

# Ticino magazine



Paul Cézanne  
alla Fondazione Gianadda  
a Martigny

SETTEMBRE - OTTOBRE 2017





## IL COLORE DI UN MOMENTO

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

## *DIE FARBE EINES AUGENBLICKS*

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



  
**GIALDI**

gialdi.ch

SETTEMBRE - OTTOBRE 2017 - Anno 35° - Nr. 4

**Ticino**  
magazine

## Rivista del tempo libero

Redazione:

**TM - Masco Consult SA**, 6955 Capriasca-Cagiallo  
Tel 091 923 28 77 - Mobile 079 620 51 91  
[ticino-magazine@ticino.com](mailto:ticino-magazine@ticino.com) - [www.ticino-magazine.ch](http://www.ticino-magazine.ch)

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

MARTIGNY

## CÉZANNE - LE CHANT DE LA TERRE ALLA FONDAZIONE PIERRE GIANADDA

La Fondation Pierre Gianadda dedica una importante mostra a Paul Cézanne (1839-1906). L'esposizione dal titolo poetico "Cézanne - Le Chant de la terre" riunisce un centinaio di opere: 80 dipinti e una ventina di lavori su carta (acquerelli e pastelli), che documentano tutta la storia artistica del "maestro d'Aix" dall'inizio degli anni Sessanta fino alla sua morte nel 1906. Opere selezionate tra i più prestigiosi musei e le collezioni sia pubbliche che private del mondo intero; certe tele, debitamente repertoriate, non sono mai state viste in pubblico e altre non lo sono più state dopo l'inizio del secolo scorso.

Paul Cézanne durante tutta la sua vita si è dedicato a una tematica volontariamente limitata le cui variazioni

*in copertina:*

*Paul Cézanne,*

*"La Montagne Sainte-Victoire  
vue des Lauves", 1902-1906*

*olio su tela, cm 65 x 81.*

*Paul Cézanne*

*"Madame Cézanne à l'éventail"*

*circa 1878-1888*

*olio su tela, cm 92 x 73*





## PAUL CÉZANNE ALLA FONDAZIONE GIANADDA



Paul Cézanne, "Les Baigneurs au repos", circa 1875-1876, olio su tela, cm 38 x 45,8.

ni trovano la loro origine nel suo vivere quotidiano. A fianco di quello dei

suoi contemporanei impressionisti, il suo approccio così personale ai temi

affrontati risponde ad una esigenza assoluta di rappresentazione all'aria aperta (en plein air). Essa si manifesta nei campi del paesaggio e della natura morta. Dopo i suoi primi esperimenti al Jas de Bouffan (la casa di campagna in Provenza di proprietà della famiglia) e la sua formazione regolare al Louvre, Cézanne si impegna a rappresentare la luce del suo paese natale di



Paul Cézanne  
"Montagnes en Provence  
(Le Barrage de François Zola)"  
circa 1879, olio su carta applicato su tela  
cm 53,5 x 72,4.



## PAUL CÉZANNE ALLA FONDAZIONE GIANADDA

Aix e l'armonia fatta di luci e ombre dell'Ile-de-France, azione che precede il suo ritorno alle origini: i din-torni di Marsiglia e la misteriosa Montagne Sainte-Victoire. Negli anni Settanta, accanto a Pissarro, dipinge numerosi paesaggi dell'Oise, schiarisce la sua tavolozza, colora le ombre e fa vibrare la luce grazie al colore. Entra in comunione con la natura di cui traspone nelle opere più la percezione che l'impressione.

Tra gli anni Ottanta e i Novanta Cézanne lascia il gruppo degli impressionisti e impone una luce più forte che scolpisce la forma. Questi tocchi di pittura diventano dei tratteggi e attribuiscono un ritmo frammentato ai suoi paesaggi e alle nature morte. L'artista sfida con audacia la prospettiva classica, alza la linea dell'orizzonte e schematizza i suoi soggetti.

Nel novembre 1895, Ambroise Vollard gli organizza a Parigi la sua prima mostra monografica. Nel 1904 il Salon d'Automne dedica una sala intera con trentatré dipinti. Una volta riconosciuto, la sua opera ormai consacrata s'impone all'attenzione dei giovani artisti che gli renderanno visita negli ultimi anni della sua vita.



Paul Cézanne, "Bouteille de liqueur", ca. 1890, olio su tela, cm 54,2 x 65,5.

"Cézanne - Le Chant de la terre", a Martigny presenta una cinquantina di paesaggi, una decina di nature morte, una quindicina tra ritratti e figure, senza dimenticare una serie di composizioni emblematiche di bagnanti sia

femminili che maschili. La rassegna si propone come una ghiotta occasione per affrontare nel modo migliore il genio senza tempo del padre incontestato della modernità.

La mostra Cézanne - Le Chant de la terre alla Fondation Pierre Gianad-da (nel Canton Vallese, a Martigny, in Rue du Forum 59) resterà aperta fino 19 novembre, tutti i giorni con orario continuato delle 9 alle 19. Il prezzo pieno dell'ingresso è di fr. 20, con riduzioni per giovani, anziani e gruppi. Oltre alla mostra con il medesimo biglietto sono visitabili il Parco delle Sculture, il Museo gallo-romano e il Museo dell'automobile.



Paul Cézanne  
"La Plaine de Saint-Ouen-l'Aumône  
vue prise de les carrières du Chou"  
circa 1880, olio su tela, cm 72 x 91.

# Vivere in montagna

Fotografie di Peter Ammon

30 aprile- 1° novembre 2017



Museo storico  
etnografico della  
Valle di Blenio  
CH-6716 Lottigna

Tel +41 (0)91 871 19 77  
Tel +41 (0)91 872 14 87  
[www.vallediblenio.ch/museodiblenio](http://www.vallediblenio.ch/museodiblenio)



Centro di dialettologia  
e di etnografia  
Bellinzonese



Comuni di Acquarossa,  
Blenio e Serravalle



Bellinzonese  
e Alto Ticino  
4 authentic living



gabriele beretta S&P | oberich

# celia

lugano

**atelier  
sartoria**

corso Elvezia 7  
6900 Lugano

tel 079 782 01 90  
[www.celiamoda.ch](http://www.celiamoda.ch)



**LA CORNICE**  
**Galleria Il Raggio**  
*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)



visitate la nostra **galleria d'arte**



# IL RAGGIO



Il Museo Vincenzo Vela propone l'esposizione "I have longed to move away. Lawrence Carroll, Opere/Works 1985-2017". La mostra è la prima monografica dedicata da un museo svizzero all'artista americano ma australiano di nascita. Costruita sull'arco di quattro anni, l'esposizione propone una sessantina di opere, delle quali numerose inedite, molte delle quali realizzate per questa occasione. La mostra è costruita nei minimi dettagli come una sorta di autobiografia predisposta nelle sale della casa-museo ottocentesca, e presenta opere selezionate dagli esordi fino ai nostri giorni. Attraverso l'allestimento essenziale e mirato, vengono evidenziate le sottili tematiche ricorrenti nel lavoro di Carroll, come pure gli snodi dai quali hanno preso avvio nuove ricerche all'interno di un corpus coerente nel complesso, ma costantemente modulato con minute e raffinate variazioni tematiche e di tenore espressivo. Ne risulta un percorso, che chiede di essere fruito con attenzione e tranquillità dal visitatore, accompagnato in questo processo di avvicinamento a una poetica molto personale dalle parole dell'artista stesso, raccolte in una agile guida alle sale. A lavori di grandezza monumentale si accostano dipinti minuti, dall'energia concentrata, nonché un nucleo di disegni, che rappresentano un arco di tempo dalla metà degli anni '80 ai nostri giorni. Tra le opere esposte - di cui molte inedite - la maggioranza sono di recente produzione e provengono dall'attuale eremo creativo di Carroll, gli atelier di Bolsena e Grotte di Castro.

Particolarmente affascinante e stimolante per l'osservatore attento risulta essere il sotteso colloquio tra i dipinti-sculture di Lawrence Carroll, i gessi preparatori di Vincenzo Vela (1820-1891) e altre opere in collezione. Questo dialogo non risulta né pa-



lese né pedissequo. Esso invece scaturisce da numerose affinità: la comune porosità dei materiali, solo in apparenza frangibili (le grandi massicce tele tagliate e ricucite di Carroll, i monumentali gessi di Vela); il respiro connaturale alle opere di entrambi (la palpabilità delle tele ricoperte di polveri e cera dell'americano e la superficie permeabile delle sculture del ticinese); la "pittura scultorea" del primo che risuona nella "scultura dalle forti qualità pittoriche" del secondo).

Nato a Melbourne nel 1954, Carroll nel 1958 si trasferisce in California, per poi stabilirsi a New York nel 1984, dove porta avanti la propria ricerca artistica al di là delle mode del momento, con una profonda coerenza e dedizione al linguaggio e alla pratica della pittura. Quest'ultima interpretata come gesto che si attua al confine tra le varie espressioni formali dell'arte: una pittura che è lenta stratificazione di colore, di materiali e oggetti, in

la superficie del quadro si apre all'ambiente rendendo labili i confini stessi tra i linguaggi di pittura, scultura e installazione.

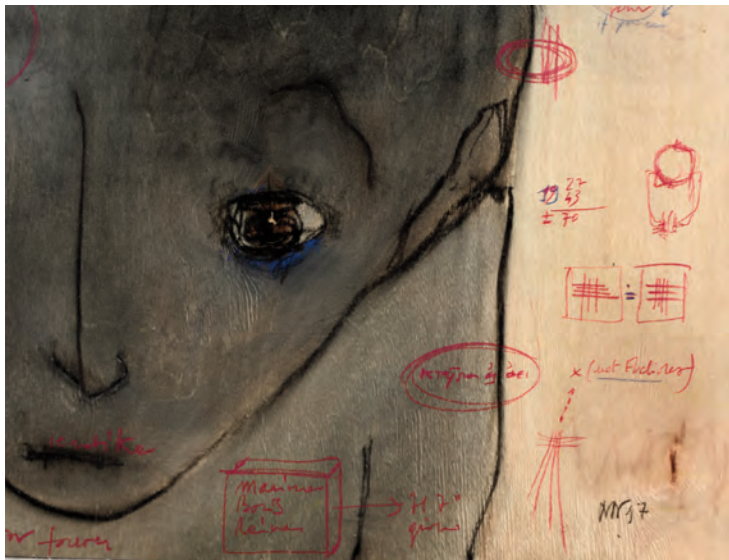
La mostra al Museo Vela (a Ligorretto, in Largo Vela 5) rimane allestita fino al 15 ottobre. Si può visitare (ingresso pieno fr. 12.-) tutti i giorni tranne il lunedì: in settembre dalle 10.00 alle 18.00; in ottobre dalle 10.00 alle 17.00.

LUGANO

## ALLA GALLERIA IL RAGGIO UNA PERSONALE DI NINA NASILLI

Nina Nasilli è una eclettica pittrice e poetessa nata a Rovigo nel 1968 e residente a Padova. Alla galleria Il Raggio di Lugano presenta prevalentemente la sua opera grafico/pittorica iniziata nel 1992, subito dopo aver conseguito la laurea in Lettere Classiche all'Università degli Studi di Padova. Per quanto riguarda la sua vena poetica, il centro del suo percorso è stato determinato nel 1996 dall'incontro con lo scrittore Ottiero Ottieri con il quale ha mantenuto, fino alla morte di lui nel 2002, un intenso rapporto umano ed intellettuale.

Questa mostra luganese, dal titolo "Vólti lacerti", propone una ventina di opere su tavola eseguite con tecniche miste e pastelli ad acqua. Rappresenta un punto di incontro ideale nel percorso avviato dall'artista con la personale "2N.est" nel 2013 a Padova, nella prestigiosa Galleria Civica Cavour e proseguito in Brianza con l'esposizione "Ri-Cognizioni", dove le sue opere si sono intrecciate ancora una volta con la poesia. Il lavoro di Nina Nasilli prosegue infatti sul fondamentale binario della sua necessità espressiva, che si disvela parallelamen-



te sia con il segno e la pittura sia con la parola poetica; e in queste nuove opere l'artista dichiara la profondità di uno sguardo capace di riprendere le tracce originarie del suo lavoro (già felicemente definito dalla critica come "neoespressionismo trasfigurato"): se il tratto iconico di volti e corpi del suo primo periodo creativo si era via via

de-formalizzato, in questi nuovi lavori visi e figure si ripresentano mostrando la morfologia dell'anima proprio là dove la vista incontra una linea di confine, l'epifania di un paesaggio che coniuga in uno stesso attimo emozione e cognizione.

L'esposizione di opere di Nina Nasilli, dal titolo "Vólti lacerti" e presentata dal professor Gilberto Isella, viene inaugurata alla galleria Il Raggio (nei locali del negozio specializzato La Cornice, in via Giacometti 1 a Lugano) mercoledì 18 ottobre alle 18.00 e rimarrà aperta fino a giovedì 30 novembre. Si può liberamente visitare negli ampi orari della galleria: lunedì-venerdì 8.00-12.00 e 14.00-18.30, sabato 9.00-12.00.





## QUATTRO ARTISTI PER LA MOSTRA "MOVIMENTI TRA ARTE E MUSICA"

Questa mostra autunnale presso il Museo Maina di Caslano chiude il ciclo espositivo del 2017, proponendo artisti legati al Ticino e dalle esperienze internazionali. Le opere esposte sono improntate al movimento degli esseri inseriti nella natura, la musica è il filo conduttore di questi quattro artisti. Complessivamente sono in esposizione oltre una novantina di opere: di Monika Schneider una dozzina di opere tra sculture di bronzo, dipinti a olio e incisioni che toccano tutte le evoluzioni dell'artista;

Fritz Meisser propone una decina di paesaggi alpini dipinti al neocolor; Alice Fehr una ventina di piccoli dipinti naïf ad olio e alcune antiche finestre con disegno su vetro; Sergio Maina una cinquantina di opere ad olio e acquarello con ritratti e paesaggi.

Sergio Maina è un artista ticinese nato nel 1913 e scomparso nel 2009. L'artista malcantonese è rinomato per i suoi paesaggi caratterizzati dalla luce dei riflessi che contraddistinguono ogni suo dipinto. Attento osservatore



Sergio Maina, "Riva Bosconi, Magliaso", 1975, acquarello, cm 72 x 50.

della natura, dipinge all'esterno i mutamenti del giorno durante le quattro stagioni, fenomeni dei tramonti captati come delle istantanee irripetibili. Vi è una sua mostra permanente presso il museo di Caslano a lui dedicato. Dagli anni '30 del secolo scorso, ha partecipato a mostre all'estero e in Svizze-

ra presso prestigiosi musei d'arte di Zurigo, Lucerna, Basilea, Ginevra, Berna, Losanna, oltre che a collettive organizzate a Lugano, Mendrisio, Isolle di Brissago. Durante gli studi a Zurigo, Parigi, Ginevra e Lucerna ha frequentato importanti artisti con i quali ha mantenuto il contatto anche dopo il rientro in Ticino. La musica, come la pittura, è stata una compagna lungo tutta la sua vita.

Alice Fehr (1923–2016) dagli anni '80 in poi, dopo gli impegni familiari in Lussemburgo, si è dedicata alla pittura riuscendo a mettere su tela i sogni ed i ricordi d'infanzia in forma volutamente naïf. Ha proposto opere ad olio e ad acquarello, ma ha imparato



Alice Fehr  
"Berglandschaft"  
1999, olio su tela, cm 28,9 x 20.

## QUATTRO ARTISTI AL MUSEO SERGIO MAINA



Monika  
Schneider  
"Sentimenti".

dipinti ad olio. Dipinge ascoltando musica, trovando ispirazione anche nelle melodie del violino.

Fritz Meisser ha ripreso la passione per il disegno dopo una carriera lavorativa ad alti livelli dirigenziali e militari, dove ha raggiunto il grado di brigadiere. Con l'età del pensionamento si è dedicato alla pittura illustrando i paesaggi campestri dei Grigioni, con una marcata forza di colori e ispirati al paese di "Heidi", Maienfeld, dove risiede. La musica è la seconda passione di Meisser, abile fisarmonicista.

La mostra dal titolo "Movimenti tra arte e musica" al Museo Sergio Maina (Via Orti 15 a Caslano) si apre con il vernissage sabato 16 settembre alle ore 17.00 e poi rimane allestita fino al 10 dicembre. È visitabile liberamente nei giorni di sabato e domenica dalle ore 14.00 alle 17.00; in settimana su appuntamento.

Sergio Maina  
"Lavandaie"  
olio su tela  
1936  
cm 23 x 30



to anche l'antica tecnica del disegno su vetro che le hanno permesso di eseguire icone dipinte su vecchie finestre. Ha trovato ispirazione girando il mondo con soggiorni in Nord America, Australia, Argentina, Brasile, Russia, Cina, Olanda, Nepal, Grecia, Bosnia, Lussemburgo, Germania, Bulgaria, Ucraina, Italia, Inghilterra, Francia. Ha poi trascorso gli ultimi anni di esistenza nel Ticino che ha conosciuto da bambina. I suoi dipinti raffiguranti varie abitazioni svizzere sono andate a comporre nel 1993 il calendario del Museo del Ballenberg, mentre con il dipinto 'Vecchio Autocarro' ha vinto a

Zurigo nel 2000 il primo premio Migros dedicato al 75.esimo giubileo. Dopo una vita dedicata alla famiglia ed alla pittura, ha scoperto l'interesse per i concerti lirici. Filosofa, semplice e modesta, viene ricordata come una cittadina del mondo.

Monika Schneider è scultrice e pittrice; vive e lavora a Beredino di Sessa, in Malcantone. Dopo una carriera di sportiva ippica non poteva che iniziare la sua fase artistica con il tema dei cavalli, conoscendo ogni particolare dell'animale. Sui suoi temi preferiti l'artista si propone nelle varie tecniche, in particolare sculture in bronzo e



CHIASSO

## AL M.A.X. MUSEO "IMMAGINARE" TUTTA L'OPERA DI OLIVIERO TOSCANI

Da domenica 8 ottobre, il m.a.x. museo di Chiasso ospita una mostra antologica dedicata all'opera di Oliviero Toscani, fotografo di fama internazionale. Toscani pone l'attenzione sull'atto di "immaginare" come momento di scelta consapevole del mestiere di fotografo. Fin dagli esordi si è contraddistinto per creatività e visione, capace di spingere e spingersi nella ricerca della scoperta e della conquista, usando trasgressione e provocazione, facendo della diversità un valore contro l'omologazione e per una libera espressione della comunicazione.

L'esposizione – la prima di Toscani in Svizzera – si concentra in particolare modo sul tema della multiculturalità. Il m.a.x. museo presenta un patrimonio visivo di grande interesse: dalle prime immagini vintage inedite – 52 scatti eseguiti da Toscani durante il suo fondamentale periodo di formazione presso la Kunstgewerbeschule di Zurigo (anche durante dei "viaggi studio" a Londra, in Bretagna, in Sicilia, in Puglia e negli Stati Uniti) – dove tutta la verve di innovatore e visiona-



Oliviero Toscani, "Angelo e Diavolo", United Colors of Benetton, 1992.

rio di Toscani si sta già manifestando, alla prorompente attività che si concentra sulle campagne pubblicitarie per aziende a livello internazionale, in cui si evidenzia un'inconsueta e originale modalità di scelta e di taglio del-

l'immagine. È presente in mostra al m.a.x. museo anche la rivista "Colors", concepita e diretta da Oliviero Toscani dal 1991 fino al 2000 (39 numeri), in cui vengono affrontati temi sociali ora di grande attualità, alcuni dei quali all'epoca meno dibattuti, come l'emigrazione, la guerra, l'ecologia, l'Aids e l'anorexia.

Il focus dell'esposizione – a cura di Susanna Crisanti e Nicoletta Ossanna Cavadini, direttrice del m.a.x. museo e dello Spazio Officina di Chiasso – è il tema della multiculturalità, sviluppato da Oliviero Toscani nell'arco di cinquant'anni di vita professionale con differenti modalità e prospettive. La mostra si articola anche all'esterno del museo, intorno al-



Oliviero Toscani  
"No Anorexia"  
Campagna pubblicitaria, 2007.

## L'OPERA DI OLIVIERO TOSCANI AL M.A.X. MUSEO



Oliviero Toscani Andy Warhol per Polaroid 1975, "L'Uomo Vogue".

la sua collaborazione con Luciano Benetton e la politica di comunicazione di United Colors of Benetton si orienta verso messaggi di pace, tolleranza, problemi sociali e la questione della povertà nel mondo. Nel 1990 Toscani ha ideato "Colors", la "prima rivista globale", che dirige fino al 2000, mentre nel 1993 ha concepito Fabbrica, il centro internazionale di ricerca sulla comunicazione a Treviso, di cui è direttore fino al 2000. Dal 2007 cura il progetto "Razza Umana", un'interazione fra fotografia e video per scoprire le diverse morfologie e per rappresentare le espressioni, le caratteristiche fisiche, somatiche, sociali e culturali dell'umanità.

L'inaugurazione della mostra "Oliviero Toscani. Immaginare" ha luogo domenica 8 ottobre alle ore 17.30 al Cinema Teatro di Chiasso, alla presenza di Oliviero Toscani. La mostra rimarrà allestita al m.a.x. museo (Via Dante Alighieri 6, Chiasso), fino al 21 gennaio 2018; ingresso intero 10 franchi. Orari d'apertura: martedì-domenica, ore 10.00-12.00 e 14.00-18.00 lunedì chiuso (tranne lunedì 1° gennaio 2018).

l'edificio che ospita l'esposizione, come pure negli spazi pubblici cittadini, grazie al prestito da parte delle Nazioni Unite Human Rights ("Stand Up For Human Rights") di cento pannelli del progetto "Razza Umana" che catturano i volti di donne e uomini di

diversi paesi. Fa parte della decima edizione della Biennale dell'immagine "Borderlines. Città divise/città plurali": esposizioni ed eventi incentrati su fotografia e video in spazi espositivi pubblici e privati a Chiasso e in altre località del Cantone Ticino.

Nato a Milano nel 1942, Oliviero Toscani ha studiato fotografia alla Kunstgewerbeschule di Zurigo dal 1961 al 1965. Rientrato a Milano, ha lavorato come indipendente per La Rinascente e per le maggiori testate internazionali, come "Elle", "Vogue", "GQ", "Harper's Bazaar", "Esquire", "Stern", "Libération". Ha ideato famose campagne pubblicitarie per l'industria della moda, fra cui quelle per Esprit, Chanel, Fiorucci, Prenatal, Jesus Jeans e Valentino. Nel 1982 inizia



Oliviero Toscani  
Razza Umana, 2016  
cm 156 x 125  
Nazioni Unite Human Rights.

**PER RAGAZZI E BAMBINI**

**IN VISITA CON I GENITORI:**

**"IL PICCOLO FOTOGRAFO CREATIVO"**

All'ingresso del m.a.x. museo ad ogni bambino verrà consegnata una macchinetta fotografica con cui scattare immagini della mostra. All'uscita sarà riconsegnata e lo staff del museo sceglierà e stamperà un'immagine creativa che verrà esibita nella bacheca all'ingresso del m.a.x. museo.



PORZA

## AL MUSEO VILLA PIA UNA PERSONALE DI ALEX DORICI

Il Museo Villa Pia di Porza presenta un'esposizione personale dell'artista luganese Alex Dorici dal titolo "#9 Rooms", che si caratterizza per una serie di installazioni realizzate ad hoc per gli spazi espositivi del Museo. Pittore, incisore e artista concettuale, Dorici è noto per le sue installazioni realizzate con materiali poveri tra cui carta, cartone da imballaggio, vetro, piastrelle in ceramica, cordame, tubi in PVC, nastro adesivo e altri materiali di scarto usati nell'industria, che interagiscono con l'architettura e lo spazio.

A complemento degli interventi proposti da Dorici, la mostra si apre con una serie dei Quadri spaziali di Erich Lindenberg, ponendo l'accento sulle ricerche condotte intorno ai temi dello spazio e della prospettiva; elementi che caratterizzano le opere dell'artista tedesco negli anni Novanta del secolo scorso.



La mostra al Museo Villa Pia (a Porza, in via Cantonale 24) rimane allestita fino all'8 ottobre; si può liberamente visitare nei giorni di martedì (10.00-18.00) e domenica (14.00-18.00); ingresso gratuito.

## CAMORINO - CERAMICA E FOTOGRAFIA AD AREAPANGEART INCONTRI D'ARTE

Areapangeart, il piccolo centro culturale di Camorino, nelle sue sale propone l'esposizione dal titolo "Di terra e di luce", un dialogo tra scultura e fotografia nel quale si confrontano la ceramista Petra Weiss e l'architetto-fotografo Luca Ferrario.

La mostra presso il centro "areapangeart incontri d'arte" a Camorino (ai Casgnò 11°) rimane allestita fino al 6 novembre. Il programma collaterale prevede i tradizionali incontri tutti i lunedì alle ore 19.00 (la prenotazione è necessaria visti i limitati posti disponibili): l'11 settembre il concerto con "Buschini-Burgos duo Entreverados", Argentina (basso acustico e chitarra classica); il 25 settembre la conferenza "Percorsi fotografici", una lettura di

Gian Franco Ragno, storico della fotografia, in dialogo con Luca Ferrario; il 9 ottobre cinema con Werner Weick "Dalla parte dell'ombra", documento RSI Filo d'oro, prima parte; il 23 ottobre "Acquapoetica", il poeta Dubravko Pušek dialoga con Gilberto Isella; il 6 novembre dialogo con Petra Weiss "parole-immagini" unite a brani al clarinetto di Silvia Pancini e al flauto di Elisa Ghezzi.

Petra Weiss  
"Onda"



## SAN BERNARDINO ALLA GALLERIA SPAZIO28 ARTISTI CONFRONTATI CON IL LEGNO

È sempre in atto la mostra dal titolo "Materia Ligna" presso la Galleria spazio28 a San Bernardino. Con questa prosegue il discorso sull'uso dei materiali nell'arte, già affrontato nelle precedenti mostre "Segni di carta", "Terrae" e "Legami metallici". Protagonista questa volta è il legno, interpretato dai dodici artisti secondo linguaggi tradizionali e contemporanei. Diverse le tecniche esecutive utilizzate: aprono la mostra le maschere tribali di legno assemblato e dipinto di Enrico Baj, poi si incontrano i lavori in legno naturale intagliato e scolpito di Ivan Bonnecher e Marco Balossi. Francesco Ceriani propone libere associazioni di legni di essenze differenti in composizioni minimali. Le sagome essenziali di Paolo Blendinger, Nada Pivetta e Mavi Ferrando si contrappongono alle solide sculture di Klaus Prior e alla grande sfera tornita di Eduardo Toletti. Sono presenti inoltre le fotografie di Cristina Saez che colgono l'essenza formale e grafica del legno. Eva Winkler espone alcune interpretazioni dei legni di San Bernardino smaltati con colori vivaci, mentre i de-



*Paolo Blendinger.*

licati gioielli di Margherita Cassani svelano un aspetto leggero e prezioso

del legno. Uno spazio particolare è dedicato alla multiforme scultura africana che esalta nel legno ancestrali aspetti ricchi di mistero.

La mostra presso la "Galleria spazio28 arte contemporanea" (sulla via principale in centro a San Bernardino) rimane allestita fino al 20 settembre; si può liberamente visitare durante i fine settimana nell'orario 10.00-13.00 / 15.00-18.00.

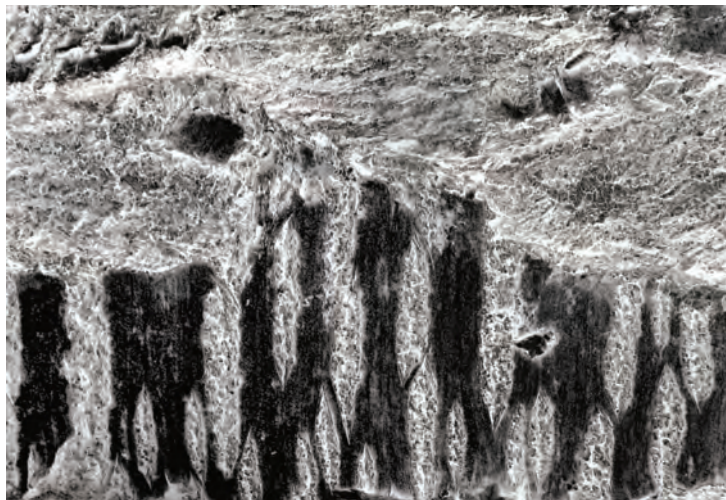


*Eduardo Toletti.*



A partire dal 24 settembre la Galleria Carlo Mazzi ospita la mostra fotografica "Sinfonia del bosco a quattro mani" che vede per la prima volta Alfredo Snozzi (Mucio per gli amici) e la moglie Katja esporre insieme una selezione di lavori completamente inediti realizzati congiuntamente. Dettagli di cortecce, rocce, sassi, divengono paesaggi, montagne, rive di fiumi, danze rituali, attraverso la rilettura della fotografia. È una mostra che intende valorizzare la natura e far riflettere su quanto essa sia importante e meravigliosa anche nelle sue forme più umili, quali possono essere una corteccia o un sasso.

I coniugi Snozzi hanno sempre condiviso la passione per la fotografia che li ha uniti negli ultimi anni in un progetto creativo di coppia. L'amore di Mucio per la terra d'origine, lo ha portato ad esplorare il territorio del Pedemonte, che ha percorso con il suo obiettivo e nel quale, con occhio attento, ha saputo cogliere delle piccole meraviglie. Riguardando le fotografie insieme a sua moglie è nata in loro l'i-



dea di una possibile rilettura e così hanno cominciato a lavorarci, creando degli effetti estetici davvero intriganti. Mucio, laureato in giurisprudenza, è stato traduttore giuridico e aggiunto scientifico alla Cancelleria federale di Berna. Negli anni della pensione, pur operando ancora nel campo del linguaggio giuridico, ha dedicato parte

del suo tempo a una passione giovanile, la fotografia. La malattia ha purtroppo minato Mucio che nel mese di ottobre dello scorso anno in poco tempo se n'è andato. Katja, fotografa free lance, ha realizzato vari reportage in zone di crisi o di conflitto e in regioni devastate da catastrofi naturali sia per associazioni umanitarie che per periodici nazionali e internazionali. Fotografa accreditata a Palazzo federale opera anche nel settore multimediale come libera professionista.

La mostra sarà accompagnata da un catalogo con testi del professor Riccardo Carazzetti e del poeta e attore ticinese Daniele Bernardi che domenica 15 ottobre alle ore 16.00 incontrerà il pubblico in galleria e presenterà il suo testo "Lettera allo specchio".

L'inaugurazione della mostra "Sinfonia del bosco a quattro mani", introdotta da Riccardo Carazzetti, ha luogo alla Galleria Carlo Mazzi (a Tegna, in via Cantonale 40) domenica 24 settembre alle 10.30; si potrà liberamente visitare fino al 5 novembre nei giorni di venerdì, sabato e domenica tra le 15.00 e le 18.00.

ARTE

LUGANO

## VICINO AL LAC UNA GIPSOTECA CON LAVORI DI GIANLUIGI GIUDICI

Nelle vicinanze del LAC a Lugano ha trovato sede una gipsoteca con opere dello scultore comasco Gianluigi Giudici (1927-2012), che ha molto operato anche in Svizzera e in particolare nel Canton Ticino. Lo spazio propone nel percorso espositivo una selezione di 60 opere, prevalentemente in gesso, ma anche in bronzo e su rame, esemplificative dell'itinerario creativo dell'artista. Per una conoscenza ulteriore della sua opera, la gipsoteca dispone di un deposito che accoglie - visibili anche al pubblico - numerosissimi altri gessi di particolare importanza e di uno spazio in cui è ricostruito l'atelier dell'artista e dove sono presentati anche disegni preparatori e gessi per i bronzetti della sua produzione.



Lo spazio espositivo è situato al primo piano nel Condominio Central Park, in Riva Antonio Caccia 1a a Lugano, proprio a fianco del LAC.

## LUGANO - AL CENTRAL PARK L'ASSOCIAZIONE SPAZIO 1B

Gli ambienti del Central Park a Lugano si propongono sempre come luoghi di richiamo per gallerie e atelier artistici. Negli spazi del

grande immobile situato nelle vicinanze del LAC via via sono nati lo Spazio 1, il Museo in Erba, la Fondazione Giudici, l'Atelier Viandanti, e recentemente

lo Spazio 1b. È gestito dall'omonima associazione che si prefigge di offrire una possibilità espositiva libera da vincoli a tutti coloro che vorranno proporsi o esporre qualsiasi cosa purché porti con sé una produzione di qualità e senso.

Tutto questo è gestito senza scopo di lucro; l'associazione è totalmente "no profit" e i sostenitori servono unicamente per pagare le spese vive. Ogni partecipante sceglie il valore della propria opera e si gestisce autonomamente, gallerista e curatore di sé stesso.

Lo Spazio 1b è situato nello stabile Central Park, giusto a fianco del LAC.





## ASCONA

### LE 72.ESIME SETTIMANE MUSICALI

### CELEBRANO LE OPERE DELLA RUSSIA

Le prossime Settimane Musicali di Ascona propongono tredici concerti nelle tre suggestive sedi del festival: la chiesa del Collegio Papio di Ascona per i concerti da camera, la chiesa di San Francesco a Locarno per gli appuntamenti sinfonici e la sala della Sopracenerina per le due matinée della Serie Début, che presentano giovani talenti avviati a una grande carriera internazionale.

La rassegna asconese porrà l'accento quest'anno sul mondo musicale della Russia, patria di grandi compositori ed acclamati interpreti, celebrati soprattutto per le loro qualità espressive e virtuosistiche. Appassionante è il programma musicale, che ha in serbo pagine memorabili di compositori russi come Stravinsky, Glazunov e Schnittke: il magico "1° Concerto per pianoforte e orchestra" di Tchaikovsky, i "Quadri di un'esposizione" di Mussorgsky, la "Nona Sinfonia" di Shostakovich. Fra gli ospiti si annoverano formazioni e musicisti russi fra i più brillanti ed interessanti degli ultimi anni. Da citare perlomeno Yuri Temirkanov alla guida della prestigiosa Filarmonica di San Pietroburgo (venerdì 15 settembre), Vladimir Ashke-



*Isabelle Faust*

nazy che dirigerà l'Orchestra della Svizzera italiana il 29 settembre, il giovane ed acclamato maestro Theodor Currentzis, che lunedì 4 settembre aprirà la 72. edizione con il coro e l'orchestra MusicAeterna.

Altri momenti forti del programma vedranno protagonisti l'Orchestre National de France con il direttore francese di origini russe Emmanuel Krivine e Bertrand Chamayou al pianoforte (venerdì 8 settembre), la celebre violinista tedesca Isabelle Faust e Andreas Staier al fortepiano (lunedì 2 ottobre), il pianista brasiliano Nelson Freire che si esibirà in un recital a chiusura del festival, martedì 17 ottobre. Di grande interesse è la prima esibizione in assoluto in Svizzera (venerdì 6 ottobre) dell'Orchestra Aurora, giovane formazione britannica che suona tutto il repertorio a memoria ed è diretta dalla giovane stella Nicholas Collon.

*Theodor Currentzis*

Fedele alla sua lunga e prestigiosa storia, le Settimane di Ascona propongono dunque un cartellone avvincente ed equilibrato, che dà spazio ai grandi nomi della musica classica mondiale mantenendo nel contempo un vitalissimo legame col territorio. Colonna portante del festival da sempre, l'Orchestra della Svizzera italiana si esibirà oltre che con Askenazy anche con Reinhard Goebel alla direzione e il flicornista russo Sergei Nakariakov (lunedì 11 settembre), mentre il maestro Diego Fasolis dirigerà il Coro della Radiotelevisione Svizzera e i Barocchisti in un atteso omaggio a Monteverdi nel 450° della sua nascita. Il direttore della rassegna Francesco Piemontesi si esibirà il 15 settembre con Temirkanov e l'Orchestra Filarmonica di San Pietroburgo nel primo concerto di Tchaikovsky e lunedì 25 settembre in un Omaggio a Liszt, interprete delle "Années de Pèlerinage: Anno 2, Italia".

La 72. edizione delle Settimane Musicali di Ascona, la più antica rassegna di musica classica del Ticino, si svolgerà dal 4 settembre al 17 ottobre.



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



*The ideal stay in Lugano*

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

*Gourmet Delights*



# 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)



**La Rinascente**  
**100 anni di creatività d'impresa  
 attraverso la grafica**

**sabato 20 maggio**  
**– domenica 24 settembre 2017**

chiusura estiva m.a.x. museo  
 lunedì 31 luglio – lunedì 21 agosto compresi

**m.a.x. museo**  
 CH-6830 Chiasso  
 t +41 (0)91 695 08 88  
[centroculturalechiasso.ch](http://centroculturalechiasso.ch)





## ORCHESTRA DELLA SVIZZERA ITALIANA

### I CONCERTI DELL'OSI

### DURANTE IL MESE DI SETTEMBRE

Il mese di settembre si apre per l'Orchestra della Svizzera italiana il 9 alle ore 20.00 con un concerto in trasferta a Yverdon-les-Bains nell'ambito della 20. Edizione della Schubertiade d'Espèce 2. La serata sarà trasmessa in diretta da RSI Rete Due. Sul podio con l'OSI il direttore Reinhard Goebel, autorità assoluta per il repertorio del XVII e XVIII secolo, fondatore e per 33 anni direttore della Musica Antiqua Köln, e il trombettista russo Sergej Nakariakov, dall'impareggiabile virtuosismo e profonda musicalità. Musiche di Mozart, Haydn e Beethoven. Il concerto verrà riproposto, con un programma in parte esclusivo, per il primo dei due concerti che l'OSI terrà l'11 settembre alle ore 20.30 nell'ambito delle 72. Settimane Musicali di Ascona, lo storico festival di cui l'Orchestra è stata protagonista fin dagli inizi. Nella Chiesa del Collegio Papio di Ascona i due artisti di calibro internazionale, il direttore Reinhard Goebel e il trombettista russo Sergej Nakariakov, si esibiranno in un programma con composizioni nate tra il 1778 e 1786, che ben permettono di mostrare le loro straordinarie competenze e abilità: la Sinfonia n. 31 "Parigi" e la Sinfonia n. 38 "Praga" di Wolfgang Amadeus Mozart, entrambe



Reinhard Goebel

nate in contesti geografici e stilistici particolari, sono infatti spumeggianti e ricche di "colpi di scena musicali", mentre il Concerto per flicorno e orchestra di Franz Josef Haydn - una trascrizione dal concerto per oboe Hob. VII:9/C1 di M. Nakariakov - permetterà a Sergej Nakariakov di esplorare mondi sonori ricchi e intensi.

Venerdì 29 settembre alle ore 20.30 nella Chiesa San Francesco di Locarno, secondo appuntamento con l'Orchestra della Svizzera italiana nel-

l'ambito delle 72. Settimane Musicali di Ascona. Protagonisti saranno Andrew Tyson, il pluripremiato pianista americano, vincitore assoluto nel 2015 del prestigioso e storico Premio Internazionale Pianistico Géza Anda di Zurigo, e Vladimir Asheknazy, artista d'ispirazione continua, tra i più rinomati e riveriti, dal 2013 direttore ospite principale dell'OSI. Il programma si muove intorno all'emozionante figura di Fryderyk Chopin, del quale verrà eseguito il celebre Concerto per pianoforte e orchestra n. 2 e al quale s'ispira la suite per orchestra "Chopiniana" op. 46 che il compositore russo Alexander Glazunov compose nel 1892/93 anche per un balletto, arrangiando e orchestrando musiche del compositore polacco. La seconda parte della serata vedrà l'esecuzione di un capolavoro del Novecento, la Sinfonia n. 9 op. 70 di Šostakovič: composta alla fine della II.a Guerra Mondiale con l'intento di celebrare la vittoria del regime russo, finì per irritare i vertici del potere, che non apprezzarono lo humor, la semplicità e la classicità quasi allegra di questa composizione.



Vladimir Asheknazy

## MORBIO INFERIORE ALLA SEDICESIMA EDIZIONE IL SETTEMBRE ORGANISTICO

È giunta alla 16.esima edizione la rassegna “Settembre Organistico”, ospitata presso il Santuario-Basilica di Santa Maria dei Miracoli di Morbio Inferiore, tempio dotato di un importante organo Mascioni (Op. 1157). Anche quest’anno viene confermata la novità importante della passata stagione: ai tre appuntamenti dedicati all’organo solo succede un concerto per organo e coro. Il rango dei solisti si mantiene su livelli molto alti; è inoltre salvaguardata l’eterogeneità della loro provenienza, che consente al pubblico del Festival di esplorare repertori locali diversi e poco noti, accanto ai classici universali della musica per organo. Si pensi in particolare al programma proposto dal noto solista polacco Andrzej Chorosinski, che dedica l’ultima parte del suo concerto all’opera del connazionale Mieczysław Surzynski, protagonista della vita musicale varsaviese tra la fine dell’Ottocento e i primi due decenni del Novecento. Anche il belga Jan Vermeire, pur alle prese con un programma dedicato ai grandi campioni del barocco tedesco, ha scelto di omaggiare un suo conterraneo, inserendo nell’impaginato una ‘fantasia’ di Abraham van den Kerckhoven, organista titolare della Chiesa di S. Caterina a Bruxelles per quasi settant’anni, dal 1634 alla sua



Andrzej Chorosinski

morte, avvenuta nel 1701. La giovane promessa, chiamata quest’anno a esibirsi sull’organo del Santuario, è Christian Tarabbia, allievo di Lorenzo Ghielmi e già organista della Collegiata di S. Maria ad Arona. Il quarto concerto – protagonisti Giulio Mercati all’organo e il Gruppo Vocale S. Bernardo – è invece rivolto al repertorio romantico tedesco e in particolare a quattro fondamentali compositori, Brahms, Rheinberger, Mendelssohn e Reger, ciascuno rappresentato prima da un brano corale e quindi da un pezzo per organo.

L’opera organistica di Johann Sebastian Bach è ancora preponderante nei programmi del Settembre Organistico, grazie alle caratteristiche tecniche dell’organo Mascioni, che si adat-

ta perfettamente all’esecuzione di tale repertorio. Tra le pagine più significative di Bach, proposte nei programmi, da citare la virtuosistica “Sonata in trio BWV 529”, la “Passacaglia in do minore BWV 582” (10 settembre) e il “Preludio e fuga in do minore BWV 546” (17 settembre). Infine l’esecuzione del solenne e complesso “Dies sind die heiligen zehen Gebot BWV 678+”, esordio di una corposa teoria di corali organistici bachiani, matrimonio perfetto di arte e teologia.

Tuttavia che anche quest’anno la caratteristica saliente dei quattro programmi è la grande varietà dei periodi e degli stili toccati, accanto all’opera di Bach: si passa infatti dai pre-bachiani Scheidt, Scheidemann, Buxtehude e Lübeck a Mozart, toccando l’opera di Walther, Carl Philipp Emanuel Bach e Krebs; dal repertorio ottocentesco, cui è dedicato l’intero quarto concerto, si giunge fino al Novecento, con l’opera di Mieczysław Surzynski. Concludendo sono da segnalare i due omaggi alla Beata Vergine dei Miracoli, “padrona di casa” del Santuario di Morbio: il “Magnificat octavi toni” di Scheidemann, proposto da Jan Vermeire, e l’elaborazione organistica dell’inno “Ave maris stella”, firmata da Girolamo Cavazzoni (1525-1560), solenne apertura del concerto di Christian Tarabbia.



Jan Vermeire

## LOCARNO

### RICCO IL CARTELLONE DELLA STAGIONE CHE INIZIA

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 Michele Placido.



Serena Autieri

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 comiche, 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.



Gioele Dix



## LA COMPAGNIA COMICA FESTEGGIA I SUOI 45 ANNI CON UN LIBRO

La Compagnia Comica di Mendrisio, dopo 45 anni di successi sul palco ha dato alle stampe un libro che ripercorre in modo brillante e fresco la sua storia. L'opera, intitolata "Ul Libru", traccia le sorti non solo delle avventure teatrali della Compagnia, ma offre una visione dello sviluppo socioculturale della città di Mendrisio e dell'intero Cantone.

Autrice è Roberta Nicolò, giornalista ticinese, che racconta «la Compagnia è per Mendrisio un caposaldo, e poterla raccontare è un piacere. Ma non avrei mai immaginato di trovarmi davanti a documenti così interessanti e preziosi. La minuziosa conservazione della documentazione d'epoca raccoglie 45 anni di storia dell'intero Ticino, vista attraverso gli occhi dei suoi stessi cittadini. Ecco allora che per restituire questo spaccato di storia, restando fedele al buonumore che ha reso celebre la Compagnia Comica, ho



penso ad un libro che ricordasse i manuali illustrati di scuola, nei quali le informazioni sono organizzate in sezioni e sono soprattutto immediate e dirette». La pubblicazione (fr. 36.-) è

illustrata da Ivan Artucovich e Flavio Sala, e curata nella sua parte grafica da Stefano Soldini.

## DADA MONTAROLO - NESSUN MESSAGGIO NUOVO

La malattia terminale porta Alex, architetto quarantenne, a riflettere su tre situazioni irrisolte da tempo: per uno stupido tradimento ha perso la sua donna e non è mai riuscito a spiegarle il malessere della loro relazione; il suo migliore amico e collega è convinto di essere stato truffato da lui e si rifiuta di parlargli; il rapporto con il padre, conflittuale da sempre, si è deteriorato fino al punto di renderli estranei. Decide di affrontarle e sceglie la posta elettronica come unico mezzo di comunicazione, nessuno deve sapere che sta per morire. Le sue prime, brevi mail rimangono senza risposta. Ma Alex ha iniziato a sfidare i propri e altrui errori, ormai non può più fermarsi anche se il silenzio dei destinatari continua. Irritante all'inizio, via via

si trasforma, diventa strumento per scavare nel passato e cercare di capire i meccanismi di tante incomprensioni. Alex trova così il coraggio di guardare le verità della sua vita e la forza per andare incontro alla paura, la vera avversaria da sconfiggere.

Il romanzo è opera di Dada Montarolo nata a Casale Monferrato e da anni residente in Svizzera. Il volume ha 128 pagine nel formato cm 15x21 ed è in vendita a 17.- franchi.



## CARONA

# IL PARCO SAN GRATO

### COMPIE IL SUO 60° ANNIVERSARIO



Il Parco San Grato a Carona festeggia quest'anno il suo 60.esimo anniversario. Venne inaugurato nel 1957 quando il suo fondatore, Luigi Giussani, acquistò la proprietà facendone la sua dimora estiva. Giussani, nato a Chiasso nel 1914 dove ha vissuto a lungo, fondatore delle ex "Acciaierie Monteforno" di Bodio, amava la natura ed era la sua grande passione. All'inizio non aveva un'idea ben precisa di come sistemare l'enorme estensione, ma cominciò a piantare le prime azalee e i primi rododendri facendole arrivare da tutto il mondo; e per creare un contrasto di colori introdusse qualche conifera. Le azalee e i rododendri sono piante particolarmente adatte alle condizioni pedologiche e climatiche della zona. In seguito costruì i primi sentieri ma poi si rese conto che doveva creare un "luogo con un valore botanico", così fece progettare il parco San Grato tale come lo vediamo ancora oggi, fornito di piante da tutto il mondo e soprattutto conifere.

Giussani fece pure costruire nel 1969 il complesso balneare con pisci-

na olimpionica ai piedi del parco (frequentato un tempo da 1'500 persone al giorno) e la funicolare Melide-Carona, oggi demolita (resta solo la stazione di partenza). Fu inoltre promotore di diversi progetti locali di notevoli dimensioni, che rimasero però sulla carta; tra questi la creazione di un centro universitario, di un grande complesso alberghiero e di un golf.

L'intera superficie del Parco San Grato, compresa la piscina e le zone boschive, si estendeva su 260 mila metri quadri, la zona botanica del parco ricopre circa 62'000 metri quadri, complessivamente il parco si estende per una superficie di 200 mila metri quadrati.

Dopo la scomparsa di Luigi Giussani, nel 1983, la proprietà passò al-





# S.A. VINI BÉE

Via Cantonale 1 - 6855 STABIO  
Tel. 091.647.32.81 - Fax 091.647.31.25  
info@vini-bee.com - www.vini-bee.com

*Professionalità e Competenza  
sempre al vostro servizio*

## Distributore esclusivo per la Svizzera:

Cantine Fontanafredda - Serralunga d'Alba (Cuneo)  
Franciacorta Cà del Bosco - Erbusco (Brescia)  
Az. Agr. Fiegl - Oslavia (Gorizia)  
Cantine Maschio - Visnà di Vazzola (Treviso)  
Santa Margherita - Fossalta di Portogruaro (Venezia)  
Cantine Ceci - Torrile (Parma)  
Rocca delle Macie - Castellina in Chianti (Firenze)  
Renzo Masi - Rufina (Firenze)  
Fontana di Papa - Ariccina (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)

A photograph of the interior of the Trattoria - Pizzeria Galleria restaurant. The room is filled with round tables covered in white tablecloths, each set with glassware and plates. The lighting is warm, with large pendant lights hanging from the ceiling. In the background, a bar area is visible with various bottles on the shelves.

**GALLERIA**

*Aperti  
da novembre 2012*

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



### IL PARCO SAN GRATO A LUGANO-CARONA



l'Unione di Banche Svizzere che mantenne il Parco e la piscina aperte al pubblico. Successivamente l'UBS donò la piscina al ex Comune di Carona e nel 1997 il Parco a Lugano Turismo.

L'origine del nome San Grato per questa zona è incerta, già nei mappali risalenti al 1800 questa collina viene denominata San Grato. Nel 1945, in signor Winterhalter, industriale noto per aver fondato la RiRi delle cerniere, fece edificare la cappella che si trova all'interno del parco, costruita con materiali derivanti dalla cava di porfido di Carona che in quel periodo forniva il materiale per le case del borgo. Attualmente all'interno vi è un dipinto della Madonna di Guadalupe e i due busti, uno di San Grato e l'altro di Nostro Signore.

San Grato è un santo taumaturgo (che compie miracoli) venerato come protettore dei raccolti dalle intemperie, specialmente dalla grandine, dai

fulmini. Protettore dei fienili dal fuoco e dei raccolti da cavallette, talpe e bruchi. Considerata la splendida posizione paesaggistica, la ricchezza delle fioriture di acidofile e l'esuberanza della vegetazione ornamentale, questo gioiello di parco dai colori vivacissimi

non poteva essere luogo ideale che "gradito e caro" come il Santo e il suo significativo protettore.

Il parco comprende sei sentieri percorrendo i quali si affrontano svariati temi e aspetti. Il "Sentiero Botanico" propone varie conifere e latifo-



### IL PARCO SAN GRATO A LUGANO-CARONA



to: in determinate ore del giorno il canto degli uccelli diventa un vero concerto spontaneo. Nel periodo della fioritura delle azalee mollis il loro profumo inebriera invece l'olfatto. L'esplosione di colori è una vera sorpresa per la vista, soprattutto nel periodo della fioritura. Il gusto sarà stuzzicato dai piatti preparati nel ristorante all'entrata del parco, dove vengono fatte esaltare le essenze e primizie presenti su questa collina (menta, rosmarino, timo, funghi, mirtillo, ecc). L'ultimo, il tatto, è ispirato da un'antica e naturale abitudine che fin da bambini adoriamo fare...camminare a piedi nudi. I visitatori potranno sperimentare il percorso e risciacquare i piedi al termine grazie ad un'apposita fontanella.

glie sparse lungo il percorso, contrassegnate dalla nomenclatura in latino, in italiano e in tedesco, mentre una mappa dei continenti ne indica la provenienza. Il percorso si estende su circa 1,7 km. Il "Sentiero Panoramico" collega tra loro i principali punti panoramici. Su alcuni pannelli sono indicate le cime più note e località della regione transfrontaliera. Il percorso si estende su circa 2 km. Il "Sentiero Relax" è stato sviluppato unendo i tratti più pianeggianti e comodi all'interno del parco, creando un percorso alla portata di tutti. Si possono scoprire angoli interessanti e finora poco conosciuti. Il percorso si estende su circa 1,5 km. Il "Sentiero della Fiaba" ha un percorso di lunghezza limitata e in prossimità del parco giochi; illustra con pannelli e figure la fiaba dell'azalea. Lo scopo è di far scoprire ai bambini in modo semplice, divertente e giocoso il significato dell'azalea, avvicinandoli così a questo grande parco che offre diverse occasioni di svago. Il percorso si estende su circa 250 m. Il "Sentiero Artistico", propone un ragionato percorso sul quale sono armoniosamente inserite le sculture di una ventina di artisti ticinesi contempora-

nei. Il percorso ha una lunghezza di circa 1,6 chilometri.

Da quest'anno è stato approntato e introdotto il "Percorso Sensoriale"; si tratta di un sentiero che vuole accompagnare i visitatori in un cammino più attento e consapevole, alla ricerca di sensazioni dimenticate, grazie a 19 stazioni contenenti materiale naturale diverso proveniente dai lavori di taglio alberi e manutenzione del parco. Udi-





## LA VALLE DI MUGGIO ALLO SPECCHIO UN PAESAGGIO INCANTEVOLE E MUTEVOLE

Il Museo etnografico della Valle di Muggio (MEVM) dedica alla valle una mostra: il tema proposto è quello del paesaggio. La mostra illustra attraverso l'immagine gli aspetti significativi del paesaggio, ne documenta il cambiamento, evidenzia ciò che è peculiare, bello, magari mai notato, meritevole di essere salvaguardato e valorizzato. Il paesaggio è una costruzione della società che opera in un determinato momento su un supporto naturale, il territorio, che viene continuamente modificato. Un paesaggio è quindi di per sé mutevole essendo il frutto di una società che con il passare del tempo cambia. Una raccolta di fotografie della Valle e dei nuclei dei villaggi della prima metà del secolo scorso evidenzia le caratteristiche di un paesaggio minuziosamente organizzato tipico della civiltà rurale. Il momento del grande cambiamento è però avvenuto nell'immediato secondo dopoguerra quando anche da noi è iniziato un profondo mutamento socio-economico. Ciò è ben visibile osservando le fotografie aeree del 1933 e confrontandole con le ortofoto del 2015. È un contrasto notevole che il visitatore può scoprire di persona.



Il territorio della valle, soprattutto a partire dalla prima metà del XX secolo, ha attirato l'attenzione di vari artisti, alcuni di origine locale, altri provenienti da regioni e culture diverse. Le 58 opere selezionate per la mostra, perlopiù conservate in collezioni private e dunque in gran parte inedite, appartengono a 16 artisti e coprono una cronologia che va dalla fine del XIX secolo ad oggi.

Le opere esposte offrono la possibilità di interrogarsi sulle diverse modalità di lettura del paesaggio. Se da un lato rappresentano una sorta di documento storico-artistico proponendosi come importanti tasselli della memoria collettiva, dall'altra costituiscono un palcoscenico ideale su cui gli artisti hanno riunito il risultato della personale percezione del territorio. Il loro punto di vista aiuta a definire meglio alcune caratteristiche del paesaggio e invita a prendere in considerazione anche degli aspetti che magari sfuggono. Nella mostra il paesaggio della Valle di Muggio è visto attraverso gli occhi di: Marie-Louise Manzoni-Audemars, Pietro Chiesa, Guido Gonzato, Fausto Agnelli, Anita Nespoli, Carlo Basilico, Rodolfo Soldati, Luigi Taddei, Libero Monetti, Samuel Wülser, Hans Brun, Lifang, Giuseppe Bolzani, Aldo Pagani, Bertrand Viglino e Samuele Gabai.

La mostra al Museo etnografico (nella Casa Cantoni, a Cabbio) rimane allestita fino al 26 novembre; si può liberamente visitare dal martedì alla domenica nell'orario 14.00 - 17.00.





| <i>ristorante</i>   | <i>tel (091)</i> | <i>giorni di chiusura</i>         | <i>ambiente</i>   | <i>Michelin</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 Moscia 1, Ascona                    | 780 77 77        | domenica sera                     | raffinato         | ☉ Michelin      |
| <b>Artè</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>Rodolfo</b> , Pablo Ratti, Vira Gambarogno                 | 795 15 82        | lunedì                            | rustico elegante  |                 |
| <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>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          |                 |

LE RICETTE A BASE DI UOVA

BOSNIA

ROTOLO DI SPINACI

ROLADA OD SPINATA

**Ingredienti per 4-6 persone**

2 kg di spinaci, 5 uova, 5 fette di pane bianco, 3 dl di latte, 70 g di pane grattugiato, 2 cucchiai d'olio d'oliva, sale, pepe.

*per il ripieno:* 4 uova, 100 g di prosciutto cotto tritato

*per guarnire:* 50 g di parmigiano, 2 cucchiai di olio d'oliva

**Procedimento**

Pulire gli spinaci e lavarli ripetutamente. Tagliarli, cuocerli in acqua bollente con un po' di sale per 15 minuti, strizzarli e tritarli.

Bagnare il pane nel latte tiepido, sgocciolarlo e amalgamarlo con gli spinaci, aggiungere i tuorli d'uovo, poi gli albumi montati a neve e il pangrattato. Mescolare bene.

Versare l'impasto in una grande pirofila unta con due cucchiai d'olio e cuocere per 30 minuti nel forno caldo a 175 gradi. Quando è cotto capovolgere la pirofila su di un panno pulito co-



Bosnia

sperso di pangrattato.

*Per il ripieno:* unire alle uova sbattute il prosciutto a dadini e far rassodare in una padella con un cucchiaino d'olio d'oliva.

Versare il ripieno sugli spinaci e con delicatezza formare un rolo.

Condire con una cucchiainata d'olio d'oliva e con parmigiano.

Trasferire in un piatto da portata e servire caldo.

PORTOGALLO

UOVA AFFOGATE CON PISELLI

ERVILHAS COM OVOS ESCALFADOS

**Ingredienti per 4 persone**

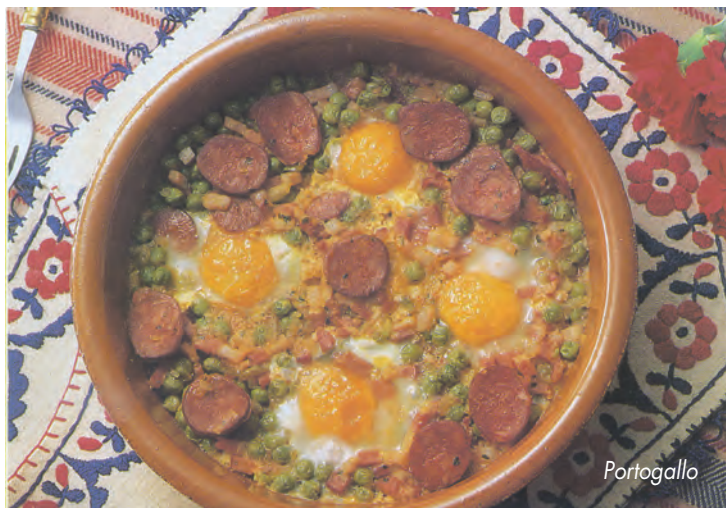
2 kg di piselli freschi, 4 uova, 100 g di lardo, 400 g di salamino piccante, 1 cipolla, 2 pomodori, 1 spicchio d'aglio, mezza foglia d'alloro, un pizzico di zucchero, un cucchiaino di prezzemolo tritato, 4 cucchiai d'olio d'oliva, sale, pepe

**Procedimento**

Sgranare i piselli, fare a fette il lardo e il salamino.

Tritare cipolla e aglio, pelare i pomodori, eliminare i semi e tagliarli a pezzi.

Scaldare l'olio in una pentola di terracotta, aggiungere il lardo e quando comincia a rosolare unire prezzemolo, ci-



Portogallo

## LA CUCINA DEI PAESI DEL MEDITERRANEO



Cipro

CIPRO

**UOVA E ZUCCHINE**

**KOLOKITHAKIA ME AVGHA**

**Ingredienti per 4 persone**

1 kg di zucchini, 4 cucchiaini di formaggio grattugiato, 6 uova, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, 1,5 dl di olio d'oliva, sale, pepe.

**Procedimento**

Lavare le zucchini e tagliarle a fettine, senza sbucciarle.

In una padella scaldare l'olio e far soffriggere le zucchini con sale, pepe e prezzemolo per 30 minuti circa, mescolando di tanto in tanto.

Aggiungere le uova sbattute, cospargere di formaggio e far rassodare a pentola coperta per 3-4 minuti.

Servire caldo.

ITALIA

**FRIITATA DI CAVOLFIORE**

**Ingredienti per 4 persone**

1 cavolfiore da 1 kg, 4 uova, 9 filetti d'acciuga sott'olio, 1 cucchiaino di capperi, 4 cucchiaini d'olio d'oliva, sale, pepe.

**Procedimento**

Tritare 4 filetti d'acciuga. Dividere il cavolfiore a ciuffetti eliminando i gambi grossi. Lavarlo in abbondante acqua fredda, lessarlo in acqua bollente salata per 10 minuti, quindi asciugarlo.

Scaldare l'olio in una padella e dorare il cavolfiore a fuoco lento per 15 minuti, aggiungere i filetti d'acciuga tritati, mescolare e cuocere per altri 2 minuti.

Versare sul cavolfiore le uova sbattute con capperi e un pizzico di pepe. Far rassodare e dorare la frittata, girar-

polla, aglio e alloro. Mescolare e lasciar cuocere a fuoco medio per 5 minuti. Unire pomodori e piselli, mescolare e cuocere a pentola coperta per altri 5 minuti.

A questo punto aggiungere il salamino, l'acqua, il sale e il pepe. Coprire e cuocere a fuoco lento per 30 minuti. Togliere il salamino, assaggiare e salare se necessario, aggiungere il pizzico di zucchero.

Romperle le uova in quattro incavi fatti sulla superficie delle verdure. Coprire e lasciare che si rapprendano.

Decorare con il salamino e servire nella pentola di cottura.

FRANCIA

**UOVA CON POMODORI E PEPERONI**

**PIPERADE**

**Ingredienti per 4 persone**

4 fette di prosciutto crudo, 4 uova, 2 peperoni rissi, 2 peperoni verdi, 750 g di pomodori, 1 cipolla media, 1 spic-

chio d'aglio, 1 peperoncino piccante fresco, 1,5 dl di olio d'oliva, un pizzico di zucchero, sale, pepe.

**Procedimento**

Arrostire i peperoni nel forno e metterli a raffreddare in un recipiente chiuso. Sbucciarli, eliminare i semi e tagliarli a listarelle.

Tagliare le cipolle ad anelli sottili, spellare e tritare i pomodori, tritare l'aglio e il peperoncino.

Scaldare l'olio in una padella larga e soffriggere la cipolla. Quando sarà trasparente aggiungere i peperoni, l'aglio e il peperoncino e cuocere per 3 minuti.

Unire pomodori, zucchero, sale, pepe e cuocere a fuoco lento per 30 minuti, coperto, mescolando ogni tanto.

Sbattere le uova con un po' di sale e incorporare alle uova il contenuto della padella mescolando fino a che rapprendano.

Prima di servire guarnire il piatto con qualche fetta di prosciutto scaldata in poco olio.



## LA CUCINA DEI PAESI DEL MEDITERRANEO

la con un piatto e cuocerla dall'altra parte.

Trasferire in un piatto e portare la frittata in tavola guarnendola con i 5 filetti d'acciuga restanti.

ISRAELE

### UOVA DI PESAH

#### HAVITA SHEL PESSACH

#### Ingredienti per 4 persone

6 uova, 8 cipolline novelle, 100 g di farina di matzà (pangrattato azzimo), 2 cucchiai di prezzemolo tritato, 4 cucchiai d'olio d'oliva, sale, pepe.

#### Procedimento

Sbucciare e tritare le cipolline senza eliminare completamente la parte verde. Soffriggerle in olio caldo a fuoco medio e poi toglierle dal fuoco.

Sbattere i tuorli d'uovo finché diventano cremosi, aggiungere la farina di matzà, il prezzemolo e un poco di sale e pepe.



Incorporare delicatamente gli albumi montati a neve.

Versare questo composto sulle cipolline riscaldate e far rassodare per 5-6 minuti a fuoco lento, scuotendo la padella di tanto in tanto.

Trasferire su un piatto da portata e ser-

vire caldo.

La matzà (Matzot) è il pane azzimo, non lievitato, caratteristico della Pasqua ebraica.

ALGERIA

### FRITTATA DI CIPOLLE

#### DOJA BEL BSAL

#### Ingredienti per 4 persone

4 cipolle medie, 6 uova, 1 cucchiaino di menta secca, un pizzico di semi di finocchio, 1,5 dl d'olio d'oliva, sale, pepe.

#### Procedimento

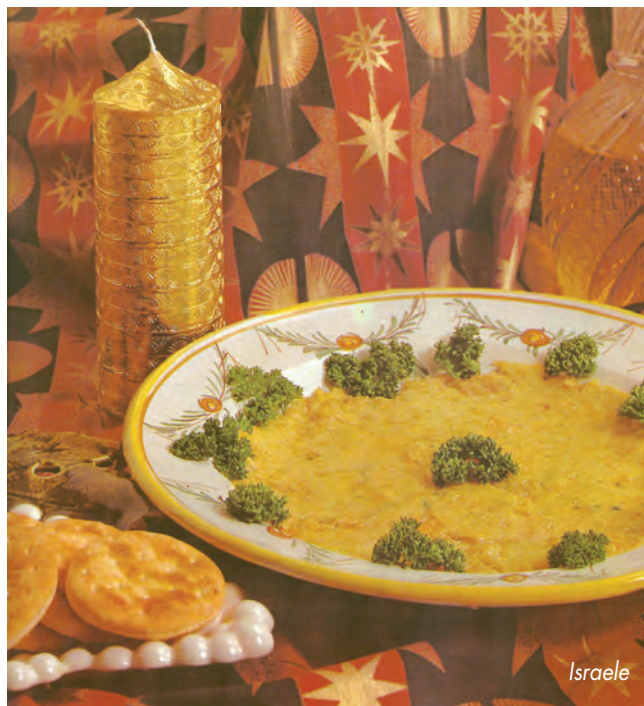
Sbucciare le cipolle e tagliarle a spicchi finissimi. Dorarle a fuoco lento in una grande padella.

Aggiungere i semi di finocchio e un po' di sale. Coprire e far soffriggere a fuoco lento per 45 minuti circa, aggiungendo ogni tanto un poco d'acqua affinché non bruci.

Sbattere le uova con un po' di sale, ag-



## LA CUCINA DEI PAESI DEL MEDITERRANEO



Israele

fuoco lento e coperte per 20-30 minuti circa, mescolando di tanto in tanto: devono essere ben fritte e morbide, ma non abbrustolite. Quando sono pronte farle sgocciolare raccogliendo l'olio in un recipiente e salare.

Sbattere le uova quanto basta per amalgamare tuorli e albumi, salare se necessario. Unire le patate all'uovo battuto, mescolando bene con una forchetta.

Coprire il fondo di una padella con l'olio di frittura delle patate e versarvi il composto lasciandolo rapprendere per 1 minuto. Scuotere la padella per evitare che il composto attacchi.

Rovesciare la frittata su un piatto o coperchio più grande della padella, quindi farla nuovamente scivolare nella padella e riprendere la cottura per un altro minuto, facendo in modo che non si asciughi troppo all'interno.

Trasferire su un piatto da portata e servire.

giungere la menta e unire alla cipolla. Scaldare dell'olio in una padella antiaderente e versarvi il composto. Lasciare rassodare.

Quando la frittata sarà cotta da una parte, coprirla con un piatto e rovesciarla per farla cuocere anche dall'altra.

Scaldare l'olio in una padella capace e friggere le patate, lasciandole cuocere a

SPAGNA

FRIITATA DI PATATE

TORTILLA DE PATATAS

**Ingredienti per 4 persone**

6 uova, 750 g di patate, 3,5 dl di olio d'oliva, sale.

**Procedimento**

Sbucciare, lavare e tagliare a fette le patate.



Spagna



La stagione delle gite in bicicletta, del trekking, del nuoto e del campeggio è arrivata ed è giunto il momento di stare all'aperto per un pic-nic. Una fresca insalata primaverile, frutta e verdure appetitose, torte appena sfornate, croccanti panini o magari succulenti spiedini preparati a casa: perché il pic-nic sia un successo tutti i piatti devono essere confezionati bene. I sacchetti multiuso Toppits Zipper sono parte dell'attrezzatura di ordinanza degli esperti di pic-nic e sono indispensabili anche a casa. Grazie alla loro chiusura brevettata si possono aprire e chiudere in ogni momento. I sacchetti multiuso ben si prestano anche per conservare oggetti di piccole dimensioni e rispettano il regolamento UE per il bagaglio a mano sui voli aerei. La speciale pellicola antistrappo è resistente e completamente impermeabile.

I sacchetti multiuso sono disponibili in confezioni da 12 sacchetti (capacità 1 litro) e da 8 sacchetti (capacità 3 litri) presso alcuni grandi magazzini.

#### RICETTA PER OTTIMI

##### SPIEDINI DI CARNE MACINATA

**Ingredienti per 1 persona:** 75g di carne macinata, ½ cucchiaino di pangrattato, sale, pepe appena macinato, 2 cucchiaini di olio, ½ mela, 50 g di Tilsiter, 1 panino integrale, 1 kiwi; altro: 2 bacchette/spiedini di legno.

**Preparazione:** Lavorare insieme la carne trita e il pangrattato. Insaporire con sale e pepe. Formare delle palline. Scaldare l'olio nella padella. Cuocere le palline fino a doratura e lasciarle raffreddare.

Lavare la mela e rimuovere il torsolo. Tagliare a dadini la mela e il Tilsiter. Alternando gli ingredienti, infi-



arli sugli spiedini. Da accompagnare al panino integrale e al kiwi.

Nei sacchetti Toppits Zipper gli spiedini restano appetitosi e freschi.

### I NUMERI DELL'OLIO IN ITALIA

200 mila tonnellate (-58% rispetto alla campagna precedente) è la produzione stimata per il 2016/2017

815'000 aziende agricole

1 milione di ettari coltivati, dei quali 170 mila a biologico (12% della superficie olivicola nazionale)

3'760 frantoi sull'intero territorio nazionale

1,4 miliardi di euro il valore del prodotto alla pianta

3 miliardi di euro il valore del fatturato generato dalla fase industriale della filiera pari al 3% del fatturato totale dell'industria alimentare

Italia 2° Paese produttore mondiale di olio di oliva

510 cultivar coltivate

42 DOP e 3 IGP

Industria italiana prima al mondo per selezione dei blend di olio d'oliva

Italia 3° produttore europeo di olive da tavola (88 mila tonnellate pari al 3% della produzione nazionale di olive)



## MARINATURA PER IL BARBECUE CON MISCELA DI SPEZIE E ACQUA

Per poter cucinare a casa propria eccellenti piatti che un vice-campione del mondo di BBQ prepara non manca certo l'equipaggiamento: quello che conta non sono 15 portate, un barbecue o ingredienti estremamente cari, bensì la conoscenza specifica degli alimenti da grigliare, il know-how sulla preparazione e le giuste spezie.

Le appropriate competenze di base al momento giusto trasformano un buon piatto in uno di prima qualità. Il Grillteam Redline ha perfezionato questi piccoli trucchi rendendoli estremamente efficaci grazie alla propria esperienza. Come esempio di questi principi possiamo osservare il procedimento di una marinata: normalmente la carne e le verdure vengono marinati nell'olio. Ma i vice-campioni del mondo la pensano diversamente: una marinata che si leghi agli alimenti deve essere composta da acqua e spezie.



Sia le verdure che la carne sono composte al 90% da acqua. Come quasi tutti sanno l'olio non si mescola all'acqua: quindi perché utilizzare l'olio se una marinata a base di acqua agisce molto più efficacemente sugli alimen-

ti? Questa marinata si lega molto più efficacemente a carne e verdure; le spezie RedLine che vengono proposte anche presso i negozi Coop, si sprigionano e l'aroma della marinata trasforma il piatto in un'esplosione di gusto.

## 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 - Formaggi*

*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**

Sono di recente pubblicazione alcuni articoli, diffusi a livello internazionale, che la stampa specializzata ha dedicato all'azienda calabrese Santa Venere. Ne hanno parlato Jancis Robinson, wine journalist inglese, punto di riferimento internazionale per la cultura del vino; e Decanter, il seguitissimo magazine inglese, pubblicato mensilmente in 90 paesi e organizzatore del "Decanter World Wine Awards".

Nella rubrica "Vino della settimana" della Robinson, la critica e sommelière dedica ampio spazio a questa azienda e saluta con favore il lavoro della famiglia Scala - titolare dell'azienda - che "coltiva la terra qui sin dal 17° secolo. È stato Federico a installare una moderna cantina ed i vigneti sono coltivati in modo sostenibile con il figlio Giuseppe e con l'aiuto dell'enologo Riccardo Cotarella. Nella loro tenuta di 150 ettari coltivano varietà locali come Marsigliana Nera (MaggiocoDolce) e Guardavalle, Nerello Cappuccio e Greco". Particolare attenzione è data anche all'uvaggio del Gaglioppo, che - spiega Robinson a proposito del Cirò Rosso Gaglioppo 2014 - "quando prodotto bene produ-



ce rossi seducenti e profumati di colore chiaro, ma con un'esultanza di frutta matura".

*L'uva Gaglioppo autoctona della Calabria*



Anche Decanter dedica a Santa Venere il suo speciale "Italy 2017" e cita Scala tra "I ragazzi del Cirò", un gruppo di giovani viticoltori "illuminati" della Calabria. Ancora una volta il Gaglioppo 2014 è al centro di lusinghiere critiche: "in mezzo ad una moltitudine di denominazioni DOC e IGP, il Cirò DOC, nel nord-est della Calabria, è predominante con un nucleo emergente di circa 40 produttori di qualità. Cirò Gaglioppo DOC ha una texture vellutata, adeguatamente avvincente, con una rifinitura delicata. Diretto, ma allegro, e con un ottimo rapporto qualità prezzo".



# — 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](http://www.grappoli.ch) [info@grappoli.ch](mailto:info@grappoli.ch)  [fb.com/Grappoli.Sessa](https://fb.com/Grappoli.Sessa)



## VINI AUTOCTONI DELLA CALABRIA



L'Azienda Agricola Biologica Santa Venere si estende per circa 150 ettari sulle colline dell'antica terra di Cirò, piccolo paese della Calabria dalle antichissime origini e particolarmente si-

gnificativo per la sua storia e cultura. Le terre sono di proprietà della famiglia Scala fin dal 1600 e Federico Scala ne prende in mano le redini nel 1960. Grazie a lui nasce il centro aziendale che porta il nome del torrente che attraversa la proprietà, appunto Santa Venere. Nel 2000 anche il figlio Giuseppe Scala si inserisce attivamente nel settore, dando una nuova impronta all'azienda con l'aiuto dell'enologo Riccardo Cotarella. Inizia il processo di vinificazione e vengono prese decisioni fondamentali quali operare in regime biologico (tuttora orgoglio dell'azienda), puntare sui prodotti autoctoni per esaltare la propria terra, e dare un'impronta moderna all'immagine dei prodotti.

L'Azienda Agricola Biologica Santa Venere si estende per circa 150 ettari sulle colline dell'antica terra di Cirò, piccolo paese della Calabria dalle anti-

chissime origini e particolarmente significativo per la sua storia e cultura. Le terre sono di proprietà della famiglia Scala fin dal 1600 e Federico Scala ne prende in mano le redini nel 1960. Grazie a lui nasce il centro aziendale che porta il nome del torrente che attraversa la proprietà, Santa Venere. Nel 2000 anche il figlio Giuseppe si inserisce attivamente nel settore, dando una nuova impronta all'azienda con l'aiuto dell'enologo Riccardo Cotarella. Inizia il processo di vinificazione e vengono prese decisioni fondamentali quali operare in regime biologico, puntare sui prodotti autoctoni per esaltare la propria terra, e dare un'impronta moderna all'immagine dei prodotti. Nella loro tenuta coltivano inoltre altre varietà locali come Marsigliana Nera (Maglioco Dolce) e Guardavalle, Nerello Cappuccio e Greco.

## UNIONE EUROPEA - SUPERPOTENZA ENOLOGICA NEL MONDO CON UNA QUOTA DI MERCATO DEL 70%

Il Vecchio Continente giganteggia in quasi tutti i mercati del pianeta, in un contesto in cui il vino si sta affermando sempre più come bevanda globale. Complessivamente sono 166 i milioni di ettolitri di vino prodotti nell'Unione europea a 28 stati, per un fatturato export di circa 20 miliardi di euro. Due dati chiave che fanno della 'piccola' Unione europea (solo il 3% della superficie terrestre) la vera superpotenza enologica del pianeta, con quasi i 2/3 della produzione mondiale e circa il 70% della quota di mercato globale. E la crescita sembra non arrestarsi nonostante la concorrenza dei produttori emergenti. Nel periodo 2010-2016 il valore delle esportazioni dei produttori europei è cresciuto infatti del 37%, per contro gli scambi mondiali hanno registrato un aumento del 33%. Nel dettaglio sono Francia (8,3 miliardi di euro), Italia (5,6), Spagna (2,6), Germania (931 milioni di euro), Portogallo (727), e Regno Unito (606) i primi sei paesi produttori della Ue a 28. Completano la top 10 i Paesi Bassi, l'Austria, il Belgio e la Danimarca. I top 6 exporter sommano complessivamente ben oltre il 90% delle vendite Ue; tra questi l'incremento più importante tra il 2010 e il 2016 lo segna l'Italia (+43,5% in valore), seguita dalla Spagna (+40,2%), dalla Francia (+30,3%), dal Regno Unito (+24,1), dal Portogallo (+18,4%) e dalla Germania (+5,8%).

*Rompi le abitudini  
con il nuovo  
Brivio Brut!*



 *Brivio*

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



## JOHANNITER

UN VITIGNO MOLTO RESISTENTE  
STRETTO PARENTE DEL RIESLING

Johanniter è un ibrido generato tramite un'autofecondazione artificiale Riesling × Freiburg 589-54 (con la varietà stessa), il Johanniter è stato creato nel 1968 presso il centro di ricerche di Friburgo in Germania, nel Land del Baden-Württemberg. Il nome è stato scelto per rendere omaggio all'ex direttore del centro, Johannes Zimmermann. Molto produttivo e multi-resistente, in Svizzera produce vini freschi, agrumati, con una nota amara spesso celata da una quantità minima di zucchero residuo. È resistente alle malattie; ottimamente contro l'oidio e bene contro la peronospera e la bottrite.

Questa varietà che per il Ticino è nuova, ha delle caratteristiche interessanti per la coltivazione alle nostre latitudini. Ha una buona resistenza al freddo, non subisce la colatura e il disseccamento del rachide. Il suo acino è bello tondo e di grandezza media, mentre il grappolo è compatto e di grandezza medio grande; giunge a maturazione nel periodo tra il Pinot Bianco e il Riesling. Le bacche sono di medie dimensioni, rotonde e in piena maturazione di colore giallo-verde.



Evidenziano, come le uve Riesling, piccoli punti neri.

L'uva Johanniter dà un vino intenso, pieno, simile al Riesling, con buona acidità dotato di profumi moderatamente forti, fruttati e con la giusta acidità rinfrescante. Al palato ricorda il Pinot Grigio e Riesling con note di mela cotogna, pera o mandarino. Il retrogusto può essere piacevol-

mente speziato. È ideale anche come base spumante.

In Ticino questa varietà è per il momento poco coltivata. Pioniera è la Fattoria Moncucchetto di Lugano che con questo e altri vitigni da noi poco conosciuti ha vignato un bel terreno scosceso a Pazzallo. Da questo vigneto chiamato Morchino dal nome a catasto, la innovativa cantina, in abbinamento con il Solaris pure coltivato in quell'appezzamento a picco sul Lago Ceresio, produce un ottimo bianco dal nome Murchi.



*Lo splendido vigneto della Fattoria Moncucchetto di Lugano situato sulla collinetta di Agra spesso frequentata da Hermann Hesse.*



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



**Società Elettrica Sopracenerina**

[www.ses.ch](http://www.ses.ch)

# **Thai Professional Massage**

## **Lugano**

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



## PARTICOLARI VITIGNI PER IL MURCHÌ BIANCO DELLA FATTORIA MONCUCCHETTO DI LUGANO

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <i>Nome del vino</i>           | <b>Il Murchì - bianco</b> IGT Svizzera italiana  |
| <i>Produttore</i>              | Fattoria Moncucchetto, Lugano  |
| <i>Annata</i>                  | 2015   |
| <i>Vitigni</i>                 | Johanniter 90% e Solaris 10%.  |
| <i>Zona di provenienza</i>     | Le uve provengono dal vigneto Morchino, situato in collina a Pazzallo; è esposto a nord ma approfitta di un ampio soleggiamento durante il ciclo vegetativo; costruito nel 2012 piantando varietà resistenti alle malattie crittogamiche, permette una viticoltura più ecologica.                      |
| <i>Vinificazione</i>           | Spremitura soffice e fermentazione alcolica in botti di acciaio; nessuna retrogradazione malica; affinamento di 5 mesi in acciaio.   |
| <i>Gradazione alcolica</i>     | 13,2 % Vol.  |
| <i>Colore</i>                  | Limpido, con un colore giallo paglierino, con riflessi verdolini.  |
| <i>Profumo</i>                 | Abbastanza intenso; qualità fine, persistente e floreale, ben fruttato; sentori di mela cotogna.   |
| <i>Sapore</i>                  | È un vino giovane, caldo, secco, sapido.   |
| <i>Temperatura di servizio</i> | 8 - 10 °C.   |
| <i>Prezzo</i>                  | Fr. 18.- / bottiglia da 7,5 dl, IVA compresa.  |
| <i>Note</i>                    | Questo vino può essere bevuto subito o dopo un breve affinamento in bottiglia.<br><br>Il Johanniter è una derivazione da Riesling x Freiburg; il Solaris è un ibrido da Merzling x Geisenheim; i due vitigni sono stati selezionati e ottenuti da esperimenti fatti nel Baden-Württemberg in Germania. |



Produttore e distributore:

**Fattoria Moncucchetto Sagl**

Via Crivelli Torricelli 27 - 6900 Lugano

tel 091 967 70 60

info@moncucchetto.ch - www.moncucchetto.ch

G A R A G E  
**LIDAUTO**

**6906 Lugano-Cassarate**

Via del Tiglio 9

tel 091 972 67 51

mobile 079 620 63 40



agenzia  **TOYOTA**

*Toyota C-HR*



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



## SCOPERTO DALL'IRB NUOVO VACCINO CONTRO IL VIRUS RSV NEI BOVINI

L'Istituto di Ricerca in Biomedicina (IRB, Facoltà di scienze biomediche dell'USI) di Bellinzona e il National Institute of Allergy and Infectious Diseases (NIAID, U.S.A.), assieme al Pirbright Institute (Gran Bretagna) e a Humabs BioMed SA, azienda svizzera attiva nella scoperta e sviluppo di anticorpi monoclonali a scopo terapeutico, hanno sviluppato un nuovo vaccino che protegge i vitelli dal virus respiratorio sinciziale bovino (RSV). Nei vitelli questo virus è associato a malattie respiratorie gravi ed alta mortalità, per un costo annuo quantificabile in oltre un miliardo di dollari. Esistono dei vaccini in commercio per i bovini, ma sono poco efficaci. Il nuovo vaccino, basato su una proteina stabilizzata geneticamente, è in grado di indurre una completa protezione.

Il virus bovino è strettamente correlato al virus RSV umano che causa gravi bronchioliti e polmoniti nei neonati, nelle persone anziane e in soggetti con deficienze immunitarie. Si stima che le infezioni da RSV causino oltre 250 mila decessi ogni anno in tutto il mondo. A oggi non esiste un vaccino in commercio per prevenire l'infezione da RSV nell'uomo.

Per il direttore dell'istituto bellinzonese, Antonio Lanzavecchia, "questo studio, frutto di una collaborazione internazionale, mostra come i nuovi vaccini prodotti con l'ingegneria genetica siano superiori ai vaccini tradizionali e in grado di conferire una protezione completa. Questo vaccino, che è stato sviluppato e testato in tempo record, può risolvere un annoso problema negli allevamenti bovini e aprire la via alla produzione di un vaccino analogo per l'uomo".

L'Istituto di Ricerca in Biomedicina (IRB), fondato nel 2000 a Bellinzona, è affiliato all'Università della Svizzera italiana (USI) dal 2010. Finanzia-



to da istituzioni private e pubbliche e da finanziamenti a concorso, attualmente l'IRB conta undici gruppi di ricerca e 110 ricercatori. La ricerca è focalizzata sulle difese dell'organismo umano contro le infezioni, i tumori e le malattie degenerative. Con oltre 500 pubblicazioni nelle principali riviste scientifiche, l'IRB gode di fama internazionale quale centro di eccellenza per l'immunologia e la biologia cellulare. La Humabs BioMed è invece una società biotech svizzera, costituita come spin-off dell'Istituto di ricerca in biomedicina (IRB). La società si occupa della scoperta e dello sviluppo di anticorpi monoclonali di qualità superiore, interamente umani, e derivati da individui guariti da malattie gravi. Questi "anticorpi vincenti" hanno già superato il processo di selezione naturale da parte del sistema immunitario in risposta alle malattie e possono essere facilmente sviluppati per uso terapeutico. Attualmente, l'azienda è focalizzata sulle malattie infettive e ha in cantiere la selezione di anticorpi con-

tro le malattie infiammatorie e contro il cancro. Le tecnologie che consentono l'isolamento degli anticorpi umani sono state sviluppate all'IRB e la Humabs ha ottenuto la licenza per il loro utilizzo a fini commerciali. Ad oggi questa società ha siglato quattro importanti accordi di licenza con grosse industrie farmaceutiche e stipulato accordi con due importanti società farmaceutiche, MedImmune e Novartis, per lo sviluppo clinico, che è in corso, di anticorpi per la cura di infezioni causate dal virus influenzale e dal citomegalovirus umano.



# LA NUOVA FORD KUGA

Elegante, energica, confortevole, innovativa, efficiente e dinamica. O in sintesi, un SUV impressionante e stimolante. Ovunque vi spinga la curiosità, la nuova Ford Kuga vi porta alla meta con stile e comfort. E le tecnologie intelligenti, quali la trazione integrale e l'assistenza al parcheggio, trasformano ogni viaggio in un autentico piacere.



**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)



**SALUTE**

## **SENSOLAR** **PROTEZIONE CONTRO I RAGGI** **DEL SOLE PER OGNI TIPO DI PELLE**

**F**onte di luce e calore, il sole è fondamentale per la vita dell'uomo. Con i suoi raggi UV cela tuttavia anche pericoli per la salute e causa un invecchiamento precoce della pelle. Chi desidera godere delle attività all'aperto senza limitazioni e spiacevoli postumi, dovrebbe quindi proteggersi in maniera intelligente. Lo spray solare Sensolar con fattore di protezione 15 o 25 è facile da dosare grazie al flacone vaporizzatore e viene assorbito immediatamente senza ungere. Questo fluido versatile e altamente efficace è idoneo per ogni fototipo e può essere applicato anche come protezione UV per pelle e capelli. I prodotti Sensolar sono ricchi di vitamina E, resistenti all'acqua, privi di profumi ed emulsionanti nonché a pH neutro e sono quindi perfettamen-



te tollerati anche dalle pelli sensibili. Visto che non bruciano negli occhi

nemmeno durante gli sforzi più intensi e quando si suda molto, sono apprezzati anche dagli sportivi di punta.

Per le zone della pelle particolarmente sensibili, come la bocca e il naso, è stato sviluppato il balsamo per le labbra con fattore di protezione 30 con estratto di stella alpina bio e sapore di miele, che previene inoltre l'herpes labiale. Per il trattamento dopo l'esposizione al sole è raccomandata la lozione Sensolar After Sun, rinfrescante e idratante, con estratto di aloe vera (che idrata e lenisce la pelle) e con i benefici oli vegetali di noce di macadamia, avocado, jojoba e germe di grano. Sensolar è un prodotto Lifeforce GmbH, ditta svizzera con sede a Rotkreuz, specializzata nello sviluppo di prodotti farmaceutici di alta qualità nel campo della protezione solare, dei cosmetici, degli integratori alimentari e dei micronutrienti.





un prezzo di 115'900 franchi, inclusi 10 anni / 100 mila km Lexus Premium-Service.

Lanciata nel 1989, la marca Lexus si è affermata nel mondo intero per la costante ricerca della perfezione, la qualità superiore, le tecnologie d'avanguardia che equipaggiano le sue automobili nonché per la promessa di massima soddisfazione del cliente. Oggi questi valori si riflettono ancor più distintamente nella nuova gamma di modelli composta da vetture affascinanti ed emotive, moderne e dinamiche. Lexus è l'unico costruttore nel segmento di lusso a proporre una gamma completa di modelli ibridi puri e automobili spiccatamente dinamiche che offrono un piacere di guida sportivo. Nel 2016 Lexus ha venduto oltre 677'000 vetture nel mondo.

La nuova Lexus LC sarà lanciata sul mercato svizzero durante l'estate prossima. Nello sviluppo della vettura gli ingegneri di Lexus hanno assegnato molta importanza al mantenimento dello stile dello sbalorditivo prototipo LF-LC. Ne è scaturito un coupé che con il suo originale design può tranquillamente assurgere a nuova ammiraglia della marca.

Anche sotto il cofano della nuova LC vi sono importanti novità: il coupé è infatti il primo modello ad essere imperniato sulla nuova piattaforma GA-L (Lexus Global Architecture-Luxury). Essa conferisce al nuovo modello un baricentro basso nonché un'ottimale distribuzione del peso, due elementi che ne assicurano l'eccezionale agilità e stabilità. Il coupé garantisce un piacere di guida sportiva eccelso, conformemente a ciò che i clienti si aspettano da un coupé sportivo di lusso.

La più moderna tecnologia di propulsione Lexus si riflette sia nella variante V8 sia nella versione ibrida della LC. Per la LC 500h il consumo è stimato a 7-10 litri di benzina per 100 km. Per la LC 500 e il suo potente 5 litri V8 da 477 CV i valori sono attorno ai 15-18 litri di benzina per 100 km.

La nuova e potente Lexus è disponibile presso i concessionari regionali in questa seconda metà dell'anno ad

Fattoria  
Moncucchetto

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

## ALFA ROMEO

# LA NUOVA MITO

### PROPONE MOTORI BRILLANTI

La Nuova Mito è stata rinnovata nell'estetica presentando un'inedita calandra che richiama il modello Giulia. Sulla compatta sportiva del Biscione debuttano il rinnovato logo del marchio e il nuovo stile del nome. Ulteriore affinità con Giulia è la gamma, che si compone di tre allestimenti (Mito, Super e Veloce). Il listino parte da 19'150 franchi e le consegne iniziano questo mese di luglio.

Nelle motorizzazioni si riscontra il ritorno del diesel grazie all'inedito 1.3 Multijet da 95 CV dal temperamento brillante a fronte di bassi consumi ed emissioni contenute. Questo propulsore permette 180 km/h di velocità massima e accelerazione da 0 a 100 km/h in 12,5 secondi; la gamma è completata dai propulsori 1.4 MultiAir Turbobenzina da 140 o 170 CV (entrambi con cambio automatico TCT), e dal 0.9 Turbo TwinAir da 105 CV.

Il primo allestimento del rinnovato modello si identifica per il frontale impreziosito da proiettori con cornici bruite, maniglie delle porte in cromo satinato, cerchi da 16" in acciaio e calotte degli specchietti in tinta della carrozzeria. Gli interni sono caratterizzati dall'ambiente sportivo scuro, sottolineato dai nuovi sedili in tessuto



nero/grigio. Le novità stilistiche sono accompagnate da una dotazione di serie che prevede il climatizzatore manuale, 7 airbag, il selettore Alfa DNA (con differenziale elettronico Q2 e DST), il sistema ESC (include ASR e Hill Holder) e il sistema di infotainment Uconnect con schermo touch screen di 5" (12,7 cm), connessione Bluetooth e volante in pelle con comandi integrati per il sistema audio. La versione Super aggiunge cerchi in lega da 16", cruise control e sedili in tessuto grigio antracite ed ecopelle nera. Con supplemento, il cliente può dotare la propria Mito Super del cli-

matizzatore automatico e dei sedili rivestiti in pelle - colori nero, tabacco e rosso - con logo Alfa Romeo.

Completa la gamma della Nuova Mito l'allestimento Veloce che si contraddistingue per elementi estetici che ne accentuano l'aspetto aggressivo e per contenuti tecnico-sportivi che assicurano un migliore comportamento su strada. Tra questi le sospensioni con set-up sportivo, il paraurti posteriore sportivo, il doppio terminale di scarico, i cerchi in lega da 17" e l'impianto frenante maggiorato Brembo. In evidenza anche pacchetto esterno con i fendinebbia, i nuovi proiettori anteriori dal look in carbonio e la rifinitura antracite lucida per calotte specchi, maniglie, cornici fari e finitura sulla calandra.

All'interno, la vocazione sportiva della versione Veloce è confermata dal volante sportivo in pelle tagliato e dalla pedaliera più battitacco in alluminio. Completano la dotazione di serie i sedili sportivi in tessuto e Alcantara, con cuciture rosse a contrasto e logo Alfa Romeo sui poggiatesta. Inoltre, a richiesta, sono disponibili i sedili sportivi Sabelt in tessuto nero e Alcantara in fibra di carbonio, oppure dai più eleganti sedili in pelle rossa o nera.







# Dolce... ancora più dolce!

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



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

www.swisschocolate.ch

Fratelli Roda SA  
Packaging  
& Printing



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

**T**ra il 2007 e il 2015 le banche svizzere hanno accumulato profitti ingiustificati per 34,8 miliardi di franchi dall'emissione di moneta scritturale (denaro elettronico sui nostri conti). Questa è la conclusione di un nuovo studio pubblicato nel 2017 dalla New Economics Foundation e dalla Copenhagen Business School. Se fosse stata la Banca nazionale svizzera a creare quel denaro, tutti quei miliardi sarebbero stati distribuiti alla collettività.

Grazie a questo studio indipendente oggi conosciamo l'ammontare dei profitti che le banche svizzere sono state in grado di accumulare grazie alla loro facoltà di emettere denaro. In media quindi, le banche svizzere hanno incassato annualmente 3,87 miliardi di franchi tra il 2007 e il 2015, grazie al fatto di poter creare denaro elettronico. La Banca nazionale svizzera crea solamente il 9 % della moneta in circolazione sotto forma di banconote e l'1% è creato dalla Confederazione, esente da debito, sotto forma di monete metalliche.

Da dove provengono questi profitti dovuti alla creazione monetaria? In buona sostanza, alle banche non costa quasi nulla creare denaro, mentre chiedono interessi quando prestano questo denaro ai loro clienti. Per l'iniziativista Dr. Reinhold Harringer questo punto è indifendibile: "Questo privilegio delle banche di creare denaro equivale ad una enorme sovvenzione statale a carico dei contribuenti: la Banca nazionale svizzera riceve un equivalente minor reddito da interessi e può distribuire quindi meno fondi alla Confederazione e ai Cantoni". Con ciò le banche hanno oggi un ingiustificato vantaggio competitivo rispetto alle assicurazioni, alle casse pensioni e rispetto a tutte le altre imprese e alle persone fisiche, che non possono creare denaro. Ad eccezione delle ban-



che, tutte le imprese e tutte le persone fisiche devono avere dei fondi già disponibili prima di poter spendere o investire. Se hanno bisogno di denaro devono guadagnarlo o chiederlo in prestito pagando interessi.

Lo studio spiega che da quando due anni fa è cominciato il regime dei tassi d'interesse negativi, in Svizzera le banche non hanno avuto profitti dalla creazione di denaro. Dunque sarebbe un buon momento per passare alla moneta intera: le banche infatti non subirebbero perdite di bilancio dall'abolizione del privilegio di creare denaro. Con l'accettazione dell'iniziativa Moneta intera, forse già a fine anno oggetto di votazione, la Banca nazionale svizzera emetterebbe il 100% del denaro. Questo significa che tutti gli interessi derivanti dall'emissione di denaro andrebbero giustificatamente nelle casse pubbliche. Dopo aver implementato l'iniziativa Moneta intera, la Banca nazionale svizzera avrebbe anche la possibilità di mettere in circolazione denaro esente da debito, distribuendolo allo Stato o direttamente ai cittadini come reddito di base. In tal modo i contribuenti verrebbero sgravati ulteriormente.

L'iniziativa Moneta intera richiede che il denaro elettronico (moneta scritturale o bancaria) sia equivalente al denaro contante, vale a dire un mezzo legale di pagamento. In dicembre 2015 l'iniziativa "Moneta intera - per denaro a prova di crisi e la creazione di denaro riservata alla Banca nazionale" è stata inoltrata con oltre 110'000 firme. Forse già alla fine del 2017 i cittadini saranno chiamati a votare in merito. L'iniziativa Moneta intera è stata lanciata dall'associazione apartitica Modernizzazione Monetaria (MoMo).



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. Aiutateci 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

**Ticino**  
magazine

**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)

# Cezanne

## Le Chant de la Terre



Montagnes en Provence, vers 1879, huile sur toile, 63,5 x 72,4 cm, Anagninella Symon / National Museum of Wales, Gwendolyn Davies Bequest, 1922, © National Museum of Wales

Fondation Pierre Gianadda

Martigny

16 juin – 19 novembre 2017  
Tous les jours de 9 h à 19 h

Suisse