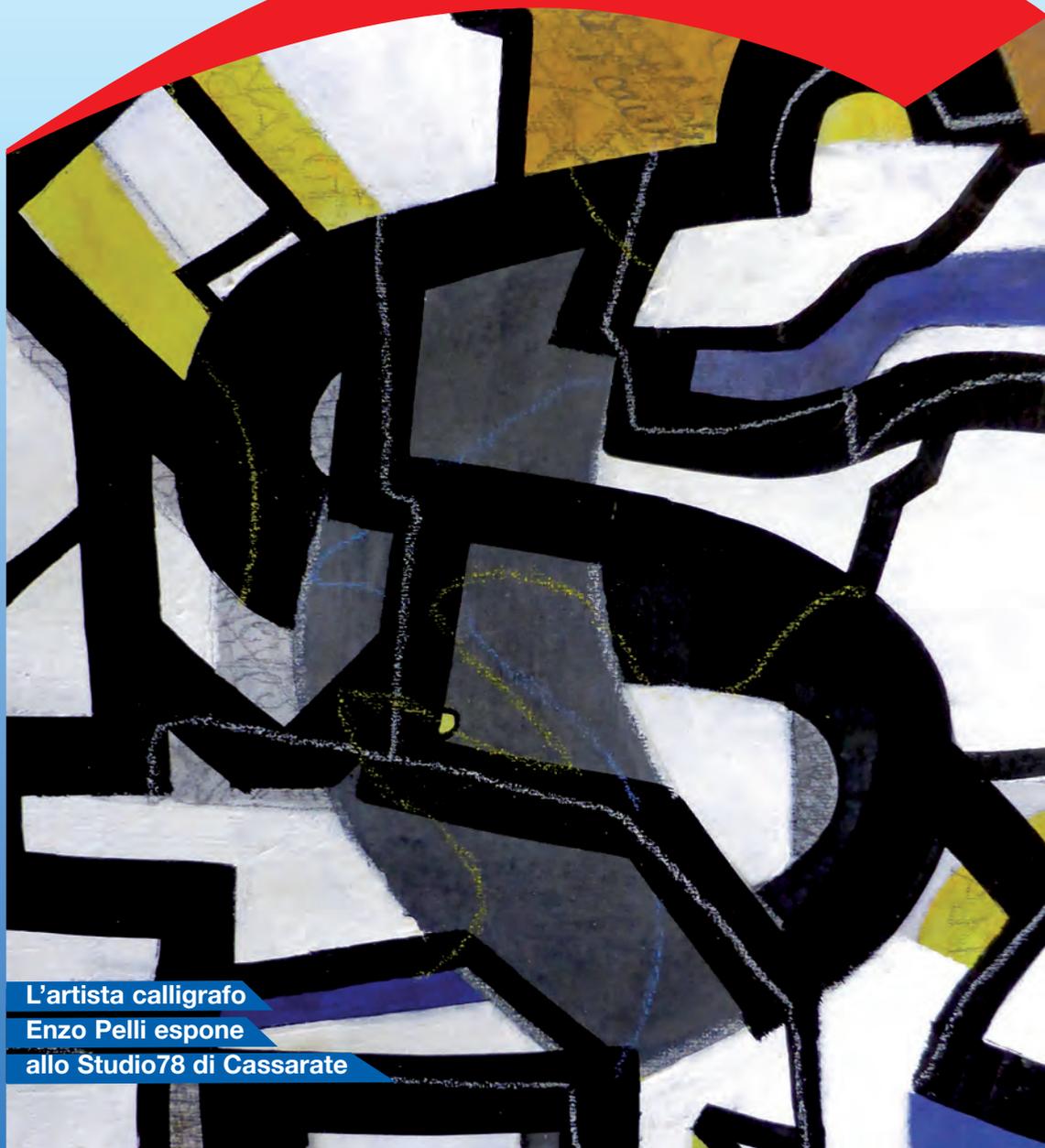


Ticino

magazine



L'artista calligrafo
Enzo Pelli espone
allo Studio78 di Cassarate



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

FEBBRAIO - MARZO 2016 - Anno 34° - Nr. 1

Ticino
magazine

Rivista del tempo libero

Redazione:

TM - Masco Consult SA, 6955 Capriasca - Cagiallo

Tel 091 923 28 77 - Mobile 079 620 51 91

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

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

LUGANO - CASSARATE

UNA PERSONALE DEDICATA

ALL'ARTISTA CALLIGRAFO ENZO PELLI

Una nuova importante mostra monografica focalizzata sulla più recente ricerca calligrafica di Enzo Pelli viene presentata dalla galleria d'arte spazio78. Si tratta di un ritorno presso lo spazio espositivo di Lugano-Cassarate, a quasi sei anni dalla prima rassegna. Anche questa volta vengono presentate le più recenti carte dell'artista-calligrafo ticinese, che si delineano lungo un 'fil rouge' di quasi 40 opere, mostrando una costante evoluzione verso la scomposizione della parola a favore della lettera che diventa protagonista di nuove realizzazioni progettuali. Maggiori elementi vanno a determinare infatti la nuova struttura astratta in cui il carattere appare quale pilastro e segno puntuale, atto a definire la lettura e la calibrazione compositiva. La trascrizione di versi e di poesie definisce, in altri lavori, numerosi

in copertina:

Enzo Pelli, "Senza TITOLO"

(particolare)

Enzo Pelli
"Disegnano draghi le stelle"
2012-2014
tecnica mista su carta
cm 65 x 42



ENZO PELLI ARTISTA CALLIGRAFO ALLO SPAZIO78



Enzo Pelli, "Camion nel bosco", 2015, tecnica mista su carta, cm 80 x 60.

segmenti che seguono una linea complessa distribuita a strati e portata avanti con coerenza. Gli intrecci creano un gioco di sovrapposizioni di materia e di frammenti costruttivi che conferiscono a Pelli il suo caratteristico stile che, a tratti, si può definire architettonico.

L'artista-calligrafo sa sviluppare nuovi gesti convenzionali con i quali trasmette il suo messaggio. La calligra-

fia espressiva opera un singolare ritorno all'origine, che è il manifestarsi del simbolo essenziale, della lettera epurata. La linea nera, elemento essenziale nel tratto calligrafico, viene rivisitata in chiave contemporanea per circoscrivere una trama dall'effetto insolito, dall'alta densità e dal grande spessore, conferendo ai lavori una particolare libertà negli equilibri e nella composizione su carta. La 'texture' degli in-

chiestri di china e le superfici si trasformano in nuovi elementi, dove la stesura grafica muta in un'inedita manifestazione espressiva. Il gesto viene lasciato libero dando vita a risultati molto spesso fuori dagli schemi e dalle convenzioni della calligrafia "classica" e diviene perciò un importante campo di sperimentazione.

Quella di Enzo Pelli è una proiezione nel tempo, dove la scrittura diventa pretesto per scandire un ritmo definito dalla mano. Il movimento dei segni è un'espressione del dinamismo essenziale nel quale si concretizza la metafora della composizione poetica trascritta. Si tratta di 'luoghi cartacei' che si sono mantenuti coerentemente quasi crepuscolari, intimamente elaborati, dove i fili sinuosi di una storia dialogano con forme, linee e reticoli indipendenti. Con un attento studio degli sfondi e della composizione delle tessiture calligrafiche che andranno a comporre l'opera, la poesia e la citazione rimangono i referenti privilegiati delle "variazioni sul tema" di Enzo Pelli. Qui, infatti, assumono il vero e proprio ruolo di forma d'arte dove le lettere, le parole e le immagini dei segni si uniscono in una musicalità espressiva difficilmente riscontrabile in altre forme artistiche. Ne consegue una fusione tra il costante approfondimento del linguaggio della calligrafia e l'arte contemporanea.

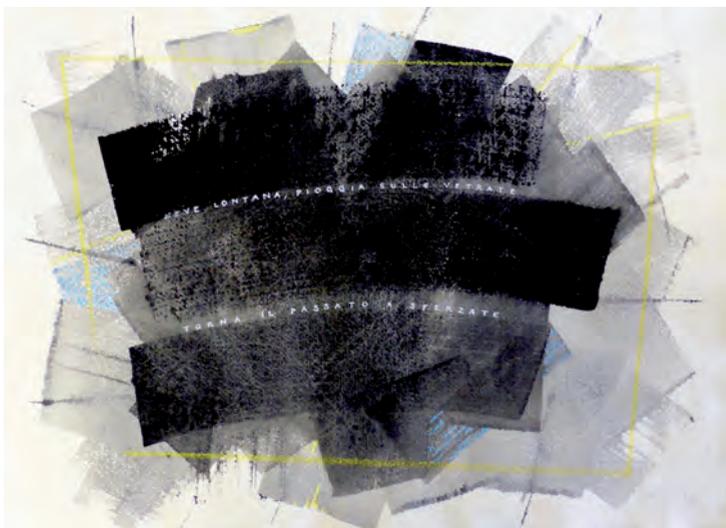
Enzo Pelli, "Acque scure", 2015, tecnica mista su carta, cm 32,5 x 50,5.



ENZO PELLI ARTISTA CALLIGRAFO ALLO SPAZIO78

Oltre alle opere più recenti, che rappresentano il fulcro dell'esposizione, nella mostra allo spazio78 è possibile anche ammirare alcuni lavori degli esordi dell'artista: esempi chiari per definire e permettere di scoprire al meglio il percorso storico di Pelli.

Enzo Pelli (Lugano, 1948) si è laureato in lettere a Firenze nel 1971, collaborando poi per diversi anni con l'Istituto di Antropologia dell'Università di Ginevra. Dal 1977 all'inizio del 2010 ha lavorato alla Televisione Svizzera di lingua italiana come autore e produttore di documentari, programmi, sceneggiature. È stato per oltre un decennio capo del Dipartimento Cultura della TSI. Attivo nel campo della calligrafia fin dai primi anni '90, ha potuto perfezionarsi con grandi maestri, compiendo un percorso che l'ha



Enzo Pelli, "Neve lontana", 2014, tecnica mista su carta, cm 41 x 57.

La galleria d'arte Spazio78 di Lugano-Cassarate, attiva dal 2007 e diretta da Aymone Poletti, oltre a promuovere ed esporre artisti rinomati di fama nazionale ed internazionale, è specializzata anche nel ricercare, selezionare con cura e presentare le opere di pittori, scultori, ceramisti che, pur appartenendo al notevole bagaglio storico-culturale del Canton Ticino, raramente hanno avuto modo negli ultimi anni di esprimersi sulla scena locale.

Il programma prevede volutamente mostre di breve durata dall'intensità unica; esposizioni che vengono presentate con passione e professionalità, in cui le stanze della galleria, al piano terra di una casa storica dell'architetto futurista Mario Chiattone, offrono un ambiente espositivo ideale, che fa dell'allestimento stesso una riflessione sul concetto di opera d'arte e di intimità domestica.

portato gradualmente ad allontanarsi dalle calligrafie codificate per esplorare le potenzialità espressive delle lettere e degli alfabeti. Nelle sue opere si è confrontato soprattutto con i versi dei grandi poeti e di recente ha messo in calligrafia anche testi personali. Ha creato pagine calligrafiche, 'lettering' e sigle per collezionisti privati, istituzioni ed imprese. È fra i fondatori del

gruppo Calligrafia in Ticino.

L'esposizione presso la galleria d'arte spazio78 (via delle Scuole 18 a Lugano-Cassarate) rimane allestita per una settimana dal 15 al 22 marzo, con il 'vernissage' previsto martedì 15 marzo dalle ore 18.00 alle ore 20.00. L'entrata è gratuita tutti i giorni dalle ore 15.00 alle ore 19.00 o su appuntamento.

Enzo Pelli, "Primo Tram", 2004, inchiostro su carta telata, cm 38 x 80.





messi gioielli since 1949

via pretorio 5, primo piano, 6900 Lugano

091 923 51 37 • messi@luganet.ch

MARTIGNY (VALLESE)
ALLA FONDAZIONE GIANADDA
GRANDE MOSTRA SU ZAO WOU-KI

La Fondation Pierre Gianadda di Martigny propone un artista di grande interesse scomparso nel 2013 a 93 anni: Zao Wou-Ki un pittore cinese naturalizzato francese nel 1974 e scomparso tre anni fa a Nyon, nel canton Vaud. Zao Wou-Ki (Pechino, 13 febbraio 1920 – Nyon, 9 aprile 2013) è stato docente alla Scuola di belle arti di Hangzhou fino al 1947, nel 1948 si trasferì a Parigi, dove prese parte nel 1950 al Salon de Mai. Inizialmente influenzato da Paul Klee, ritornò poi ai temi della pittura cinese classica.

Zao Wou-Ki è riconosciuto nel mondo intero come uno dei più significativi artisti contemporanei. Una sua opera messa in vendita da Sotheby a Pechino nel 2013 è stata battuta all'equivalente di 15 milioni di dollari. Con la preziosa collaborazione della Fondation Zao Wou-Ki, la Fondation Pierre Gianadda presenta, in questa prima retrospettiva svizzera, una cinquantina di tele e una trentina di opere su carta, tra cui spicca un insieme eccezionale di grandi formati, dittici e trittici. La mostra presenta le diverse tappe della pratica cromatica e luminosa dell'artista, lungo una sessantina



d'anni seguendo un percorso personale tanto ricco quanto ispirato.

Dopo un primo periodo figurativo, che segue la sua scoperta della Francia nel 1948 (ritratti, nature morte e paesaggi reinventati), Zao Wou-Ki sviluppa un linguaggio originale, che ha importanti riferimenti nella poetica

sopra:

Zao Wou-Ki, "29.04.88", 1988
 olio su tela, cm 146 x 114

Zao Wou-Ki, "24.12.95"
 1995, olio su tela, cm 130 x 195.

GRANDE MOSTRA SU ZAO WOU-KI A MARTIGNY



Zao Wou-Ki, "04.05.64", 1964, olio su tela, cm 200 x 260.

di Paul Klee, che lo porta in piena consapevolezza fin dagli anni 1960-1970 verso ampi sviluppi astratti dentro uno spazio lirico liberato: composizioni pregnanti che preludono agli ambiziosi formati degli anni 80, fino alle opere ultime realizzate sul finire del secolo scorso.

Come contrappunto a questa selezione di oli emblematici dai formati molto grandi si pone un'ampia successione, volutamente limitata ai bianchi e neri, di grandi inchiostri su carta che mettono in evidenza la sua antica frequentazione dell'inchiostro di Cina e precisa, se ce ne fosse bisogno, il ponte immaginario che il pittore ha stabilito con forza lungo più di mezzo secolo tra l'Asia e l'Occidente. Le opere provengono da collezioni private d'Europa e d'Asia.

Un importante catalogo (in vendita a 39 franchi) – curato, come la mostra, da Daniel Marchesseau, conservatore generale onorario del Patrimoine de France - riunisce contributi

importanti di François Cheng dell'Académie française, di Gao Xingjian, Premio Nobel per la letteratura (2000) - due scrittori francesi di origine cinese -, di Yann Hendgen, direttore artistico della Fondation Zao Wou-Ki, di

Pierre Schneider, scrittore e storico d'arte, di Sam Szafran, e di Dominique de Villepin, già Primo Ministro di Francia.

La importante rassegna presso le sale della Fondation Pierre Gianadda (Rue du Forum 59, Martigny, Canton Vallese), rimarrà allestita fino al 12 giugno; si può visitare (ingresso adulti franchi 15) tutti i giorni nell'orario 10.00-18.00. Oltre alla mostra Zao Wou-Ki sono visitabili alla Fondation Pierre Gianadda le importanti esposizioni permanenti quali il Museo dell'automobile, il Museo gallo-romano, il Parco delle Sculture, la Cout Chagall, il Pavillon e la Salle Szafran.

Zao Wou-Ki, "Hommage à Edgar Varèse - 25.10.64" 1964, olio su tela, cm 255 x 345.





Mimmo Rotella, "Matrix", 2004, *décollage su lamiera*, cm 150 x 300.

Da metà del mese prossimo con "Mimmo Rotella e il Cinema" la Pinacoteca Comunale Casa Rusca di Locarno intende presentare al grande pubblico lo stretto rapporto che ha caratterizzato l'intera attività di Mimmo Rotella (Catanzaro, 1918 - Milano, 2006) con il mondo del cinema. Attraverso un percorso cronologico e tipologico saranno prese in analisi le molteplici tecniche utilizzate dall'artista per rappresentare il suo legame con il cinema italiano e internazionale. A partire dai primi "décollage" dell'inizio degli anni Sessanta - dove il soggetto cinematografico diventa man mano protagonista - il percorso proseguirà focalizzandosi sulle tecniche fotomeccaniche del riporto fotografico e dell'"artyo", sviluppate tra il 1963 e il 1980: se nei primi Rotella isola singoli fotogrammi riportandoli su una tela trattata con un'emulsione fotografica, negli "artyo" i manifesti diventano materia prima di una sovrapposizione randomica di immagini e scritte.

Conclusa l'esperienza con la Mec- Art, negli anni Ottanta l'artista sceglie di ritornare al manifesto cartaceo, che diventa canovaccio per le "sovrappitture" realizzate apponendo un segno pittorico sulle "affiche", dando così vita alle icone della cultura cinematografica, da Brigitte Bardot a James Dean. La centralità del manifesto - in particolare di quello cinematografico - porta Rotella a concentrare la sua produzione degli anni novanta e dei primi anni duemila di nuovo sui grandi e grandissimi "décollage" dove i miti del cinema "storico" come Marilyn Monroe, Elizabeth Taylor, Sofia Loren, John Wayne e Elvis Presley si confrontano con i nuovi divi e registi di quello contemporaneo, come Keanu Reeves, George Clooney, Quentin Tarantino, Lana e Andy Wachowski, creando un dialogo sempre attuale con la cosiddetta "settima arte".

A sottolineare la centralità del cinema nella produzione dell'artista, saranno presenti nella mostra dei moni-

tor tramite i quali verranno proiettati - a fianco di alcuni dei lavori - degli spezzoni di quei film che hanno ispirato Rotella e la cui locandina è stata da lui utilizzata per la realizzazione delle opere. Una modalità espositiva che permetterà di percepire in maniera simultanea e per libera associazione, la fonte di ispirazione da cui l'artista ha tratto spunto creativo.

La mostra alla Pinacoteca Comunale Casa Rusca, Locarno - a cura di Rudy Chiappini e Antonella Soldaini - sarà inaugurata il prossimo sabato 12 marzo alle ore 17.00 e durerà fino al 14 agosto. Il percorso espositivo - in cui sono presenti una settantina di opere - si focalizza sul periodo a ridosso degli anni Sessanta fino al termine della sua carriera artistica avvenuta con la sua scomparsa nel 2006 all'età di 87 anni.

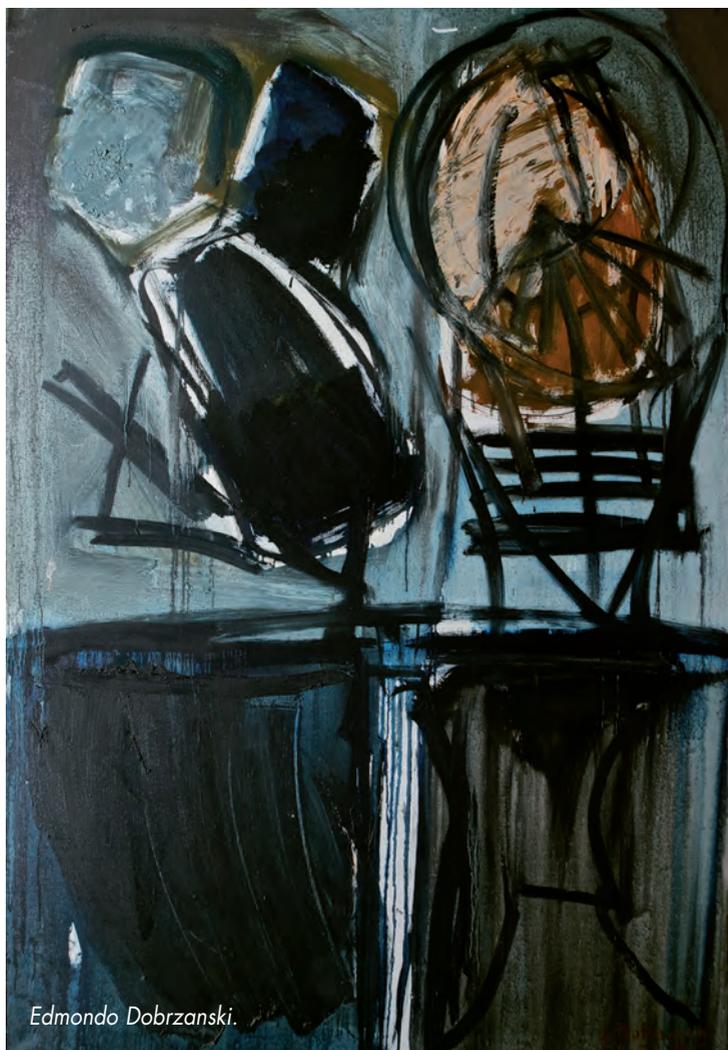
ARTE

MORCOTE

LA GRANDE PITTURA LOMBARDA E TICINESE ALLA GALLERIA POMA

La Galleria Poma a Morcote, attiva da oltre 30 anni, è apprezzata come luogo di confronto tra l'arte italiana e quella ticinese. Negli anni numerose esposizioni si sono succedute, sempre caratterizzate da questo clima di apertura e di confronto, nel quale si innesta il piacere culturale di individuare punti di collegamento. Paolo Poma con la sua attività espositiva e di promozione culturale ha raccolto centinaia di opere di artisti italiani e ticinesi, riunendo un archivio straordinario e praticamente unico. Da questo attento e ampio collezionismo nasce la mostra dal titolo "La grande pittura ticinese e lombarda", attualmente in atto presso la galleria morcotese. Sono in mostra oltre un centinaio di opere equamente suddivise tra pittori italiani e ticinesi, avendo quale riferimento il periodo storico che comprende tutto il Novecento e si allunga sino ai nostri giorni. Inoltre vi è la possibilità di approfondire alcuni dei grandi movimenti pittorici quali il futurismo, l'astrattismo comasco, lo spazialismo milanese e di incontrare diffusamente l'opera di artisti del calibro di Music, Jean Corty, Dobrzanski, Filippini e Italo Valenti.

La mostra "La grande pittura ticinese e lombarda" alla Galleria Poma di Morcote (Strecia di mort 1) rimane aperta fino al 28 febbraio dal martedì alla domenica dalle ore 14.00 alle 17.00.



Edmondo Dobrzanski.

6900 Lugano
Contrada di Sassello 4
tel 091 922 72 44
fax 091 922 72 45

■ Occhiali
■ Strumenti ottici
■ Test visivi
■ Studio per lenti a contatto



OTTICA
COCCHI
BRUGHERA

La mostra in programma al Museo Civico Villa dei Cedri per approfondire la storia del ritratto intimista tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento. La mostra "Carlo Fornara e il ritratto vigezzino. Prospettive e confronti 2", propone la selezione di una settantina di opere e si propone di approfondire, attraverso il tema della ritrattistica, le originali soluzioni a cavallo tra la tradizione italiana e le nuove sperimentazioni francesi degli artisti della Val Vigezzo (Italia) e del Ticino e parallelamente invita ad un viaggio intimistico nell'universo privato degli artisti.



Carlo Fornara è nato nel 1871 in una famiglia contadina a Prestinone, in Val Vigezzo; ha frequentato la Scuola di Belle Arti Rossetti Valentini di Santa Maria Maggiore, dove per otto anni ha seguito gli insegnamenti di Enrico Cavalli (1883-1891). Al suo esordio nel 1891 alla Prima Triennale di Brera, ha l'occasione di vedere alcune opere divisioniste, mentre dopo un viaggio in Francia (1894-1895) si accosta al neoimpressionismo. Dal 1892, in stretto contatto con l'opera di Segantini e Previati, Fornara inizia quindi gli studi sulla scomposizione del colore, che lo vedranno, alla morte del Segantini nel 1899 quale continuatore del maestro, e assieme a Previati, alla guida del movimento divisionista. L'incontro con il Segantini segna profondamente l'opera di Fornara, che da lui mutua la caratteristica pennellata a filamenti e il tema del paesaggio alpino colto nel variare dell'ora e delle stagioni, animali al pascolo, contadini al lavoro nei campi. Nel 1897 la giuria della Terza Triennale di Brera rifiuta il suo dipinto "En plein Air", che viene invece giudicato positivamente da Segantini e da Pellizza. Il

rifiuto dell'opera gli vale anche l'interessamento di Alberto Grubicy, titolare della Galleria Grubicy e fratello del promotore del divisionismo a livello europeo, il mercante d'arte e pittore lui stesso Vittore Grubicy de Dragon. Il legame con la galleria Grubicy garantisce a Fornara la tranquillità economica e la possibilità di risiedere nell'amata Valle Vigezzo. Dopo aver preso parte alle maggiori rassegne italiane ed internazionali, fa la sua ultima apparizione alla prima Biennale romana del 1921 con una trentina di dipinti. Successivamente si ritira nel suo studio a Prestinone in Val Vigezzo continuando a dipingere, perlopiù tele di piccole dimensioni. Dal 1922 si ritira nella casa di Prestinone, dove muore quasi centenario nel 1968.

La mostra al Museo Civico Villa dei Cedri di Bellinzona (Piazza san Biagio, Ravecchia) rimane allestita fino al 28 marzo; si può visitare (ingresso fr. 8.-) nei giorni da mercoledì a venerdì nell'orario 14.00-18.00, sabato, domenica e festivi 11.00-18.00; lunedì e martedì chiuso.

PORZA

VIAGGI ESPLORATIVI ALLA RICERCA DI LUOGHI DI RETO RIGASSI AL MUSEO VILLA PIA

Al Museo Villa Pia a Porza – emanazione della Fondazione d'Arte Erich Lindenberg - è in atto una mostra dedicata a Reto Rigassi (1951), artista originario della Val Calanca che vive e lavora in Ticino. Conosciuto per le sue installazioni, una forma unica e originale di Land Art che pone l'uomo di fronte alla natura e al cosmo, Rigassi si cimenta per l'occasione in una nuova rappresentazione concepita ad hoc per gli spazi di Villa Pia: un ritorno al colore e un dialogo con Lindenberg.

L'esposizione al Museo Villa Pia - Fondazione d'Arte Erich Lindenberg - (via Cantonale 24, Porza) rimarrà



Reto Rigassi, "Islas Persas, 5 continenti e 5 Olivestones a Joseph Beuys"
21 aprile 2015, fotografia stampa ink jet, 2 elementi
cm 37,5 x 50 ciascuno, Aggius, Sardegna.

aperta fino al 13 marzo.; si può liberamente visitare nei giorni di martedì

dalle ore 10.00 alle 18.00 e domenica solo il pomeriggio dalle 14 alle 18.

CASLANO

AL MUSEO SERGIO MAINA SCULTURE LIGNEE DI CLAUDIO ROSSI



Claudio Rossi, classe 1948, architetto e scultore residente a Muzzano espone le sue sculture lignee presso il Museo Sergio Maina di Caslano. Dopo gli inizi dedicati alle creazioni in bronzo e pietra, l'artista si è concentrato sul legno ideando opere astratte ma con riferimenti alla realtà. Una delle statue presenti a Caslano è fatta con legno Kauri millenario, estratto in Nuova Zelanda e ricavato da alberi scomparsi 34 mila anni fa a seguito di enormi cataclismi. Attualmente i resti di questi antichissimi vegetali vengono recuperati dal sottosuolo usando le tecniche valide per l'estrazione dell'oro.

La mostra, che presenta anche opere di Sergio Maina, Jean Corty ed Edmondo Dobrzanski, si intitola "Profumo di frutta e fiori"; è visitabile gratuitamente fino al prossimo 6 marzo nei giorni di sabato e domenica dalle ore 14.00 alle 17.00.



LA CORNICE

Vincenzo e Fabrizio Colciaghi

via A. Giacometti 1

6900 Lugano

tel e fax 091 923 15 83

lacornicelugano@bluewin.ch

www.lacornice.ch

CHIASSO

ALICE MARINONI RITORNA AD ESPORRE ALLA GALLERIA MOSAICO

La Galleria Mosaico propone una mostra di Alice Marinoni che riprende in parte, con varianti e aggiunte, la personale tenuta nel 2013 al ContemporArt Ospitale d'Arte di Villa Piaggio, Genova. Il suggestivo titolo "E voleva le ali ai piedi" deriva da un rito, da un'ossessione quotidiana che Alice Marinoni ripete ogni mattina: appena alzata, raccoglie diverse sue paia di scarpe, le porta nei diversi locali della casa di Obino, da un piano all'altro, per poi riporle nella sua camera, da dove le aveva prese. Lo stesso fa con i suoi capi d'abbigliamento. Cosa significhi questo rituale è difficile dire. Da questa ossessione comunque nascono disegni colorati, dipinti perlopiù su carta, che rappresentano scarpe di ogni tipo, dall'infradito allo stivale; e capi di biancheria, anch'essi colorati, a fiorellini, graziosi e allegri. È il modo che Alice, sorda profonda fin dalla nascita e quindi incapace anche di parlare, ha scelto per comunicare, stimolata dalla costante, attenta presenza della madre, la pittrice Mirella Marini, cui si deve il miracolo di aver fatto uscire così la figlia dal suo isolato silenzio e di averle permesso di rivelare le sue straordinarie doti. Art brut, certo, immediata ed espressiva, senza mediazioni culturali, suggerimenti, dipendenze, che Alice pratica



gioiosamente e con passione ormai da una trentina d'anni.

Alice Marinoni è nata a Genova nel 1962, vive tra Genova e Obino, nel Mendrisiotto, con la madre Mirella Marini e il patrigno Daniel Santana; fa anche frequenti soggiorni in Portogallo. La sua prima esposizione personale risale al 1993 a Balerna. Ha poi esposto ancora una trentina di volte

soprattutto in Ticino, ma anche a Genova sua città d'origine.

La mostra alla Galleria Mosaico di Chiasso (via Bossi 32) si può liberamente visitare fino al 6 febbraio nei giorni da martedì a sabato tra le ore 15.00 e le 18.00.



AL M.A.X. MUSEO LA MEMORIA DEL LUOGO ATTRAVERSO LA CARTOGRAFIA

La mostra in atto da febbraio al M.a.x museo di Chiasso propone una selezione di piante di città che trovano divulgazione grazie all'invenzione della stampa, dalla xilografia prima all'incisione su lastre in rame con il bulino e la puntasecca in seguito, perfezionandosi poi con la tecnica all'acquaforte e all'acquatinta. Sarà nel corso dell'Ottocento che la tecnica litografica e della fotoincisione permetterà un ampio spettro di soluzioni tali da rendere virtuosissimi prospettici fino a ottenere coinvolgenti vedute a volo d'uccello. Con il Rinascimento nascono i primi Atlanti di città dal Münster al Merian, dal Braun agli Hogenberg che hanno lo scopo di far conoscere le varie città delle varie regioni e stati del mondo allora noto. Saranno dapprima i sovrani e l'alta cerchia aristocratica di "uomini di scienza ed arte" ad appassionarsi a questo soggetto, acquistando e collezionando cartine geografiche e "libri di città".

L'esposizione propone una scelta ragionata delle piante di città tratte dalla "Raccolta di carte geografiche della Real Casa Borbonica" per far comprendere il fenomeno della trasmissione di conoscenza dei luoghi per mezzo delle carte geografiche e topografiche, e più genericamente delle vedute di città. Nel corso del Seicento si diffonde nei palazzi aristocratici e alto borghesi l'uso di dedicare una sala all'esposizione e catalogazione delle cartine geografiche. Accanto alla consuetudine di esporre le piante delle città-meta di viaggi come Roma, Milano, Parigi e Vienna, saranno esposte le piante realizzate per particolari eventi, come quella di Londra dopo il grande incendio del 1666, in cui si prevedevano i nuovi quartieri da ricostruire, o ancora le piante con le trasformazioni da Edimburgo e Bath, da Manchester a Salford, il nuovo porto di Marsiglia o ancora lo sviluppo settecentesco di



"Veduta del Castello Sforzesco di Milano"
stampa xilografica, 1552 circa-1588 circa, cm 18,8 x 17.

Berlino e la grande nuova città di San Pietroburgo. Interessante, sulla via del Grand Tour, è la diffusione della cartografia delle città di Ginevra, Basilea, Berna e Zurigo, punti nevralgici delle movimentazioni mitteleuropee per arrivare a Milano, Venezia, Firenze, Roma e Napoli.

Attraverso la mostra si mette in luce anche il lento spostamento del baricentro della produzione iconografica, che nel corso del Seicento si trasferisce dall'Italia alla Svizzera, alla Germania e all'Olanda, quindi in Francia, Spagna e Inghilterra.

Si passerà dunque dalle piante iconografiche a proiezione zenitale di città ideali a immagini prospettiche di città reali, con il perfezionamento e l'enorme fortuna di genere che ebbero in seguito le rappresentazioni "a volo

d'uccello", fino alle successive vedute romantiche e al disegno ottocentesco di città, ove la pianta urbana serve come irrinunciabile strumento di peregrinazione. In questo si assiste anche al fenomeno della lenta divisione fra arte e scienza.

Una sezione particolare sarà dedicata al Canton Ticino e all'area insubrica con piante di città e vedute di luoghi situati lungo l'asse di percorrenza del San Gottardo.

In mostra saranno esposti disegni preparatori, xilografie, incisioni a bulino e all'acquaforte, litografie e preziose "matrici" in legno e in rame che hanno generato le stampe, come anche alcuni strumenti del "cartografo".

L'inaugurazione è fissata a domenica 28 febbraio alle ore 16.00; la mostra rimarrà aperta fino all'8 maggio.

ALLA GALLERIA IL RAGGIO

ESPOSTE OPERE DI SARA VISINTAINER

La prima esposizione dell'anno presso la galleria Il Raggio di Lugano è dedicata all'artista trentina Sara Visintainer. Nella contenuta ma dinamica galleria situata all'interno del negozio specializzato La Cornice sono esposte una ventina di opere fra tecniche miste su tavola e disegni su cartoncino.

Così l'artista si esprime sul suo lavoro: «Esporre dei lavori stilisticamente diversi tra loro è una scelta atipica e stridente. In realtà la spiegazione di tale decisione è semplice: non posso approfondire la ricerca di una cosa abbandonando l'altra. Sento l'esigenza di utilizzare i colori in maniera tradizionale ma anche di manipolare materiali che probabilmente hanno più affinità con la scultura; ho dunque bisogno di esprimermi in entrambi i modi, l'uno per raccontare ciò che vedo e l'altro per far capire ciò che immagino.



I miei soggetti sono paesaggi, scorci e gente del territorio trentino. Traccio su cartoncino le sagome dei protagonisti delle mie illustrazioni aggiungendo a volte dei dettagli più o meno coerenti al contesto, accostando le velature delicate dell'acquerello ai toni decisi della tempera acrilica, definendo le forme con le linee di contorno. Nelle mie opere non esamo solo ciò che emoziona in quanto "bello"; mi concentro anche sui difetti e i tormenti del mondo naturale, dalle ferite grondanti resina degli alberi alle forme ambigue che sono presenti sui tronchi stessi, legate indissolubilmente alla forma femminile, lacerate, ferite ma che in ogni caso riescono a trovare un modo di rigenerarsi».

L'artista è nata a Rovereto, in provincia di Trento, nel 1976; si è diplomata in grafica pubblicitaria e fotografia presso l'istituto d'arte "F. Depero" della sua città natale, e in pittura al-

l'accademia di belle arti "G. B. Cignaroli" di Verona nell'anno accademico 2001/2002, conseguendo il massimo dei voti relativamente la discussione della tesi in pedagogia e didattica dell'arte intitolata "La rappresentazione dell'identità nel bambino e nell'artista". Da oltre dieci anni è insegnante di discipline artistiche presso le scuole secondarie.

La mostra alla galleria Il Raggio (in via Giacometti 1 a Lugano) resterà aperta fino al 20 febbraio. La mostra può essere liberamente visitata nel seguente orario: lunedì-venerdì 08.00-12.00 e 14.00-18.30, sabato dalle 9.00 alle 12.00.

ARTE

DALLA PINACOTECA ZÜST

IL "RITRATTO DI GIOVANE DISEGNATORE" DI GIOVANNI SERODINE ESPOSTO A TOLOSA

Da anni la Pinacoteca Züst di Rancate-Mendrisio porta avanti un lavoro di studio e approfondimento sulla figura del grande caravaggesco Giovanni Serodine (1594-1630). Al pittore asconese sono state dedicate a Rancate ben tre esposizioni – nel 1992, nel 2012 e l'ultima lo scorso anno – curate da personalità di spicco del mondo dell'arte. La Pinacoteca inoltre si configura come un vero e proprio polo serodiniano, conservando nelle sue collezioni ben quattro opere di un pittore al quale ne sono attribuite solo una quindicina in tutto il mondo.

Questo programma di valorizzazione sta permettendo negli ultimi tempi una più ampia conoscenza del-



Giovanni Serodine
"Ritratto di giovane disegnatore"
1628-1630 circa
olio su tela, cm 65,6 x 49,5.

l'artista, che ha portato ad esempio alla richiesta di un prestito importante.

Il Musée des Augustins di Tolosa ha infatti voluto esporre il "Ritratto di giovane disegnatore", che è in trasferta in Francia fino al 6 marzo, prezioso ambasciatore dei tesori che il museo ticinese conserva.

LUGANO

SCULTURE DI MARKUS DAUM AL RISTORANTE ARTÉ AL LAGO

Il Ristorante Galleria Arté al Lago di Lugano nelle sue sale propone una esposizione di piccole e medie sculture dell'artista tedesco Markus Daum dal tema 'La visione dell'uomo'. La prima scultura in ordine di tempo tra quelle esposte è datata 1997/98 e porta il titolo "Amphora". Ricorda, in effetti, un antico recipiente, ma anche le forme di un corpo femminile.

L'esposizione si può liberamente visitare fino all'11 giugno durante l'orario di apertura del Ristorante Galleria Arté al Lago, in Piazzetta Bossi a Cassarate-Lugano, dal martedì al sabato.



MENDRISIO TRENTOTTESIMA STAGIONE PER MUSICA NEL MENDRISIOTTO

La 38.esima stagione concertistica dell'associazione Musica nel Mendrisiotto ha preso avvio a Stabio, sabato 16 gennaio con un concerto spettacolo che ha visto il virtuosismo straordinario della violinista Bin Huang, vincitrice dei più importanti concorsi internazionali e dalla carriera planetaria, la suadente voce di Sayaka Hashimoto, l'inconfondibile voce del violoncello di Claude Hauri e la regia del pianista Daniel Moos alternarsi alla voce del noto attore Claudio Mone-
ta.

Altri momenti salienti, nati da una ancor più stretta collaborazione con il Museo d'Arte Mendrisio, prevedono una serie di appuntamenti musicali strettamente correlati alle mostre in corso: sarà il caso domenica 20 marzo nell'ambito della mostra dedicata ai trasparenti e in maggio con una serie di incontri con compositori ticinesi, a complemento della mostra dedicata a quattro artisti del nostro cantone.

Un altro Museo, il Vincenzo Vela di Ligornetto, vedrà una serie di appuntamenti, sempre pertinenti alle



mostre in corso, che vanno dal cinema muto musicato dal vivo a concerti incentrati sul repertorio dell'800 e '900.

Agli interpreti ticinesi è dedicato il Festival Ticino DOC, giunto alla quarta edizione, che si svolgerà nella seconda metà di agosto, in stretta collaborazione con la RSI, l'OSI e il Comune di Mendrisio. Tra le novità spicca il numero di concerti, una decina, che vedono una dozzina di musicisti impegnati in qualità di solisti con l'Orchestra della Svizzera italiana, su tutto il territorio del Cantone e della Svizzera italiana.

Nel segno del grande repertorio cameristico e pianistico si collocano le matinée domenicali che si svolgeranno su tutto l'arco dell'anno e che si svolgono presso la sala dell'associazione, accanto al Museo d'Arte Mendrisio, luogo ideale per questo genere musicale e sempre apprezzato per la vicinanza tra pubblico e interpreti.



Bin Huang
la eccellente violinista cinese
si è esibita a metà gennaio scorso.

MUSICA

MUSICA NEL MENDRISIOTTO

IL CARTELLONE

Domenica 7 febbraio ore 10.30
Mendrisio Sala Musica nel Mendrisiotto
(presso Museo d'arte Mendrisio)
Matinée

Domenica 21 febbraio ore 10.30
Mendrisio, Sala Musica nel Mendrisiotto
(presso Museo d'arte Mendrisio)
Matinée

Domenica 20 marzo ore 10.30
Mendrisio, Museo d'arte
Matinée Mostra in musica

Domenica 10 aprile ore 11.00
Ligornetto, Museo Vincenzo Vela
Concerto aperitivo

Domenica 17 aprile ore 17.00
Arzo, chiesa Santi Nazario e Celso
Concerto Medioevo

Martedì 3 maggio ore 18.00
Mendrisio, Museo d'arte
Mostra in Musica

Martedì 10 maggio ore 18.00
Mendrisio, Museo d'arte
Mostra in Musica

Domenica 22 maggio ore 17.00
Mendrisio, Centro Presenza Sud
Cellissimo!

Domenica 29 maggio ore 11.00
Mendrisio, Chostro dei Serviti
(presso Museo d'arte Mendrisio)
Concerto aperitivo



Il "Trio
des Alpes".

Sabato 25 giugno dalle ore 17.00
Mendrisio, nel Nucleo del borgo
Festa della Musica

in luglio
Valle di Muggio
Suoni d'acqua VIII edizione

19-28 agosto
Mendrisiotto e Svizzera italiana
Festival Ticino doc IV edizione

celia

lugano

**atelier
sartoria**

corso Elvezia 7
6900 Lugano

tel 079 782 01 90
www.celiamoda.ch
info@celiamoda.ch

LUGANO

JAZZ IN BESS

IL CARTELLONE DI FEBBRAIO

martedì 2 febbraio, ore 21.00

Chris Speed "Really Ok" Trio

Dopo il festival "Jazz Winter Meeting" riprende l'abituale programmazione a "Jazz in Bess" e il mese di febbraio si apre con la ormai abituale collaborazione con la nostra radio, e con Rete Due in particolare, nell'ambito della sua rassegna "Tra jazz e nuove musiche". Ospite stavolta è un'originale formazione newyorkese, il "Really OK Trio" del clarinetista e sassofonista Chris Speed. Nato nel 1967, cresciuto a Seattle e diplomatosi a Boston come strumentista e compositore, Speed è il leader di questo trio senza strumento armonico, con unicamente basso e batteria ad assicurare la sezione ritmica. Dal 1992 si sposta a New York dove si accompagna a musicisti del calibro di Dave Douglas, John Zorn, Uri Caine. Ispirato dalla musica balcanica, è stato riconosciuto come star del clarinetto dalla rivista "Downbeat" nel 2004, 2005 e 2006. Il suo progetto più recente lo vede appunto assieme al contrabbassista Chris Tordini, e al batterista Dave King. Il primo è un musicista molto richiesto sulla scena newyorkese, già ascoltato nei club più famosi della città come il Blue Note, il Village Vanguard, l'Iridium, accanto a Greg Osby, Jeremy Pelt, Steve Lehman, Tigran Hamasyan, Okkyung Lee e diversi altri. Dave King, da Minneapolis, Minnesota, è noto per essere il batterista della cult band "The Bad Plus" e vanta le più diverse collaborazioni musicali e disco-



Christoph Irniger Trio.

grafiche (appare ad oggi in più di 70 dischi) con musicisti del calibro di Bill Frisell, Dewey e Joshua Redman, Craig Taborn. Il loro recente album "Really Ok" è l'espressione di una musica molto diretta, con composizioni dello stesso Chris Speed, interpretazioni personalissime di standard come "All of Me" nonché di brani di Ornette Coleman e John Coltrane.

ha studiato contrabbasso tra gli altri con Heiri Känzig e il batterista israeliano Ziv Ravitz (1976); ha collaborato con Lee Konitz e Yaaron Herman.

Da allora sono numerosi i concerti in Svizzera, Germania, Austria, Francia e Stati Uniti.

La formazione è composta da Cristoph Irniger (sassofono tenore), Raffaele Bossard (contrabbasso), Ziv Ravitz, (batteria).

sabato 13 febbraio, ore 21.00

Christoph Irniger Trio

Raramente si trova un trio in cui ogni elemento interagisce come in un ingranaggio e al tempo stesso suona al medesimo livello. Ogni musicista suona completamente free eppure perfettamente a tempo. Il risultato è energia e poesia che portano l'ascoltatore verso terreni inesplorati. La formazione è nata nel 2011 a New York dall'incontro di tre giovani musicisti con già alle spalle diverse collaborazioni importanti: lo zurighese Cristoph Irniger (1979) ha studiato presso le scuole superiori di musica a Lucerna e Zurigo, Raffaele Bossard (Los Angeles, 1982)



Dave King.

**TUTTI GLI APPUNTAMENTI
SI TENGONO PRESSO LA SEDE
DI JAZZ IN BESS
IN VIA BESSO 42 A LUGANO**

JAZZ IN BESS A LUGANO



Chris Speed.

Mercoledì 17 febbraio, dalle 18.30
Apéritjazz di Aldo Bettosini
"Joe Zawinul & soci"

Il batterista ticinese, dapprima amico di Jazzy Jams e in seguito membro di comitato, propone uno dei suoi aperitivi musicali con ascolti speciali e proiezioni di spezzoni video tratti dalla storia del jazz, accompagnati da ottimi stuzzichini. L'istrionico tastierista di origine austriaca Joseph Zawinul, attorno al quale ruotò la mitica formazione dei Weather Report, animerà questo appuntamento con una variegata playlist.

sabato 27 febbraio, dalle 19.30
La Jam Session di Jazzy-Jams

La tradizionale Jam session riprende dopo la pausa di gennaio dovuta al festival Jazz Winter Meeting. Sicuramente tra gli eventi più attesi, unisce il piacere della tavola alla musica ascoltata ma anche suonata dai musicisti che si ritrovano per provare assieme. Il trio base sarà assicurato dal sassofonista luganese Marco Nevano.

martedì 16 febbraio, ore 21.00

Philipp Gropper's "Philm

"Più faccio musica e più questa diventa importante e ne percepisco più chiaramente il messaggio che una band può trasportare. Questa essenza, che può essere vissuta attraverso la qualità trascendente della musica, è quello che è tutto, ed è assolutamente indipendente dallo stile o dalla line up di un gruppo". Queste le parole dal sassofonista tedesco Philipp Gropper, profondamente collegato alla tradizione jazz, alla perenne ricerca di traspor-

tarne la forza e il suo "sacré feu" che si sviluppò soltanto nel suo contesto: questo aspetto assicura ai grandi maestri della tradizione il loro durevole impatto sulla musica dei giorni nostri; con il suo quartetto composto dal pianista Elias Stemeseder, dal contrabbassista Andreas Lang e dal batterista Oliver Steidle, Gropper, nato a Berlino nel 1978, è attivo in formazioni di genere molto variegato e ha all'attivo una trentina di album, oltre che aver ricevuto parecchi riconoscimenti; è membro del Jazzkollektiv di Berlino dal 2009.



Philipp Gropper.

Ambasciatore del Ticino nel mondo

Merlot SanZeno



www.tamborini-vini.ch

info@tamborini-vini.ch

Giovedì 4 febbraio, ore 20.30

Venerdì 5 febbraio, ore 20.30

UNA PURA FORMALITÀ

Liberamente tratto dall'omonimo film di Giuseppe Tornatore

regia di Glauco Mauri

con:

Glauco Mauri, Roberto Sturno,
Giuseppe Nitti, Amedeo D'Amico,
Paolo Benvenuto Vezzoso,
Marco Fiore

musiche: Germano Mazzochetti

“Una pura formalità” è il racconto di una lunga, misteriosa notte dove un uomo aiuta un altro uomo a cercare di capire quel viaggio, a volte stupendo e a volte terribile, ma sempre affascinante, che è la vita.

Un delitto è stato commesso e ne viene accusato Onoff, un celebre scrittore: l'intreccio della vicenda, inizialmente oscuro e misterioso, avrà un capovolgimento finale alquanto sorprendente e radicale, per cui quello che sembrava essere un giallo si rivelerà tutt'altra cosa.

Il tema centrale è la ricerca della memoria. Gli squarci che si aprono nella mente del protagonista durante il serrato interrogatorio in uno “strano” commissariato ricostruiscono il suo passato, risalgono alle sue origini con continui colpi di scena e, come in un thriller, lo spettatore arriva alla verità con un inatteso finale. Quando il film uscì nelle sale nel 1994 fu accolto, per la sua inquietante novità, con una certa difficoltà da parte della critica. Oggi è considerato uno dei film di Tornatore più belli in assoluto: ne erano protagonisti Gérard Depardieu e Roman Polanski con Sergio Rubini.

Il vizio dell'arte.



Lunedì 15 febbraio, ore 20.30

Martedì 16 febbraio, ore 20.30

IL VIZIO DELL'ARTE

di Alan Bennett

spettacolo di Ferdinando Bruni
e Francesco Frongia

con:

Ferdinando Bruni, Elio De Capitani,
Ida Marinelli, Umberto Petranca,
Alessandro Bruni Ocaña, Michele
Radice, Vincenzo Zampa,
Matteo de Mojana

musiche dal vivo: Matteo de Mojana
sassofono: Luigi Napolitano

Dopo il successo di “The History Boys”, la Compagnia Teatro dell'Elfo torna in scena con un nuovo dramma di Alan Bennett. Ferdinando Bruni e Francesco Frongia firmano la regia di questa irriverente e spassosa – ma anche inaspettatamente commovente – pièce che parla di teatro, di poesia e di musica, ma anche di etica e della pau-

ra di invecchiare. “Il vizio dell'arte” è un esilarante gioco di “teatro nel teatro” in cui assistiamo alla prova di una nuova produzione del National Theatre, intitolata “Il giorno di Calibano”; cuore del play è l'incontro tra il poeta britannico Wylan Hugh Auden e il compositore inglese Benjamin Britten, che si rivedono dopo vent'anni di lontananza.

Martedì 23 febbraio, ore 20.30

Mercoledì 24 febbraio, ore 20.30

IL BERRETTO A SONAGLI

di Luigi Pirandello

adattamento e regia di Valter Malosti

con Valter Malosti
e cast in via di definizione

suono G.u.p. Alcaro

“Il berretto a sonagli”, uno dei testi più noti di Luigi Pirandello, affronta un tema molto caro al drammaturgo



LA CORNICE
Galleria Il Raggio
Vincenzo e Fabrizio Colciaghi

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

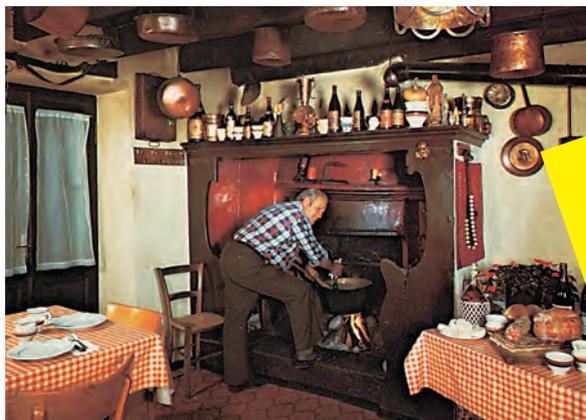


visitate la nostra **galleria d'arte**



IL RAGGIO

Osteria Grotto **Da PIERINO** - Cureggia



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

Cucina nostrana

La vera polenta e minestrone al camino

Salumi propri - Formaggini

Ambiente familiare - Ampio giardino

CUREGGIA- Lugano

tel 091 941 87 96 - fax 091 941 88 86

www.grottopierino.ch - info@grottopierino.ch

Propr.: **Fam. Mauro Cassina**

GLI SPETTACOLI AL LAC

siciliano, quello della gelosia. Beatrice è convinta che il marito la tradisca con la sposa di Ciampa, suo segretario. Acccecata dalla gelosia e punta nell'orgoglio, sporge denuncia alla polizia e architetta un piano per cogliere in flagrante i due amanti. I due vengono effettivamente sorpresi insieme e arrestati, ma le prove dell'adulterio non ci sono e, come dice il commissario, la situazione può tornare alla normalità. Se non per Ciampa che verrà additato da tutto il paese come un 'cornuto'. Ma proprio il saggio e mite scrivano sarà capace di trovare una soluzione...

Martedì 8 marzo, ore 20.30
 Mercoledì 9 marzo, ore 20.30

7 MINUTI

di Stefano Massini

regia di Alessandro Gassmann

con:

Ottavia Piccolo, Paola Di Meglio, Silvia Piovani, Olga Rossi, Balkissa Maiga, Stefania Ugomari Di Blas, Cecilia Di Giuli, Eleonora Bolla, Vittoria Corallo, Arianna Ancarani, Giulia Zeetti

musiche di Pivio&Aldo de Scalzi

Undici protagoniste operaie danno voce e anima a tutte quelle rabbie, angosce e paure che il mondo del lavoro dipendente vive in questo momento. Lo spettacolo, basato su un episodio realmente accaduto in una fabbrica francese, mette in scena i rapporti e i percorsi di vita di queste undici donne – madri, figlie e mogli – tutte diverse tra loro, ma capaci di raccontare un'umanità che tenta disperatamente di reagire all'incertezza del futuro.



7 minuti.

Martedì 15 marzo, ore 20.30
 Mercoledì 16 marzo, ore 20.30

LA MORTE DI DANTON

di Georg Büchner

regia di Mario Martone

con

Giuseppe Battiston, Paolo Pierobon e cast in via di definizione

Prima internazionale

Nei soli ventiquattro anni in cui si consuma la sua appassionata e tormentata esistenza, Georg Büchner ci ha lasciato alcuni tra i testi più significativi del teatro moderno, come "Woyzeck" e "Leonce e Lena". Scritto in sole cinque settimane, tra il gennaio ed il febbraio del 1835, "La morte di Danton" descrive l'atmosfera degli ultimi giorni del Terrore, la caduta di Georges Jacques Danton nel 1794 e l'antagonismo che lo contrappone a Maximilien de Robespierre. Il discorso drammatico è concentrato proprio sulla contrapposizione tra i due alfieri della Rivoluzione francese, compagni prima e avversari in seguito, entrambi

destinati alla ghigliottina a pochi giorni di distanza l'uno dall'altro. Danton non crede alla necessità del terrore e difende una visione del mondo liberale e tollerante, anche se consapevole dei limiti dell'azione rivoluzionaria; il suo antagonista invece incarna la linea giacobina, stoica, intransigente, furiosa.

La fatica di Danton, che si contrappone con lucida razionalità al fanatismo di Robespierre, altro non è che la sfi-



Fabrizio Cestari





GALLERIA

*Aperti
da novembre 2012*

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











Ticino | Italia | Francia | Mondo Whisky | Degustazioni

Il Vino per Passione

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

GLI SPETTACOLI AL LAC



ducia nella possibilità di trasformare il mondo, una visione del reale che tuttavia non incrina la volontà di lotta e la coscienza di trovarsi dalla parte giusta della storia.

Mercoledì 23 marzo, ore 20.30

Giovedì 24 marzo, ore 20.30

NON TI PAGO

di Eduardo De Filippo

regia di Luca De Filippo

con

Luca De Filippo, Carolina Rosi, Nicola Di Pinto, Massimo De Matteo, Giovanni Allocca, Federica Altamura, Carmen Annibale, Gianni Cannavacciuolo, Andrea Cioffi, Viola Forestiero, Paola Fulcinitti

La Compagnia di Teatro di Luca De Filippo propone “Non ti pago”, commedia tra le più brillanti del repertorio eduardiano che lo stesso grande drammaturgo napoletano ha definito “una commedia molto comica che secondo me è la più tragica che io abbia mai scritto”.

Lo spettacolo parla di sogni, vincite al lotto, superstizioni e credenze popolari di un'umanità dolente e sfaccendata che, nella cruda realtà quotidiana fatta di paure, angosce e miseria, non rinuncia però alla speranza, all'illusione, all'ingenua attesa di un colpo di fortuna che determini un futuro migliore. Il protagonista, Ferdinando Quagliolo, è personaggio ambiguo e surreale che vive tra sogno e realtà. Gestore di un botteghino del lotto a Napoli, è un accanito giocatore eccezionalmente sfortunato. Al contrario, Mario Berto-

lini, suo impiegato e futuro genero, colleziona vincite su vincite interpretando i sogni. Un giorno, infatti, gli capita addirittura di vincere una ricca quaterna di quattro milioni delle vecchie lire, datagli in sogno proprio dal defunto padre del suo datore di lavoro. Accecato da una feroce invidia, Don Ferdinando si rifiuta di pagargli la vincita e rivendica il diritto di incassare la somma per sé. Egli sostiene che lo spirito di suo padre avrebbe commesso un involontario scambio di persona, recandosi per errore nella vecchia abitazione della famiglia Quagliolo dove ora risiede il giovane Bertolini. La commedia si sviluppa intorno ai vari tentativi di Ferdinando di appropriarsi del biglietto vincente con esasperate contese, dispute surreali e grottesche maledizioni...

Martedì 19 aprile, ore 20.30

Mercoledì 20 aprile, ore 20.30

UNA GIORNATA PARTICOLARE

di Ettore Scola e Ruggero Maccari

con

Giulio Scarpati, Valeria Solarino



GLI SPETTACOLI AL LAC

e cast in via di definizione

scene Luigi Ferrigno

Un ambiente chiuso, due grandi protagonisti, due storie umane che si incontrano in uno spazio comune in cui sono "obbligati" a restare, prigionieri. Fuori il mondo, la Storia, di cui ci arriva l'eco dalla radio. Un grande evento che fa da sfondo a due piccole storie personali, in una giornata che sarà particolare per tutti...

Unità di tempo, unità di luogo. E due personaggi che, grazie al loro incontro, cambiano, si trasformano sotto i nostri occhi, scoprono una parte nuo-

va di sé stessi, modificano il loro sguardo sulla realtà che li circonda. Sono due umiliati, due calpestati, sono due ultimi. Nel giorno del ballo, sono le due Cenerentole rimaste a casa. E la loro storia è la storia, purtroppo sempre attuale, di coloro che non hanno voce, spazio, rispetto, e sui destini dei quali cammina con passo marziale la Storia con la S maiuscola. Lo spettacolo è tratto dal film di Ettore Scola "Una giornata particolare" (1977), interpretato magistralmente da Marcello Mastroianni e Sofia Loren – qui a loro volta impersonati da Giulio Scarpati e Valeria Solarino.

Martedì 24 maggio, ore 20.30

Mercoledì 25 maggio, ore 20.30

**ARLECCHINO SERVITORE
DI DUE PADRONI**

di Carlo Goldoni

regia di Giorgio Strehler

musiche Fiorenzo Carpi

È un mito del teatro ed è famoso in tutto il mondo: il classico di Carlo Goldoni, reso immortale dal grandissimo Giorgio Strehler, calcherà le scene della nuova Sala Teatro al LAC di Lugano, pronto a divertire, con la sua energia viva e dinamica, grandi e piccoli spettatori. Protagonista (indiscusso) sempre lui, Ferruccio Soleri, 85 anni "nascosti" dietro la maschera del celebre Truffaldino, record mondiale per avere interpretato lo stesso ruolo nel medesimo spettacolo per più anni, oltre mezzo secolo.



Lo spettacolo "Una pura formalità" è in programma giovedì 4 e venerdì 5 febbraio alle ore 20.30.

IMAGO URBIS

La memoria del luogo
attraverso la cartografia
dal Rinascimento
al Romanticismo

inaugurazione
domenica 28 febbraio 2016
ore 16.00

dal 28 febbraio 2016
al 08 maggio 2016

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





LUGANO, CHIASSO, COMO
RASSEGNA SENZA CONFINI
PER GRANDI E PICCINI INSIEME

TEATRO FOCE, LUGANO

domenica 21 febbraio, ore 16.00

**Storia di un bambino
e di un pinguino**

Teatro Telaio, Brescia
di Angelo Facchetti e Silvia Mazzini
regia di Angelo Facchetti
con Michele Beltrami
e Paola Cannizzaro
per tutti dai 3 anni

C'è un bambino che un giorno trova un pinguino davanti alla porta di casa. Un pinguino che sembra davvero molto triste. Forse si è perso e il bambino cerca di capire: "perché è triste questo pinguino?" Decide di trovare il modo di riportarlo a casa ... ma se non fosse quello di tornare a casa il vero desiderio del pinguino?

Una storia tenera e buffa per parlare di mondi sconosciuti che s'incontrano, della difficoltà di comunicare e comprendere chi è altro da noi, di un oceano da solcare per far crescere affetto e amicizia, e così diventare grandi.

domenica 13 marzo ore 16.00

Pelle d'oca

Compagnia Arione De Falco,
Milano/Torino
regia e di Dario De Falco
con Annalisa Arione
e Dario De Falco
dai 4 anni agli 11 anni e per tutti

Due oche, un fratello e una sorella. Per la minore è arrivata la stagione delle migrazioni. Il fratellone, a suo tempo, ha già viaggiato. Come preparare la piccola al grande volo e poi lasciarla andare? Servono giochi e storie per insegnare, divertire e preparare alla paura e al diverso. Il volo delle oche è un viaggio arduo, di speranza e coraggio, altrettanto stremante e rischioso di quello compiuto da tutti i migranti.



Michele Beltrami e Paola Cannizzaro.

La considerazione consente alla talentosa compagnia di tessere intorno al tema della migrazione dell'oca uno spettacolo pieno di brio e ironia, vivace, tenero ma pure un acuto testo pensato per i bambini.

domenica 10 aprile ore 16.00

Out - se esci tu esco anch'io

Unterwasser, Roma
con Valeria Bianchi, Aurora Buzzetti,
Giulia De Canio
ideazione, drammaturgia, regia,
costruzione pupazzi, scene, costumi,
suoni di Valeria Bianchi, Aurora
Buzzetti, Giulia De Canio
per tutti dai 4 anni

Un omino vive nel suo mondo rassicurante fatto di bianchi e grigi, ha un petto-gabbia dove tiene racchiuso il suo cuore-uccellino per paura che possa ferirsi o farsi male. Un giorno il suo cuore, attratto dall'esterno, scappa dalla finestra costringendo l'omino a uscire di casa per la prima volta e a iniziare il suo viaggio ... un viaggio iniziatico che porterà l'omino a superare le sue paure. L'energia delle immagini e la dimensione onirica di questo spet-

tacolo senza parole fatto di suoni e musica, giochi di luce e ombre, trasformazioni scenografiche, non possono non appagare l'occhio dello spettatore a cui sono proposti mirabolanti percorsi di vita fra città e natura.

CINEMA TEATRO, CHIASSO

martedì 16 febbraio ore 14.00

Pelle d'oca

(presentazione vedi sopra Teatro Foce)

lunedì 29 febbraio ore 9 e 11.00

Turandot, principessa falena

As.Li.Co

progetto Opera Domani, Como
dai 5 anni, per le scuole

"Opera Domani" festeggia i vent'anni di attività con una delle più belle opere di Giacomo Puccini. Turandot potrebbe essere farfalla e invece è una falena, scura e sinistra che si muove solo di notte e che ancora è legata alla crisalide e all'idea di vendetta. L'umanità

RASSEGNA PER I PICCINI SENZA CONFINI



parole semplici riuscirà solo a far infuriare l'amato padre...' Così inizia la vicenda del Re Lear di Shakespeare a cui la Compagnia si è ispirata e che racconta con l'utilizzo di pupazzi. Un classico teatrale che valorizza l'importanza degli affetti sinceri.

TEATRO SOCIALE, COMO

domenica 14 febbraio ore 16.00

Pop up. Un fossile di cartone animato

Teatro delle briciole/I sacchi di sabbia, Parma/Pisa
per tutti dai 3 anni

domenica 6 marzo ore 16.00

Storia di un bambino e di un pinguino

Teatro del Telaio, Brescia
per tutti dai 3 anni

domenica 3 aprile ore 16.00

La bella addormentata nel bosco

Teatro delle marionette
Carlo Colla & figli, Milano
per tutti dai 5 anni

lunedì 25 aprile ore 16.00

L'isola della tempesta

Shakespeare birthay liberamente ispirato a "La tempesta" di W. Shakespeare
Teatro dei burattini di Como
per tutti dai 5 anni

irrompe con l'arrivo di Calaf, suo padre Timur e la schiava Liù. Liù è la salvezza, colei che porta l'amore e il suo candore sconvolge tutti, cambiando Turandot e sciogliendo il suo gelo in scie di colori. Così il coro dei ragazzi di "Opera Domani" può a sua volta esplodere, come un campo di fiori o di farfalle colorate e coccinelle, coleotteri, libellule.

martedì 22 marzo ore 14.00

Una bellissima catastrofe

Teatro Pan, Lugano
regia e di Luca Chieregato
con Umberto Banti, Viviana Gysin,
Cinzia Morandi
dagli 8 anni, per le scuole

La giornata sta per iniziare e il libro delle storie è pronto, come sempre. Le pagine si aprono e i personaggi prendono vita. Ma ecco che accade qualcosa di misterioso: d'improvviso il libro smette di funzionare e le storie si mescolano ...il Lupo e la Principessa si trovano per caso nella stessa pagina: sarà un incontro davvero inaspettato. Possono i personaggi permettersi di ribellarsi al loro solito 'C'era una volta'

e 'E vissero felici e contenti'? Lo spettacolo nasce dal desiderio di confrontarsi con il tema del destino: è già scritto, oppure possiamo dire la nostra? Con un po' di coraggio, forse, è possibile scrivere un'altra storia.

martedì 26 aprile ore 14.00

Cordi e il suo re

Shakespeare birthay, liberamente ispirato a 'Re Lear' di Shakespeare e 'Pane e sale', favola popolare svedese tratta da 'Enciclopedia della fiaba' a cura di Gianni Rodari
Cooperativa Tangram, Vimercate
regia e di Miriam Alda Rovelli
con Luigi Zanin
dai 5 anni, per le scuole

'C'era una volta un re - dirà il matto - che ormai vecchio, decide di dividere il regno fra le sue tre figlie. Quella delle tre che gli dimostrerà di amarlo più delle altre, avrà la parte più grande del regno. Le figlie maggiori, che sanno abilmente lusingare la vanità del vecchio padre, saranno ben ricompensate, mentre Cordelia, la più giovane e sincera delle sorelle, esprimendosi con

A Casa Croci si chiude con Robert Walser la triade di mostre dedicata alla letteratura moderna svizzera. In precedenza l'attenzione era stata focalizzata su Giorgio Orelli e Philippe Jaccottet. Nato a Bienne nel 1878 e morto a Herisau nel 1956, Walser è da tempo annoverato fra i maggiori scrittori di lingua tedesca del Novecento. La sua opera, di cui Kafka, Musil e Walter Benjamin erano convinti sostenitori, fu riscoperta e apprezzata soprattutto dopo la morte dell'autore, e costituisce ormai un passaggio obbligato nella formazione di ogni lettore avveduto.

La mostra allestita negli spazi di Casa Croci a Mendrisio mette in rilievo alcuni aspetti della figura e dell'opera di Walser: l'attenzione è in particolar modo rivolta ai cosiddetti 'microgrammi', fogli di piccolo formato sui quali l'autore (negli anni 1924-1932/33) scrisse a matita, in una grafia minuscola e apparentemente incomprendibile. In una prima parte della mostra trovano spazio le notizie sulla vita dello scrittore (e ciò attraverso



so fotografie, lettere, documenti e prime edizioni, spesso illustrate dal fratello Karl), seguendone il peregrinare di città in città, sino all'entrata nelle cliniche psichiatriche prima di Waldau-Berna (1929-1933) e poi di Herisau (Canton Appenzello), dove Walser rimase fino alla morte, avvenuta il giorno di Natale del 1956 durante una passeggiata nella neve.

Una seconda sezione dell'esposizione è incentrata sui 'microgrammi', dei quali viene offerta una campionatura, tenendo conto sia della tipologia

del supporto (margini di giornali, buste, avvisi di pagamento, formulari, ecc.), sia dei contenuti (con giustapposizione e talora quasi commistione di prosa, poesia e scene teatrali). A ciascun microgramma è accostata una scelta dei testi in esso ospitati, con la quale in una terza parte si rende conto della ricezione di Walser in area italiana. In questa prospettiva sono esposte le prime traduzioni italiane, risalenti all'inizio degli anni Sessanta, affiancate dalle numerose edizioni pubblicate successivamente da Adelphi, nonché da altre case editrici; è inoltre proposta una rassegna di studi monografici, numeri speciali di riviste e singoli articoli dedicati all'autore.

Il catalogo è curato da Antonio Rossi, con la collaborazione di Simone Soldini, direttore del Museo d'arte di Mendrisio, e di Anna Fattori. La mostra rimane allestita a Casa Croci (Piazzale Municipio, Mendrisio) fino al 12 marzo; si può visitare (entrata gratuita) nei giorni da martedì a venerdì con orario 14.00 - 17.00, sabato 14-18; domenica e lunedì chiuso.

INCANTATI 2015. DODICI FANTASTICI RACCONTI

Per mano di Mariangela Rosiello Agnola è stato da poco pubblicato un volume intitolato "Incantati 2015. Dodici fantastici racconti". Questo libro è parte di un progetto ticinese di scrittura, di genere fantastico, nato e cresciuto nel web. Dodici mesi dell'anno, dodici racconti di autori vari: Carlo Silini (giornalista), Mariangela Rosiello Agnola (blogger), Isabel Orsini (studentessa, 2 testi), Mariassunta Miglino (professoressa di matematica), Cristina Fontana (campionessa mondiale di indiana), Monica Delucchi-Di Marco (insegnante di storia, 2 testi), Giorgio Dagostino

(imprenditore in pensione), Claudio Cavadini (dirigente), Giovanni Bruno (traduttore), Alessia Bottaro (storica dell'arte). Queste persone non si conoscevano, si sono incontrate grazie alla comune passione per la scrittura e al blog: www.mariangelarosiello.wordpress.com. Il libro è acquistabile attraverso e in alcune librerie selezionate del cantone.



A Lugano sono appena iniziati gli interventi di gestione dell'alberatura cittadina. Anche se la città assicura e rassicura che saranno piantati più alberi di quelli tagliati, questa tematica suscita sempre malumori ed è molto sentita dalla popolazione. Perché? La tematica del verde pubblico e soprattutto dell'abbattimento di grandi alberi sono molto sentite dalla popolazione, ma da dove nasce questo interesse o questo legame? Non nasce, c'è sempre stato. L'uomo ha bisogno della natura, non solo per nutrirsi ma per il proprio benessere generale. Poter passeggiare o correre nel verde, rinfrescarsi all'ombra di un grande albero o ammirare i colori autunnali sono delle esperienze positive che ci rigenerano e da cui tutti traiamo beneficio. Sin dalla nascita delle prime città l'uomo ha creato giardini e spazi naturali per fuggire agli affanni della vita urbana e tutt'oggi ne ha bisogno.

A Lugano, malgrado questa necessità, la tendenza degli ultimi decenni è opposta: prati e aiuole diventano piazzali o posteggi, mentre i grandi alberi sono sostituiti da esili alberelli. Anche se i bilanci quantitativi, secondo le dichiarazioni della città, sono sempre positivi, con sostituzioni e compensazioni varie, bisogna cominciare ad interrogarsi sulla qualità del verde pub-



blico. Un albero secolare di dimensioni importanti, capace di generare una grande quantità di ombra e abbassare la temperatura nei giorni di canicola non può essere compensato con un giovane alberello (spesso appositamente selezionato tra le specie dette "a crescita lenta").

Si ha paura di eventuali danni che le cadute potrebbero causare e la città di Lugano vorrebbe usare una politica "a rischio zero", ovvero qualsiasi pianta un po' inclinata, un po' malata o un po' troppo vicina a un edificio è da eliminare. Ma il reale rischio è difficilmente valutabile e non può mai essere

eliminato del tutto: la capacità degli alberi di resistere alle intemperie è spettacolare; ci sono alberi apparentemente decrepiti in grado di restare in piedi per diversi decenni, altri, la cui caduta non causerebbe veri problemi alla città. Forse sarebbe il caso accettare un rischio residuo tenendo conto del benessere che generano gli alberi più maestosi e vecchi. Essi hanno un grande valore intrinseco: possono ospitare una grande quantità di altre specie nelle loro cavità, sulla corteccia o tra rami; sono fonte di freschezza in estate e purificano l'aria.

Non è tutto però, questi grandi individui ci toccano emotivamente, ci trasmettono un qualcosa in più. Forse ci trasmettono calma e un senso di continuità grazie alla loro longevità, o forse è la loro simbologia a richiamare la nostra attenzione. Pro Natura Ticino ha affrontato questo tema nell'ultima rivista "Grandi alberi". Chi fosse interessato a sapere di più sul simbolismo degli alberi o conoscere qualche curiosità su di loro, può richiedere gratuitamente la rivista sul sito di Pro Natura Ticino.

Occhio al futuro

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

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

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

DYNOPTIC PARTNER

SVIZZERA

L'ATLANTE DEGLI UCCELLI

MOSTRA VINCENTI E PERDENTI

Nel mese di giugno dello scorso anno l'ornitologo Fabian Schneider ha scoperto un lui verdastro in canto nelle Prealpi vodesi. Tre settimane più tardi, il suo collega Lionel Maumary ha confermato questa sensazionale notizia ornitologica. La presenza di due adulti con sei giovani ha dimostrato che il lui verdastro ha nidificato in Svizzera per la prima volta. Questo piccolo insettivoro, parente stretto del nostro lui piccolo, è originario della Russia e dell'Asia centrale.

Questa non è la prima nuova specie nidificante scoperta dall'inizio dei lavori per l'atlante 2013-2016. Come nel caso del lui verdastro, questi even-



Questo giovane lui verdastro è uno dei primi della sua specie a essere nato in Svizzera. La fine barra chiara presente sull'ala lo differenzia dal molto simile lui piccolo, suo cugino da noi molto diffuso.

Dal 2013 al 2016, la Stazione ornitologica di Sempach stabilisce quali specie di uccelli nidificano, dove e con quali abbondanze in Svizzera e nel Principato del Liechtenstein. L'obiettivo di questo censimento è quello di ottenere una vista d'insieme dello stato dell'avifauna e i cambiamenti avvenuti dall'atlante precedente di 20 anni fa. Lo studio rivelerà anche le specie e le regioni per le quali le misure di conservazione sono più necessarie.

ti sono legati all'espansione della specie. Pertanto, questo nuovo arrivo e un numero di specie in aumento sono notizie rallegranti: sono solo però una faccia della medaglia. I lavori ancora in corso del nuovo atlante della Stazione ornitologica di Sempach hanno già rivelato che molte specie un tempo largamente diffuse oggi non nidificano più nel nostro paese. La scomparsa

dei grandi frutteti ad alto fusto ha comportato anche quella dell'averla capirosa. Specie che necessita di zone umide di grande estensione e prive di disturbi, il chiurlo maggiore si può ora vedere in Svizzera solo durante la migrazione o quando vi passa l'inverno. Le due specie non hanno più nidificato nel nostro paese dall'inizio dei lavori per l'atlante.

«La scomparsa di specie di uccelli riflette la regressione lenta ma certa della biodiversità in Svizzera. Un solo nuovo nidificante non cambia niente, per quanto sia rallegrante» riassume Peter Knaus della Stazione ornitologica. Questi cambiamenti mostrano bene quanto sia importante la continuazione dello studio che metterà in evidenza il modo nel quale la natura evolve intorno a noi.

L'ultima nidificazione conosciuta dell'averla capirosa in Svizzera è del 2009.



Promemoria SES

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



Società Elettrica Sopracenerina

www.ses.ch



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

ANNO DA RECORD PER LE TEMPERATURE SEMPRE PIÙ IN AUMENTO DEL PERMAFROST

Le temperature della superficie del suolo misurate dall'Istituto scienze della Terra (IST) della SUPSI, dal 2013 partner ufficiale della rete svizzera di monitoraggio del permafrost PERMOS, sono risultate, a fine settembre 2015, da primato. Rispetto all'anno precedente, si è registrato un riscaldamento della superficie dei ghiacciai rocciosi monitorati (situati a circa 2500 metri di altitudine) compreso tra +1,7 e +2,0 gradi. I valori misurati durante il 2015 sono in assoluto i più caldi dall'inizio delle misurazioni sistematiche del permafrost al Sud delle Alpi nel 2006. Per quanto concerne le medie giornaliere si è probabilmente stabilito un nuovo record, con la temperatura media del 3 luglio 2015 che, poco sotto la superficie del suolo su di una falda di detrito a più di 2500 m.s.l.m in Val Malvaglia, è stata di ben 18,8 gradi.

L'aumento di temperature del permafrost ha avuto un effetto importante sulla velocità stessa dei ghiacciai rocciosi monitorati. A causa del ghiaccio che diventa più duttile mano a mano che la sua temperatura aumenta le velocità hanno subito un incremento fino al 160%. Il ghiacciaio roccioso più rapido tra quelli misurati, situato



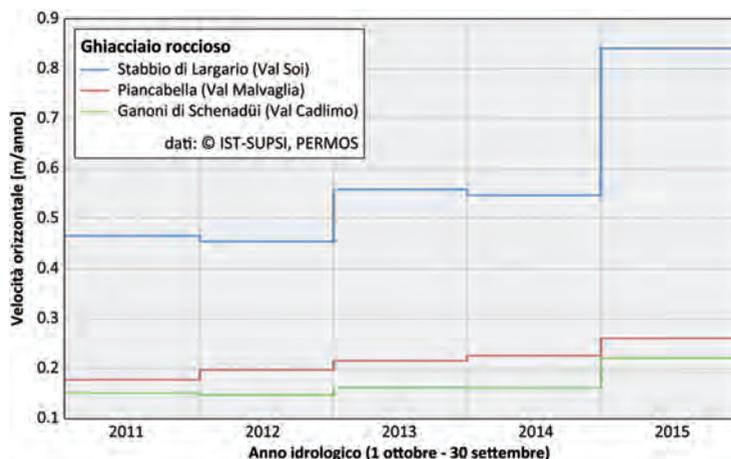
in Val Soi (valle laterale della Valle di Blenio che conduce all'Adula), ha visto la sua velocità massima passare dai 90 cm/anno in media tra il 2009 e il 2014 a ben 144 cm/anno nel 2015.

Considerando i dati misurati nel loro insieme, si inizia a profilare un costante riscaldamento delle temperature del suolo, seguito da una costante accelerazione dei ghiacciai rocciosi, che dovrebbe caratterizzare anche gli anni a venire.

nel grafico:

Velocità orizzontali di tre ghiacciai rocciosi delle Alpi Ticinesi monitorati dalla SUPSI.

Per ognuno dei tre ghiacciai rocciosi rappresentati è indicata la velocità media orizzontale, vale a dire senza tenere conto di uno spostamento verticale dei punti misurati. Questa è rappresentata per anno idrologico, che in Svizzera inizia il 1° ottobre e termina il 30 settembre, vale a dire alla fine del periodo in cui la fusione nivale è superiore all'accumulazione. Da notare come, per i cinque anni idrologici rappresentati, le velocità presentano un'accelerazione quasi costante.



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

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

Farmacia Amavita Lugano

Via Soave 8
6900 Lugano
Tel. 058 878 26 70

AMAVITA +

Osteria Grotto Da PIERINO

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



proprietà: Fam. Mauro Cassina

Cucina nostrana

La vera polenta e minestrone al camino

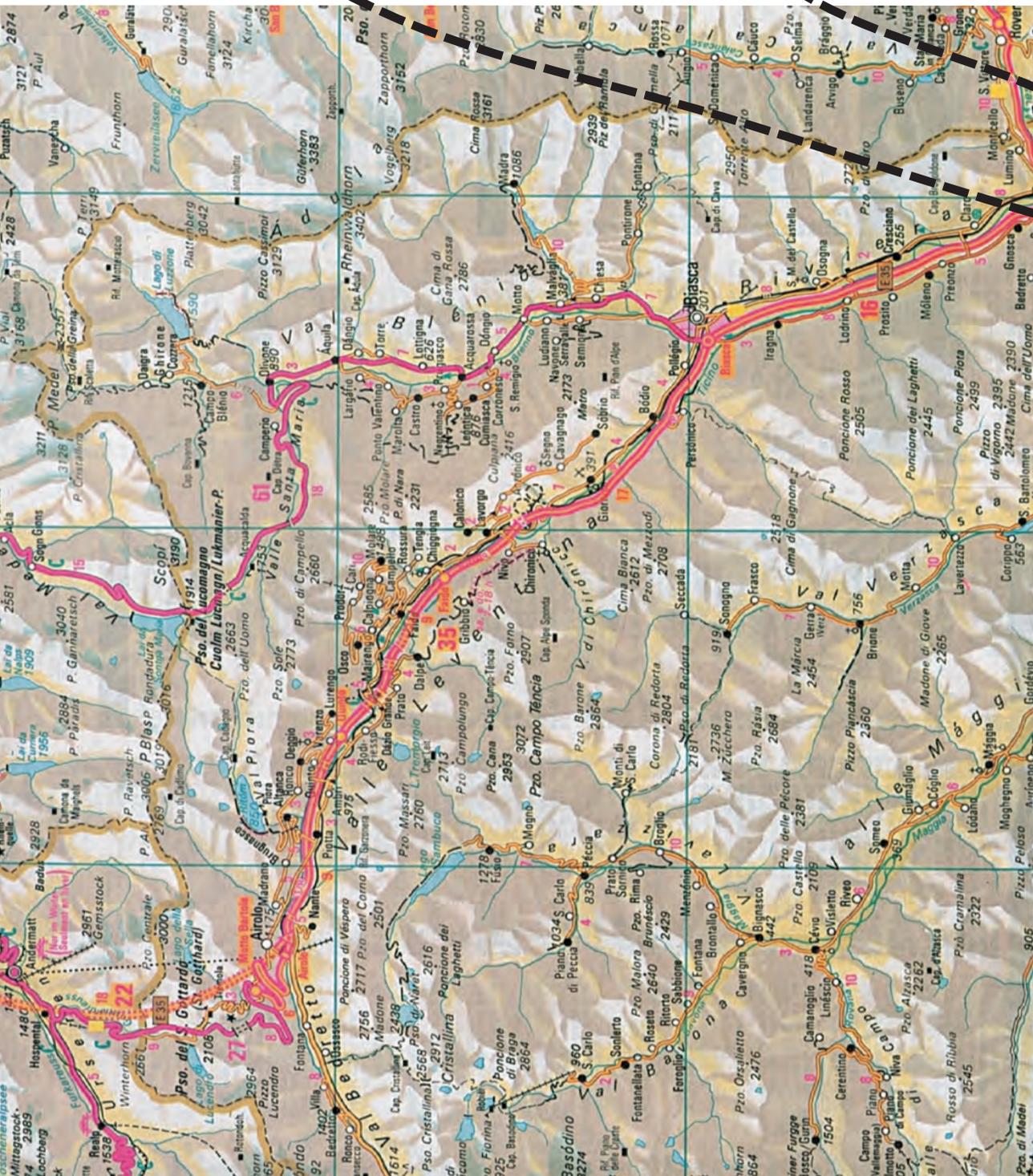
Salumi propri - Formaggini

Ambiente familiare - Ampio giardino

CUREGGIA

tel 091 941 87 96 - fax 091 941 88 86

www.grottopierino.ch





Occhio al futuro



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

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

OCCHIALI

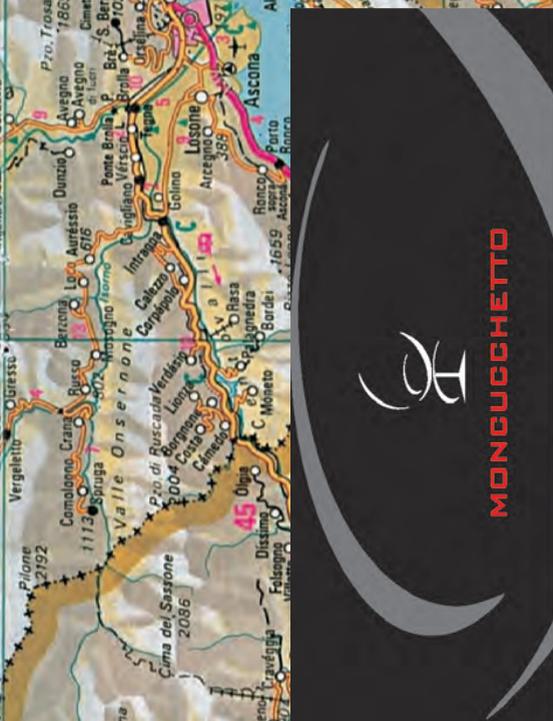
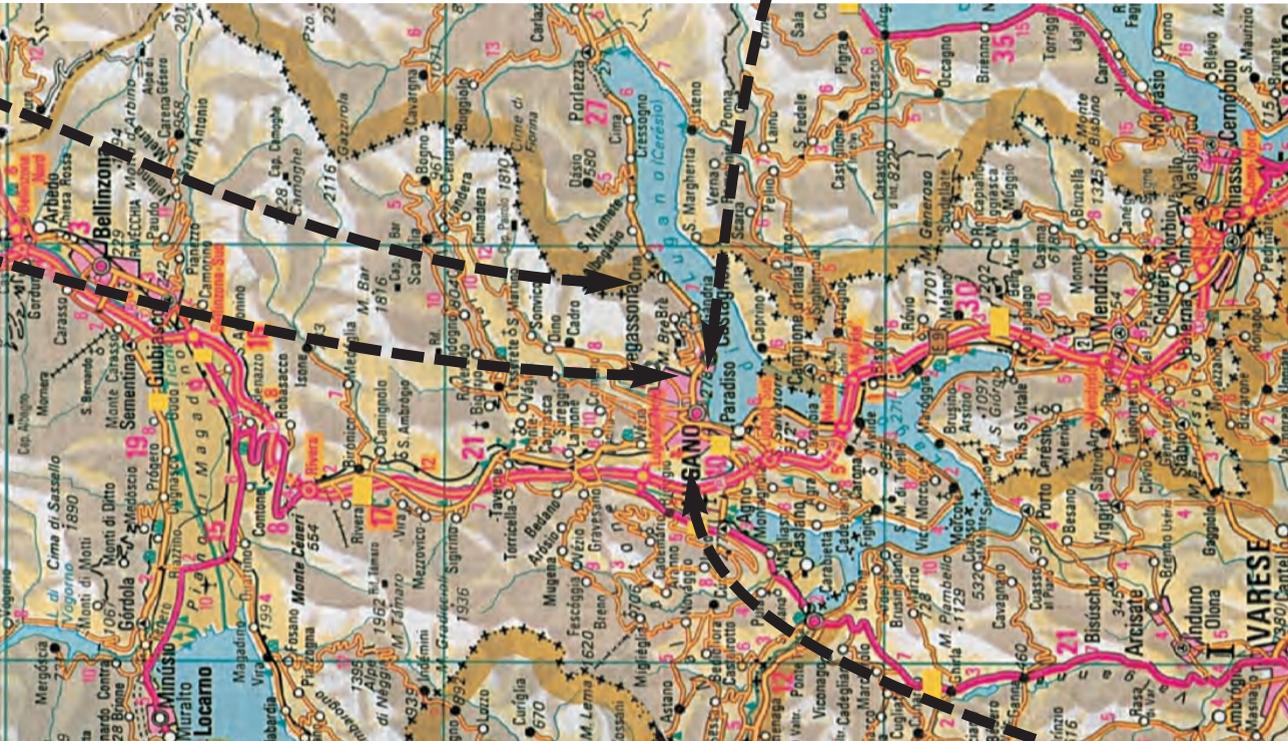


ESAMI DELLA VISTA

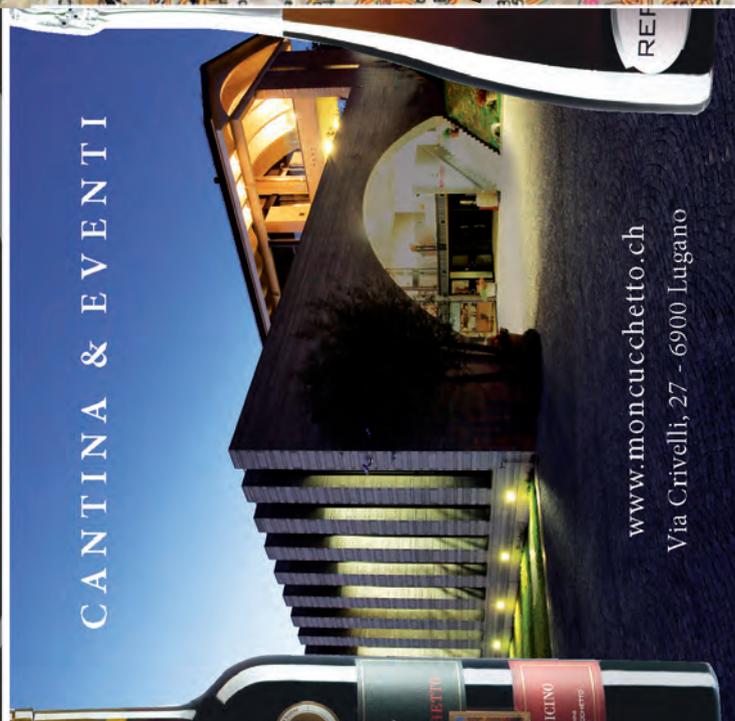


STUDIO PER LENTI A CONTATTI

DYNOPTIC
PARTNER



MONCUCCHETTO



CANTINA & EVENTI

www.moncucchetto.ch

Via Crivelli, 27 - 6900 Lugano

<i>ristorante</i>	<i>tel (091)</i>	<i>giorni di chiusura</i>	<i>ambiente</i>	
Ecco , Hotel Giardino, Via del Segnale, Ascona	785 88 88	lunedì e martedì	raffinato	☉☉ Michelin
Locanda Barbarossa , Hotel Castello del Sole, Ascona	791 02 02		elegante	☉ Michelin
Seven , Piazza/via Moscia 1, Ascona	780 77 77	domenica sera	raffinato	☉ Michelin
Arté , Piazza Bossi, Lugano Cassarate	973 48 00	domenica e lunedì	elegante	☉ Michelin
Conca Bella , San Simone, Vacallo	697 50 40	domenica e lunedì	elegante	☉ Michelin
Tentazioni , via Cantonale, Cavigliano	780 70 71		elegante	☉ Michelin
Locanda Orico , Via Orico 13, Bellinzona	825 15 18	domenica e lunedì	rustico elegante	☉ Michelin
Da Candida , Via Marco 4, Campione d'Italia	649 75 41	lunedì e martedì	classico elegante	☉ Michelin
Villa Principe Leopoldo , Via Montalbano, Lugano	985 88 55		raffinato	
La Brezza , Hotel Eden Roc, Ascona	791 01 71	da novembre a marzo	elegante	
Aphrodite , Hotel Giardino, Via al Segnale, Ascona	785 88 88		raffinato	
La Brasera , Via Cantonale, San Vittore - Grigioni	827 47 77	lunedì	rustico raffinato	
Al Portone , Viale Cassarate 3, Lugano	923 55 11	lunedì e domenica	elegante	
Relais Villa Castagnola , Viale Castagnola 31, Lugano	973 25 55		classico elegante	
Osteria dell'Enoteca , Contrada Maggiore, Losone	791 78 17	lunedì e martedì	elegante	
Da Enzo , Ponte Brolla	796 14 75	mercoledì e giovedì a mezzogiorno	elegante	
Vecchia Osteria Seseglio , Via Campora 11, Seseglio	682 72 72		rustico elegante	
Marina , Via Albarelle 16, Ascona	785 71 71		semplice elegante	
Lachiesa , Via del Tiglio 1, Locarno-Monti	752 03 03	lunedì	classico	
Locanda Locarnese , Via Bossi 1-Piazza Grande, Locarno	756 87 56		moderno elegante	
Osteria al Giardinetto , Muro degli Ottevi, Brissago	793 31 21	mercoledì	rustico elegante	
Ai Giardini di Sassa , Via Tesserete 10, Lugano	911 41 11		elegante	
Vicania , Alpe Vicania, Vico Morcote-Carona	980 24 14	lunedì e martedì	rustico elegante	
Osteria Boato , Viale Lungolago, Brissago	780 99 22		classico	
Enoteca Bottega del Vino , Via Luini 13, Locarno	751 82 79	domenica	stile cantina	
Rodolfo , Pablo Ratti, Vira Gambarogno	795 15 82	domenica sera e lunedì	rustico elegante	
Antica Osteria Il Malatesta , Via Pescatori 8, Muralto	735 00 00	martedì e mercoledì	semplice	
Forni , Via Stazione, Airolo	869 12 70		classico	
Al Ponte dei Cavalli , Cavigliano	796 27 05		semplice	
Golf Gerre , via alle Gerre 5, Losone	785 11 90		classico elegante	
Osteria Chiara , vicolo dei Chiara, Muralto	743 32 96	domenica	rustico semplice	
Osteria del Centenario , Viale Verbano 17, Muralto	743 82 22	domenica	classico	
Da Valentino Vicolo Torretta 7, Locarno	752 01 10	domenica, lun e sab a mezzogiorno	rustico elegante	
Ronchetto , via Nasora 25, Comano	941 11 55		semplice	
Lago Swiss Diamond , Riva Lago Olivella, Vico Morcote	735 00 00		elegante	
Osteria Mistral , Via Orico 2, Bellinzona	825 60 12	domenica	classico	
Osteria Centrale , Piazza della Chiesa, Intragna	796 12 84		semplice	
Osteria Sasso Corbaro , Castello di Sopra, Bellinzona	825 55 32		rustico elegante	
Osteria Concordia , Muzzano	966 44 34	lunedì	semplice	
Stazione , Strada Cantonale, Lavorgo	865 14 08	domenica sera e lunedì	classico	
Cittadella , Via Cittadella, Locarno	751 58 85		classico elegante	
Grotto Grillo , Via Ronchetto 6, Lugano	970 18 18	domenica	rustico elegante	
Motto del Gallo , Via Bicentenario 2, Taverne	945 28 71	domenica, lunedì a mezzogiorno	rustico elegante	
Della Carrà , Carrà dei Nasi, Ascona	791 44 52	domenica	rustico elegante	
Le bucce di Gandria , Via Cantonale, Gandria	225 88 33	lunedì e martedì	semplice	
Ristorante Stazione , Via Pietro Fontana, Tesserete	943 15 02	mercoledì	classico	
Osteria Penel , Via Moncucco 35, Lugano-Besso	967 10 70	domenica	rustico elegante	
Groven , Pascol de la Capela 1, Lostallo- Grigioni	830 16 42	domenica sera e lunedì	classico	

PESCI E CROSTACEI

La visita a un mercato del pesce lungo le coste del Mediterraneo è un'esperienza difficile da dimenticare. Ovunque ci si trovi, in Spagna come in Turchia o altrove, il colore e la freschezza delle varie specie di pesci esposti, l'odore di mare e l'animazione di venditori e clienti fanno toccare con mano l'essenza del Mediterraneo.

Nella dieta mediterranea il pesce, e specialmente il pesce azzurro, ricco di acidi grassi preziosi per l'organismo, è uno degli alimenti base. Pesci e crostacei sono in genere piuttosto semplici da preparare. Possono venire cotti al vapore, al forno o sulla brace, oppure mediante frittura: per rispettare la tradizione geografica il grasso di cottura è senz'altro l'olio d'oliva. È importante però sorvegliare la cottura del pesce, i cui tempi variano a seconda del tipo e della ricetta, per evitare che si asciughi eccessivamente. Talvolta, come nel caso della "chermila" marocchina, prima della cottura il pesce si fa insaporire per qualche ora in una marinata aromatica all'olio d'oliva.

Le ricette che combinano pesce e crostacei costituiscono un capitolo a parte e sono una vera festa per il palato. Il pesce in carpione, fritto e conservato in una salsa a base di olio d'oliva, aceto, spezie ed erbe aromatiche, è un'invenzione della cucina araba medievale. Dall'antica Grecia invece abbiamo ereditato un piatto tramandato per secoli che rappresenta la quintessenza del Mediterraneo: le zuppe di pesce.

TUNISIA

La Tunisia, crogiolo di civiltà sul cui territorio si sono succeduti cartaginesi, romani, vandali, bizantini, arabi e francesi, fa anche da crocevia di importanti strade, come dimostra il nome della città di Kairouan, la città san-



ta del Magreb dalla grande moschea, da cui deriva la parola "carovana".

L'olivo è molto diffuso in Tunisia e l'olio prodotto, di ottima qualità, viene utilizzato nella preparazione di gran parte delle specialità gastronomiche locali. Spigole, cernie, orate, triglie, cefali e tonni sono un esempio di quanto può offrire la pesca marittima, praticata lungo i 1'200 km di coste.

La cucina tunisina predilige i contrasti di sapori, e forse tra quelle del Magreb è la più ricca di piatti di pesce. Per esempio sull'isola di Djerba la specialità è il cuscus di pesce. I "brik" tu-

nisini, sfogliatine salate ripiene di verdura, uova o altri ingredienti e fritte in olio d'oliva, per quanto imparentati con la "bastela" o "pastilla" marocchina, nel nome e nel contenuto assomigliano molto di più ai "börek" turchi.

ORATA RIPIENA

WARQUA MECHOUIA

Ingredienti per 4 persone

1 orata di 1 kg, 4 patate medie, 2 uova, 1 cipolla, 1 fetta di pane casarec-



 Grand Hotel
 Villa Castagnola



The ideal stay in Lugano

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

Gourmet Delights



S.A. VINI BÉE

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

*Professionalità e Competenza
 sempre al vostro servizio*

Distributore esclusivo per la Svizzera:

- Cantine Fontanafredda - Serralunga d'Alba (Cuneo)
- Franciacorta Cà del Bosco - Erbusco (Brescia)
- Az. Agr. Fiegl - Oslavia (Gorizia)
- Cantine Maschio - Visnà di Vazzola (Treviso)
- Santa Margherita - Fossalta di Portogruaro (Venezia)
- Cantine Ceci - Torrile (Parma)
- Rocca delle Macie - Castellina in Chianti (Firenze)
- Renzo Masi - Rufina (Firenze)
- Fontana di Papa - Ariccia (Roma)
- Cantina Tollo (Chieti)
- Terredora - Montefusco (Avellino)
- Francesco Candido - Sandonaci (Brindisi)
- Librandi - Ciro' Marina (Crotone)
- Casa Vinicola Firriato - Paceco (Trapani)
- Distilleria Bocchino - Canelli (Asti)
- Amaro Lucano - Pisticci Scalo (Matera)



LE CUCINE TIPICHE DEI PAESI CHE SI AFFACCIANO SUL MEDITERRANEO

cio, 2 spicchi d'aglio, 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato, 1 cucchiaino di capperi, 1 dl d'olio d'oliva, 50 g di prezzemolo, 2 pizzichi di zafferano, mezzo cucchiaino di pepe nero macinato, sale.

Preparazione

Pulire, squamare e lavare l'orata. Asciugarla e strofinarla esternamente con sale e pepe.

Sbucciare e tagliare a fette le patate, poi metterle da parte in un recipiente con acqua e sale.

Per preparare il ripieno sgusciare e tritare un uovo sodo. Tritare la cipolla, sbriciolare il pane, tritare aglio e prezzemolo.

Aggiungere a questi ingredienti il formaggio grattugiato, un uovo intero, i capperi, un cucchiaino d'olio d'oliva, sale e pepe. Mescolare bene in una terrina.

Farcire l'orata con il ripieno, ricuirla e adagiarla in una pirofila unta con un po' d'olio.

Disporre tutto intorno al pesce le patate sgocciolate, irrorare con olio d'oliva e con lo zafferano stemperato in un poco d'acqua.

Far scaldare il forno e cuocere a 160°C per un'ora, ungendero ogni tanto l'orata col suo sugo.

Servire molto calda.

CIPRO

CALAMARI RIPIENI

KALAMARIA PARAYEMISTA

Ingredienti per 4 persone

1 kg di calamari piccoli, 1 cipolla media, 100 g di riso a grana media, 1 dl di salsa di pomodoro, 2 dl di vino rosso, 3 cucchiaini d'acqua, un pezzetto di cannella, 2 chiodi di garofano, 1,5 dl d'olio d'oliva, sale e pepe.



Preparazione

Pulire e svuotare i calamari, facendo attenzione a non rompere le sacche. Staccare le sacche dai tentacoli e tritare questi ultimi insieme alla parte pulita delle teste.

Tritare la cipolla e soffriggerla a fuoco lento in due cucchiaini d'olio. Aggiungere il riso e farlo insaporire un paio di minuti. Aggiungere la salsa di pomodoro, l'acqua, la cannella, i chiodi di garofano, i calamari e un po' di sale e pepe. Coprire e cuocere a fuoco lento per 10 minuti fino a che il liquido sarà evaporato. Togliere la cannella e i chiodi di garofano. Riempire con il composto le sacche dei calamari lasciando un po' di spazio in modo che durante la cottura il ripieno non fuoriesca e richiuderle con uno stecchino.

Scaldare il restante olio in una padella profonda o in un tegame di terracotta e far rosolare i calamari, girandoli con frequenza.

Abbassare quindi la fiamma e aggiungere il vino, coprire e cuocere a fuoco lento per un'ora; se necessario aggiungere di tanto in tanto qualche cucchiaino d'acqua. Servire caldo.

GRECIA

GAMBERETTI IN SALSA

GARITHES YIOUVETSI

Ingredienti per 4-6 persone

1 kg di gamberetti grossi, 1 cipolla media, 400 g di pomodori, 4 cipolline, 2 spicchi d'aglio, 125 g di formaggio feta, 1,5 dl di vino bianco, 2 cucchiaini di prezzemolo tritato, 1 cucchiaino di origano, 1,5 dl d'olio d'oliva, sale e pepe.

Preparazione

Togliere la testa ai gamberetti, sgusciarli, lavarli e asciugarli con carta assorbente da cucina.

Sbucciare e tritare la cipolla, le cipolline e i pomodori. Schiacciare l'aglio e sbriciolare il formaggio.

Scaldare l'olio in una padella e far ammorbidire la cipolla, aggiungere le cipolline e l'aglio e soffriggere altri 2 minuti. Unire i pomodori, il vino, una cucchiainata di prezzemolo, l'origano, il sale e il pepe. Coprire e lasciar addensare la salsa a fuoco lento.

LE CUCINE TIPICHE DEI PAESI CHE SI AFFACCIANO SUL MEDITERRANEO

Distribuire metà della salsa di pomodoro in tante scodelle di terracotta quanti sono i commensali, aggiungere i gamberetti e terminare con il resto della salsa. Cospargere di formaggio e passare in forno a 220°C per 10-12 minuti, quanto basta affinché i gamberetti diventino rosa e il formaggio si sciolga.

Spolverare con il resto del prezzemolo e servire.

FRANCIA

ORATA ALLA PROVENCALE

DORADE À LA PROVENÇALE

Ingredienti per 4 persone

Una orata di 1,200 kg, 500 g di pomodori maturi, 2 spicchi d'aglio, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 1 limone, 1 dl d'olio d'oliva, sale e pepe.

Preparazione

Pulire e squamare il pesce, lavarlo, asciugarlo e cospargerlo di sale e pepe. Spellare i pomodori, eliminare i semi e tritarli. Tritare finemente l'aglio e tagliare a fette il limone.



Francia.

Scaldare la metà dell'olio in una padella ampia e soffriggere l'aglio a fuoco lento, aggiungere il prezzemolo, mescolare e unire i pomodori con un po' di sale e pepe.

Lasciar insaporire a fuoco medio per cinque minuti finché sarà evaporato il liquido.

Adagiare l'orata in una pirofila, ungerla bene su entrambi i lati con l'olio restante. Passare l'orata in forno a 230°C per 5 minuti; toglierla poi dal forno e versare attorno al pesce la salsa

di pomodoro.

Disporre sul pesce le fette di limone, infornare nuovamente e cuocere per 30 minuti circa.

Servire nella pirofila di cottura.

ISRAELE

PESCE IN SALSA ROSSA

DAG BEADM

Ingredienti per 4 persone

750 g di cernia (in grossi tranci), 4 peperoni verdi, 12 spicchi d'aglio, 1 cucchiaio di coriandolo fresco tritato, 1 cucchiaio di paprica piccante, 1 dl d'olio d'oliva, sale.

Preparazione

Sbucciare gli spicchi d'aglio. Pulire i peperoni e tagliarli a listarelle. Scaldare l'olio in una padella ampia e far ammorbidire a fuoco lento gli spicchi d'aglio interi e i peperoni.

Togliere dal fuoco, aggiungere la paprica, mescolare velocemente e adagiare in padella il pesce.

Salare leggermente, coprire con poca acqua, cospargere di coriandolo,



Israele

LE CUCINE TIPICHE DEI PAESI CHE SI AFFACCIANO SUL MEDITERRANEO

cuocere a fuoco lento e a pentola coperta per 10-15 minuti, finché il liquido sarà evaporato e resterà solo l'olio. Verificare che il pesce sia cotto al punto giusto.

Servire caldo.

EGITTO

PESCE COL RISO

SAYYADIAH

Ingredienti per 4 persone

1 spigola da 1,300 kg circa, 2 cipolle medie, 3 spicchi d'aglio, 400 g di riso a grana lunga, 8,75 dl d'acqua, 1 cucchiaino di cumino in polvere, 2 cucchiari d'olio d'oliva, il succo di un limone, sale e pepe, farina, abbondante olio d'oliva per friggere.

Per guarnire:

2 limoni, qualche 'rametto' di prezzemolo.

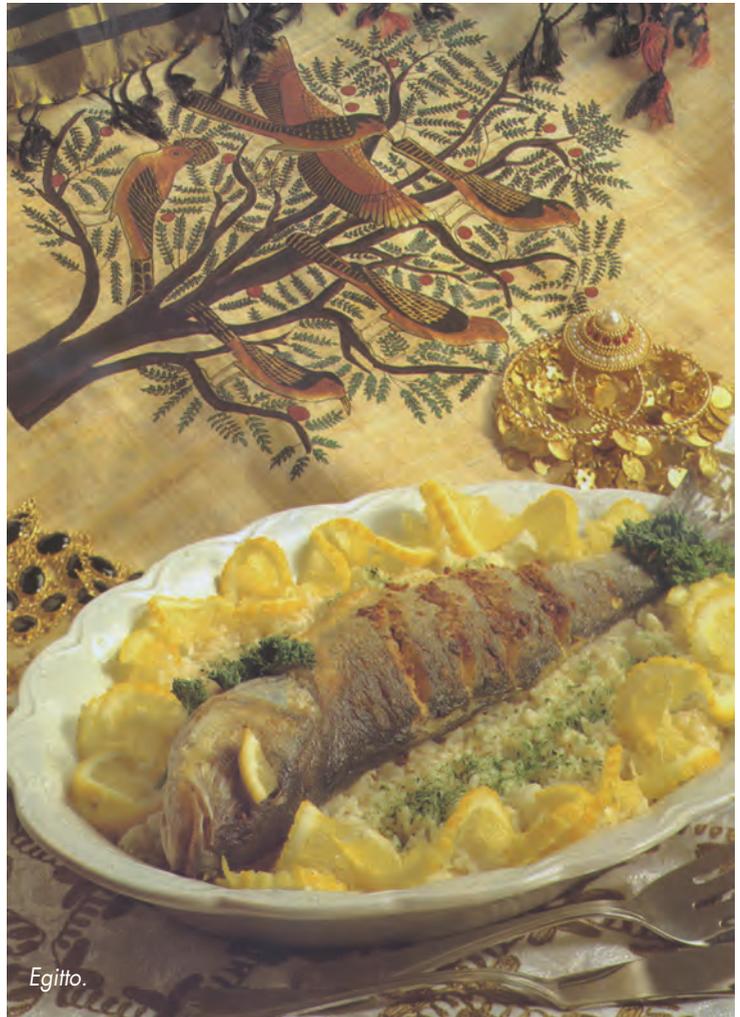
Preparazione

Pulire il pesce, asportando le interiora e gli occhi. Risciacquare e asciugare con un panno. Spruzzarlo dentro e fuori con del succo di limone. Salare e pepare leggermente. Farlo riposare per 30-45 minuti in un recipiente chiuso.

Sbucciare e tritare le cipolle. Fare un trito fine di aglio e cumino in polvere. Dorare a fuoco lento le cipolle in 2 cucchiari d'olio.

Lavare e sgocciolare il riso, unirlo alle cipolle, far insaporire a fuoco medio per un paio di minuti, quindi aggiungere l'acqua bollente. Quando riprende il bollore coprire e lasciar cuocere 18-20 minuti.

Praticare nel frattempo qualche incisione sui fianchi del pesce e riempirle con il trito di aglio e cumino. Infarinare il pesce e friggerlo in abbon-



dante olio caldo. Quando avrà fatto una crosticina dorata, trasferirlo su un piatto e mantenerlo al caldo.

Aggiungere 2 cucchiari di olio di frittura al riso che sta cuocendo, mescolare con una forchetta, coprire, togliere dal fuoco e lasciar riposare per 5 minuti. Versare il riso sul fondo di un piatto ovale, adagiarvi il pesce e guarnire con limone e prezzemolo.

ITALIA

SARDE IN SCAPECE

Ingredienti per 5-6 persone

1 kg di sarde, 2 cipolle medie, 2 cucchiari di uva sultanina, 2 cucchiari di pinoli, 1 bicchiere di aceto di vino rosso, un pizzico di cannella in polvere, 4 cucchiari d'olio d'oliva, sale e pepe, farina, abbondante olio d'oliva per friggere.

LE CUCINE TIPICHE DEI PAESI CHE SI AFFACCIANO SUL MEDITERRANEO

Preparazione

Far rinvenire l'uva sultanina in acqua tiepida. Tagliare ad anelli sottili le cipolle.

Pulire le sarde, eliminando la testa e le interiora; aprirle e diliscarle. Lavarle, asciugarle e infarinare.

Friggerle in olio abbondante, farle asciugare su carta assorbente da cucina e metterle da parte.

Far soffriggere le cipolle in 4 cucchiai d'olio.

Aggiungere alle cipolle l'aceto, un pizzico di cannella e uno di pepe. Far bollire per due minuti.

Togliere dal fuoco e sistemare le sarde a strati nella pentola, alternando l'uva passa, i pinoli e il soffritto di cipolla con l'aceto.

Attendere 24 ore prima di servire le sarde in scapece.



Italia.

MAROCCO

CERNIA IN SALSA

TAJINE DIAL HOUT

Ingredienti per 4 persone

1 kg di cernia in tranci, 2 cipolle, 3 spicchi d'aglio, 2 cucchiai di salsa di pomodoro, 1 cucchiaino di cumino, mezzo cucchiaino di pepe nero macinato, il succo di un limone, 2 rametti di menta fresca, 1 dl d'olio d'oliva, sale, acqua, 2 limoni per guarnire.

Preparazione

Mescolare mezzo cucchiaino di sale e mezzo di cumino e condire i tranci di pesce.

Sbucciare e tritare la cipolla e l'aglio.

Scaldare l'olio in un tegame e soffriggervi a fuoco lento la cipolla e l'aglio. Quando cominciano a prendere colore aggiungere la salsa di pomodoro diluita in due cucchiai d'acqua, il

pepe nero, il resto del cumino, la menta e un pizzico di sale.

Aggiungere 2 bicchieri d'acqua e cuocere per 10 minuti.

Adagiare i tranci di pesce nel tegame, abbassare la fiamma e cuocere per 10-15 minuti.

Verificare la giusta cottura del pesce; ritirare i rametti di menta e spruzzare di succo di limone.

Passare su un piatto e servire guarnito con fette di limone.



Marocco.

CANTINE IN 6 REGIONI D'ITALIA OTTANT'ANNI DI STORIA VINICOLA PER IL GRUPPO SANTA MARGHERITA

Santa Margherita – importante gruppo vinicolo veneto - ha appena festeggiato i suoi ottant'anni di vita. È stata fondata nel 1935 dal conte Gaetano Marzotto (1894-1972) che acquisì dalla famiglia Stucky di Venezia una vasta tenuta agricola a Fossalta di Portogruaro: mille ettari di terreno confinanti con la laguna veneta, in larga parte abbandonato e certamente poco produttivo. Il sogno dell'imprenditore vicentino era quello di realizzare un polo agricolo moderno, attraverso profonde sistemazioni agrarie e una definitiva bonifica: un lavoro immane, durato molti anni, che ha costituito il nucleo iniziale di Santa Margherita. Fra le coltivazioni avviate dal conte Marzotto c'era anche quella della vite, riprendendo così una tradizione che risale all'Impero Romano e allo "stato de tera" della Repubblica di Venezia.

Quanto fosse legato Gaetano Marzotto a questo polo agricolo, lo testimonia il nome stesso dato alla sua

*Il vigneto di Lamole
situato nel Chianti Classico.*



Il vigneto del gruppo vitivinicolo Santa Margherita a Refrontolo, comune della provincia di Treviso, in Veneto, da dove provengono le uve vinificate per il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG "Rive di Refrontolo" Brut.

componente vitivinicola – Margherita – ovvero quello della moglie (Margherita Lampertico Marzotto) purtroppo scomparsa prima di vedere i risultati di questa colossale opera di trasformazione. La costruzione di quello che è oggi Santa Margherita Gruppo Vinicolo è iniziata nel Secondo Dopoguerra

con la scelta di dedicarsi esclusivamente alla produzione di vini a denominazione d'origine e di sviluppare vini innovativi, più adatti al rapido mutamento dei gusti e delle abitudini alimentari degli Italiani, puntando su due regioni produttive ben precise: l'Alto Adige e l'area di Conegliano-



I VINI DEL GRUPPO SANTA MARGHERITA

SONO IMPORTATI E DISTRIBUITI

IN SVIZZERA DALL'AZIENDA

SA VINI BÉE

VIA CANTONALE 1 - 6855 STABIO

TEL 091 647 32 81 - INFO@VINI-BEE.COM

I VINI SONO IN VENDITA

AL DETTAGLIO ANCHE PRESSO

FIASCHETTERIA ITALIANA

CORSO PESTALOZZI 21A - 6900 LUGANO

*Rompi le abitudini
con il nuovo
Brivio Brut!*



 *Brivio*

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

DA 80 ANNI IL GRUPPO SANTA MARGHERITA

Valdobbiadene. Sin dai primi Anni Cinquanta, Santa Margherita è in prima fila nella spumantizzazione del Prosecco e nel 1961 lancia la vinificazione “in bianco” del Pinot Grigio (un vino-icona che oggi rappresenta il volto stesso di Santa Margherita nel mondo), rivoluzionando completamente l’offerta di vino italiano di qualità, dando vita a due successi “globali”, tuttora in piena espansione, che hanno conquistato i principali mercati e hanno fatto scuola, aprendo le strade



del mondo a moltissime altre realtà nazionali.

La crescita del Gruppo Vinicolo è legata anche alla costruzione di un “mosaico enologico” che vede la presenza diretta in alcune delle regioni vinicole più belle e importanti di Italia: al nucleo originario del Veneto orientale si sono affiancate, nel tempo, l’Alto Adige (con l’acquisizione della Cantina Kettmeir a Caldaro); la Fran-

ciacorta (con Ca’ del Bosco, oggi “stato dell’arte” nella produzione di Franciacorta grazie a brevetti originali nel trattamento delle uve e nelle lavorazioni in assenza di ossigeno); la Toscana (con Vistarenni e Lamole di Lamole nel Chianti classico, e Sassoregale in Maremma); la Sicilia (con Terrelliade); il Conegliano-Valdobbiadene (con la nuova tenuta di Refrontolo).

L’innovazione nell’azienda Santa

Il Pinot Grigio Valdadige DOC viene prodotto con uve provenienti dalla valle dell’Adige, da vigneti posti a ad un’altitudine di 150 – 300 metri sopra il livello del mare. La Santa Margherita è stata la prima azienda a vinificare in bianco le uve rosate del Pinot Grigio. Con questo metodo il mosto non rimane a contatto con le bucce, da cui altrimenti acquisterebbe il loro colore ruggine. Dopo la spremitura soffice il mosto viene posto a fermentare per 10-15 giorni a 18° C. Terminata la fermentazione, il vino viene conservato a temperatura controllata di 15 - 16° C in serbatoi di acciaio inox fino al momento dell’imbottigliamento.

Il vigneto di Lamole – un borgo diffuso oggi frazione di Greve in Chianti, Toscana, da dove proviene l’uva Sangiovese e altri vitigni con le quali si produce il glorioso Lamole di Lamole. La vinificazione viene effettuata con macerazione di circa 7-10 giorni (in funzione dei dati analitici), a temperatura controllata (24 - 26 °C) in ambiente ridotto con intervento di micro ossigenazione. Dopo 6 mesi in acciaio il vino viene immesso in botti grandi di rovere.

DA 80 ANNI IL GRUPPO SANTA MARGHERITA



Il vigneto di Lamole - un borgo diffuso oggi frazione di Greve in Chianti, Toscana - da dove proviene l'uva Sangiovese e altri vitigni con le quali si produce il glorioso Lamole di Lamole. La vinificazione viene effettuata con macerazione di circa 7-10 giorni (in funzione dei dati analitici), a temperatura controllata (24 - 26 °C) in ambiente ridotto con intervento di micro ossigenazione. Dopo 6 mesi conservato in capienti contenitori d'acciaio il vino per la maturazione viene immesso in botti grandi di rovere.

Margherita ha contribuito a mantenere un saldo presidio del territorio. Come testimoniano perfettamente alcuni "cru" della nostra collezione, dall'Alto Adige alla Toscana. E ancora, i costanti investimenti nei processi e nei prodotti: anche questi sono il segno tangibile della passione e dell'impegno. Questa responsabilità è per noi – e per la quarta generazione Marzotto – una sfida: proseguire dando sempre maggiore concretezza al sogno di nostro nonno».



Margherita è oggi legata anche alla sostenibilità delle sue lavorazioni e dei suoi vini: la cantina fondata da Gaetano Marzotto ha raggiunto la totale autosufficienza energetica, grazie alla produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili (fotovoltaico e una centrale a biomasse) eliminando dall'atmosfera oltre 923 tonnellate di CO2 ogni anno. E nella lotta ai gas serra, Santa Margherita ha ottenuto la certificazione "carbon-neutral" per un'aliquota significativa della propria produzione, compensando con progetti ed iniziative specifiche l'anidride carbonica prodotta nella produzione di Pinot Grigio destinato al Canada: ben 2'500 tonnellate di CO2.

In Alto Adige, nel Veneto orientale, nell'area Conegliano-Valdobbiadene, in Franciacorta, nel Chianti classico, in Maremma e in Sicilia, Santa

Margherita ha investito fortemente per l'azzeramento della chimica di sintesi nei vigneti; per eliminare ogni spreco d'acqua; per la riforestazione e per la tutela della biodiversità. Già oggi, sono diversi i vini di Santa Margherita Gruppo Vinicolo che potrebbero venir certificati "bio". «Ci viene spesso chiesto – sottolinea il presidente del gruppo Gaetano Marzotto – quale sia il lascito di nostro nonno che ha fondato questa realtà: oltre alla passione per il lavoro, credo sia nella responsabilità sociale che caratterizza il nostro agire. Ad esempio, nel rapporto con i conferitori che scavalca le generazioni e che ha permesso a molte realtà familiari di proseguire e salvaguardare il proprio patrimonio culturale e produttivo. Soprattutto nelle zone della viticoltura più difficile – come in montagna – l'impegno di Santa

TICINO

VENDEMMIA UN PO' PIÙ PICCOLA MA CON UVE DI BUONA QUALITÀ

I dati conclusivi della vendemmia 2015 hanno confermato le sensazioni degli addetti ai lavori al momento della vendemmia: le rese sono decisamente inferiori rispetto agli anni precedenti ma le uve sono di buona qualità. Nel Locarnese e nel Luganese, l'annata 2015 è stata contraddistinta da una primavera con precipitazioni nella norma in maggio; i mesi di aprile e giugno, per contro, sono risultati secchi e soleggiati. Il Mendrisiotto ha avuto invece precipitazioni sopra la norma in giugno. In termini generali, i mesi estivi sono stati soleggiati, caldi e piuttosto secchi, soprattutto in luglio. Settembre ha per contro avuto un soleggiamento inferiore alle medie. Le temperature sono risultate costantemente sopra la media durante quasi tutto il periodo vegetativo, con il mese di luglio che ha conosciuto gli scarti di temperatura maggiori ($>3.5^{\circ}\text{C}$ di media). In settembre, invece, le temperature sono risultate leggermente sotto la media. Lo sviluppo dei germogli è stato abbastanza lento e disomogeneo con molte gemme cieche su Merlot.

SUPERFICIE IN COSTANTE LEGGERA CRESCITA

La superficie vitata ticinese continua ad aumentare lentamente, tranne che nella Valle di Blenio, dove la superficie sembra aver subito una leggera regressione. Gli ettari totali vitati in Ticino ammontano ora a 1'097 (877 quelli piantati a Merlot). Nel Bellinzonese e nella Valle di Blenio si constata pure una certa regressione del Merlot, che tende a lasciar spazio ad altre varietà. Nel documento allegato sono esposti altri dati di dettaglio dell'annata viticola.

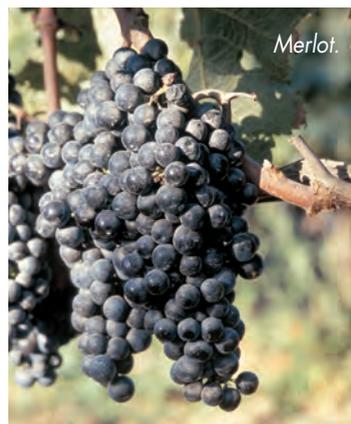


Nel Mendrisiotto, come pure in altre zone meno precoci, la fioritura ha subito gli effetti negativi delle abbondanti precipitazioni della seconda decade di giugno, che hanno determinato un tasso di allegagione inferiore a quello di un anno medio. Tutto questo ha determinato un minor numero di grappoli per pianta, sostanzialmente pure più piccoli, con un numero ridotto di acini. Le condizioni siccitose di luglio hanno poi condizionato fortemente la moltiplicazione delle cellule della polpa dell'acino, diminuendo quest'ultima a beneficio delle cellule della buccia.

La precocità vegetativa registrata a inizio luglio è stata bloccata dalla forte calura di quel mese, in parte accentuata dalla siccità verificatasi in alcune zone del Cantone.

Il clima secco, poco favorevole allo sviluppo di malattie fungine e delle drosofile, nonché il rallentamento dello sviluppo della copertura erbosa nei vigneti, hanno facilitato e alleggerito di molto i lavori nei vigneti rispetto al 2014. Germogliamento disomogeneo, gemme cieche e fioritura influenzata dalle abbondanti piogge in determinate regioni hanno portato ad un'annata

2015 tra le più esigue degli ultimi anni: con 46'993 quintali di Merlot tassati, la produzione 2015 risulta del 11,8% inferiore rispetto a quella già magra del 2014 e del 18% inferiore rispetto alla media decennale. Nel 2015, con una media di 21,3 Brix ($88,8^{\circ}\text{Oe}$), la qualità delle uve è invece migliore, sia rispetto alla media decennale, sia rispetto al 2014. Grazie a queste buone gradazioni e ad una buccia con una maggior proporzione di cellule per acino, vi sono le premesse per la produzione di vini interessanti, con spiccate qualità organolettiche.



VINI

MIONETTO

FREDDO O BOLLENTE: "IL HUGO" BEVANDA AROMATIZZATA A BASE DI VINO

Il cocktail "il Hugo" di Mionetto si propone con il suo aroma leggermente acidulo. Questa bevanda aromatizzata a base di vino si assaggia aggiungendo un po' di menta e lime, per ricavare un gusto frizzante e fresco. Ispirato ad un cocktail nato in Alto Adige e sempre più diffuso ed apprezzato è un aperitivo che nasce dalla combinazione degli aromi e dei profumi dei fiori di sambuco con le fresche note fruttate del vino frizzante bianco. Mionetto, l'azienda vinicola nel cuore del Veneto, è tra i principali produttori di creazioni innovative e aromatiche a base di vini frizzanti e spumanti. La nuova bevanda invernale "il Hugo Hot & Cold di Mionetto ha una bassa gradazione di 8% Vol ed è in vendita al dettaglio a meno di 9 franchi a bottiglia.



*Vini
del
Ticino*

QUALITÀ, TRADIZIONE E PASSIONE

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



Svizzera. Naturalmente.

Bere con moderazione, gustare a fondo

VINI

UVE DAL COMPRESORIO DEL MONTE SAN GIORGIO
L'ARZO, MERLOT MATURATO IN BARRIQUE
PRODOTTO DA GIALDI VINI DI MENDRISIO

<i>Nome del vino</i>	ARZO TICINO Denominazione di Origine Controllata - Merlot
<i>Annata</i>	2012
<i>Vitigni</i>	Merlot
<i>Zona di provenienza</i>	Uve coltivate ad Arzo, ora aggregato al Comune di Mendrisio, ai piedi del Monte San Giorgio, patrimonio dell'Unesco.
<i>Vinificazione</i>	Il processo di vinificazione è di tipo tradizionale, con macerazione delle bucce di 15 giorni in vasca d'acciaio inox ad una temperatura di 28 - 32 °C. La maturazione avviene per 16 mesi in barriques nuove (65%) e di secondo passaggio (35%).
<i>Gradazione alcolica</i>	13% Vol.
<i>Colore</i>	Rosso rubino intenso.
<i>Profumo</i>	Al naso il vino si presenta complesso e con una buona intensità. È fresco e con note di frutta a bacca rossa matura, accompagnate da aromi mentolati e sfumature di liquirizia.
<i>Sapore</i>	In bocca propone subito un attacco ricco, pieno e deciso. Appare fresco e fruttato, con una ottima qualità e quantità di tannini. Complessivamente è armonioso e corposo; lascia un bel finale in bocca equilibrato e persistente.
<i>Temperatura di servizio</i>	16-18 °C
<i>Longevità</i>	L'annata 2012 sta ora esprimendo il meglio del suo potenziale, situazione ottimale che si manterrà fino al 2022 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.
<i>Imballaggio</i>	Cartoni con 6 bottiglie da 7,5 dl.
<i>Prezzo</i>	Fr. 31.- / bottiglia da 7,5 dl, IVA compresa.



Produttore e distributore:

Gialdi Vini SA

via Vignoo 3 - 6850 MENDRISIO

tel 091 640 30 30

info@gialdi.ch - www.gialdi.ch



Scoprite i vantaggi dei prodotti del nostro marchio.

Il marchio Amavita per la vostra salute.

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

* Rivolgersi allo specialista e leggere il foglietto illustrativo.



Le sue Farmacie Amavita

www.amavita.ch

www.facebook.com/amavita

AMAVITA 
Sentirsi meglio, semplicemente.

VITA-MERFEN ED EUCETA SCOMPAIONO I RIMEDI CASALINGHI DI PROVATA EFFICACIA

I tradizionali prodotti svizzeri Vita-Merfen ed Euceta sono scomparsi dagli scaffali delle farmacie. Per molte generazioni hanno dato prova della loro efficacia come rimedi di primo soccorso. Ora c'è una buona alternativa alla vecchia ed efficace pomata Euceta: il gel Acetoflex rilanciato dall'azienda Phytopharma. L'ingrediente principale di questo prodotto naturale al 100% è l'acetato di alluminio, che come rimedio casalingo occupa un posto fisso sull'elenco dei farmaci indispensabili redatto dall'OMS. Il gel Acetoflex è piacevole da applicare e si assorbe rapidamente; contiene anche estratti di arnica e Spilanthes (crescione di Para), noti per le loro



Ecco qui e sotto i prodotti che hanno sostituito, mantenendo le medesime formule, gli storici VitaMerfen ed Euceta.

proprietà lenitive. Il preparato è da applicare due-tre volte al giorno sulla parte interessata: velocemente produce il suo effetto rinfrescante di lunga durata, benefico e calmante.

Il nuovo Vita-Derm è invece un prezioso sostituto al vecchio ed efficace classico Vita-Merfen. L'ingrediente principale è l'estratto di calendula (*Calendula officinalis*), che già nel

Medioevo era utilizzata per le sue virtù terapeutiche contro le malattie della pelle. La pomata è inoltre arricchita con vitamina A e pantenolo, entrambi preziosi per la pelle. La pomata va applicata due volte al giorno in uno strato sottile sulle parti interessate. Acetoflex (tubo da 125 ml Fr. 16.80) e Vita-Derm (tubo da 50 ml Fr. 11.80) sono disponibili in drogherie e farmacie.

VITAL GERIAVIT - UN PREPARATO MULTIVITAMINICO CHE CONTRIBUISCE A MIGLIORARE LA QUALITÀ DI VITA

In ogni fase della vita Pharmaton Vital Geriavit combatte sintomi quali esaurimento, stanchezza, spossatezza e difficoltà di concentrazione che possono scambussolare il bisogno di vitalità e le gioie che lo accompagnano. Assunto regolarmente il preparato rafforza in modo duratura l'intero organismo, compensa le carenze di vitamine e minerali causate dalle cattive abitudini alimentari e contribuisce alla guarigione dopo le malattie. Il preparato contiene una combinazione unica di vitamine, minerali, microelementi e il prezioso estratto di ginseng G115, contraddistinto da elevate qualità e purezza e ricavato dalla radice di ginseng bianco con un procedimento di lavorazione particolarmente delicato. Questo estratto, messo a punto in un lavoro di ricerca pluriennale, mi-



gliora l'utilizzo dell'ossigeno agendo in modo tonificante e stimolante sulla performance fisica e mentale.

TRATTAMENTO DEL PARKINSON IL DISPOSITIVO "GONDOLA" È L'INVENZIONE DELL'ANNO IN SVIZZERA

Le televisioni RTS e France3 hanno trasmesso lo scorso dicembre la finale del concorso Inverter Demain che premiava le invenzioni più innovative dell'anno. Tra i finalisti anche "Gondola", il dispositivo medico per il trattamento del freezing e dei sintomi motori del Parkinson sviluppato da un'azienda con sede a Lugano. Ebbene, l'inventore di questo dispositivo, Stefano Tassin, si è classificato primo tra gli imprenditori svizzeri partecipanti. Nella classifica generale, Tassin si è classificato al secondo posto, dietro a un'invenzione francese. Per arrivare a questo prestigioso traguardo il prodotto ticinese è stato dapprima selezionato da una giuria tra i 12 semifinalisti su un totale di 60 partecipanti ed è poi entrato tra i 6 finalisti grazie al voto del pubblico.

Sviluppato da Gondola Medical Technologies con sede a Lugano, "Gondola" è un dispositivo medico personale per il trattamento a domici-



lio dei sintomi motori dei pazienti di Parkinson, efficace in particolare contro il freezing e per migliorare l'equilibrio e la velocità del cammino. Il dispositivo, costituito da due unità che vengono calzate ai piedi dei pazienti, eroga la terapia AMPS (Automated

Mechanical Peripheral Stimulation), un trattamento non invasivo messo a punto da un team di ricercatori svizzeri, che si basa su una stimolazione del sistema nervoso centrale tramite impulsi meccanici controllati erogati in specifiche aree di entrambi i piedi.

Thai Professional Massage

Lugano

NUOVA APERTURA

via Antonio Ciseri 4
6900 Lugano

per appuntamento:
tel 076 743 26 01

LUGANO

QUEST'ANNO IN PRIMAVERA

LA STRALUGANO 11.ESIMA EDIZIONE

La StraLugano con quest'anno cambia periodo: il tradizionale appuntamento podistico di settembre viene anticipato in piena primavera, con l'edizione 2016 che si terrà il 21 e 22 maggio. Tra le novità ci sarà anche la "Half Marathon". La scelta di organizzare una mezza maratona nasce dall'esigenza di rendere la StraLugano ancora più professionale. Se infatti la 30 Km poteva essere interpretata come una gara in preparazione di una competizione ancor più impegnativa come la maratona, la half marathon con i suoi 21,0975 chilometri assume a tutti gli effetti il ruolo di protagonista assoluta, certificata e riconosciuta nel panorama continentale, capace di attirare podisti dalla Svizzera interna e non solo. Anche perché sarà una gara tutta in piano e molto veloce che permetterà di conseguire ottimi risultati cronometrici.

È nuova anche la 5 Km Charity4Run destinata a mamme con i passeggini, nonni con i nipoti, famiglie allargate, adolescenti e adulti all'insegna della solidarietà. Questa nuova corsa popolare è in programma sabato 21 maggio alle ore 20.30. Non importerà la classifica o il tempo im-



piegato perché lo scopo è tutt'altro: trascorrere un momento di allegria, camminando, correndo o passeggiando consapevoli che tutto il ricavato verrà devoluto ad associazioni riconosciute che operano sul territorio aiutando il prossimo. La staffetta Relay Run, uno dei capisaldi della StraLugano, non muta. Viene modificata la lunghezza del percorso (21,097 Km) dando la possibilità ai tre componenti, che insieme gareggeranno per un

obiettivo comune, di percorrere differenti chilometraggi secondo le possibilità di ciascuno.

Nel week end ci sarà ancora spazio per i tre eventi che hanno reso popolare la StraLugano: la 10 Km City, certificata e sempre più amata dal pubblico, la KidsRun, trampolino di lancio per i più giovani che desiderano avvicinarsi ai valori dello sport e la Hand-Bike, vero esempio di coraggio e passione sportiva.



QUEST'ANNO LA 70.ESIMA EDIZIONE DEL GRAN PREMIO CITTÀ DI LUGANO

Il Gran Premio Città di Lugano il 28 febbraio si appresta a tagliare l'importante traguardo della settantesima edizione. La classica per professionisti organizzata dal Velo Club Lugano e realizzata in sinergia con il Comitato d'organizzazione è stata riconfermata nella categoria H.C. nel contesto dell'UCI Europe Tour. Quella luganese è una delle prime classiche corse in linea della stagione e dovrà eleggere colui che nell'albo d'oro della manifestazione succederà al vincitore dell'edizione 2015 Niccolò Bonifazio. Tra le squadre partecipanti le formazioni che hanno dato la loro adesione ci sono Lampre Merida, Iam Cycling, Androni Sidermec, Bardiani CSC Inox, Nippo Vini Fantini, Tharcor Southesast, Roht Skoda, Rusvelo



Colnago, Nova Nordisk, Stolting, Verva Actvejet, Unieuro, Adria Mobil.

Lo scorso anno al termine dei 184,9 km della corsa si impose il ventunenne italiano Niccolò Bonifazi che allo sprint davanti a Piazza Manzoni ha regolato Francesco Gavazzi, Montaguti, Guildhammer e Gerdermann.

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

sosTleni l'economia ticinese

TOYOTA

LA QUARTA GENERAZIONE DELLA PIÙ EFFICIENTE PRIUS

Ogni generazione della Toyota Prius lanciata finora ha sempre compiuto un passo avanti a livello di emissioni e consumo, ma mai nella misura della quarta ora sul mercato. Le emissioni di CO₂ sono state ridotte fino a 70 g/km, a fronte di un consumo medio da 3,0 litri/100 km. Simili valori rappresentano il più grande progresso da una generazione a quella successiva dal lancio della prima Prius nel 1997. Nel contempo il nuovo modello si presenta anche con un dinamismo di marcia nettamente superiore, grande agilità e una sensazione di maggior reattività al volante.

Per questa Prius interamente rivisitata, Toyota propone un sistema ibrido approfonditamente rielaborato e un design aerodinamico volti all'ulteriore miglioramento dell'efficienza. Le modifiche apportate alla propulsione ibrida sono determinanti: fra queste spicca l'evoluzione del motore a benzina 1.8 litri VVTi con ciclo Atkinson che, tra tutti i motori a benzina, vanta il miglior grado di efficienza termica al mondo pari al 40%. Le modifiche di dettaglio hanno consentito di ridurre l'attrito nonché le perdite meccaniche. Le altre modifiche al sistema interessano tutti i componenti essenziali e sono finalizzate alla riduzione del peso e all'aumento dell'efficienza. Ne fanno parte anche il rapporto al ponte, il motore elettrico e l'unità di comando centrale. La nuova batteria al nichel-metallo idruro (NiMH) è più compatta e vanta una densità energetica superiore, ciò che si traduce in un più semplice alloggiamento e in una maggior potenza – è collocata sotto il divano posteriore e non penalizza in alcun modo il volume del bagagliaio.

L'aerodinamica della nuova Prius fornisce anch'essa un grande contributo a livello di risparmio. La linea tesa più bassa è più elegante e vistosa e nel contempo anche più aerodinamica. Il



coefficiente di resistenza aerodinamica (valore *cx*) da un modello all'altro è passato da 0,25 a 0,24. La struttura e il sottoscocca sono stati perfezionati in modo da consentire il miglior flusso d'aria possibile sopra, sotto e dietro la vettura, ciò che sfocia in un'ulteriore riduzione dei consumi.

La nuova Prius accelera da 0 a 100 km/h in 10,6 secondi e da 80 a 120 km/h in 8,3 secondi; la velocità massima è pari a 180 km/h. Il nuovo sistema ibrido che eroga 122 CV/90 kW e la trazione consentono di meglio sfruttare la potenza. La nuova Power Control Unit consente al sistema di erogare meglio la potenza del motore elettrico che si riflette in una miglior progressione del regime e in un'accelerazione percepita in modo più armonioso. La focalizzazione sul miglioramento dell'efficienza è completato dall'ambizione di Toyota di perfezionare il dinamismo di marcia per offrire al conducente sensazioni più intense al volante. In

tale ottica l'apporto sostanziale è fornito dalla nuova piattaforma GA-C che consente un baricentro più basso di 2,5 cm che si riflette in un netto miglioramento della guidabilità.

Un ulteriore vantaggio rispetto al modello precedente è l'incremento del 60% della rigidità della struttura. Tale risultato è stato ottenuto grazie a nuove tecniche di saldatura e di montaggio nonché all'impiego di acciai ad alta resistenza più leggeri.

La nuova sospensione posteriore a doppio braccio oscillante assicura una miglior maneggevolezza e una stabilità superiore nonché un aumento del comfort al volante. Riduce inoltre l'inclinazione laterale e aumenta la stabilità in rettilineo. Queste caratteristiche vanno di pari passo con una miglior risposta dell'acceleratore, dello sterzo e dei freni, ciò che aumenta nettamente in dinamismo della Prius e le conferisce una maggior reattività.



TOYOTA

ALWAYS A
BETTER WAY

IL NUOVO TOYOTA RAV4

4x4 E IBRIDO

LA COMBINAZIONE IDEALE PER LA SVIZZERA.



LEASING
DALLO
0,9%

IL RAV4 DA CHF 28'900.-*

toyota.ch



Garage Lidauto SA

Via del Tiglio 9

6906 Lugano

www.lidauto.ch

* Prezzo di vendita netto cons. dopo deduzione del premio Cash, IVA incl. **RAV4** Luna 4x4, 2,0 M/T, 112 kW, CHF 29'900.- dedotto premio Cash di CHF 1'000.- = CHF 28'900.-. Veicolo illustrato: **RAV4 Hybrid** Style FWD, 2,5 HSD, 145 kW, CHF 41'400.-, cons. Ø 5,0l/100 km, Ø CO₂ 116 g/km, eff. en. B. Ø delle emissioni di CO₂ di tutti i modelli di veicoli immatricolati in Svizzera: 139 g/km. **Condizioni leasing:** tasso d'interesse annuo effettivo 0,90%, assicurazione casco totale obbligatoria, cauzione 5% dell'importo del finanziamento (minimo CHF 1'000.-), durata 24 mesi e 10'000 km/anno. La concessione del leasing è vietata se causa un eccessivo indebitamento. Le promozioni di vendita sono valide per contratti stipulati dal 1° gennaio 2016 con relativa immatricolazione entro il 29 febbraio 2016 o fino a revoca. La foto mostra delle opzioni disponibili con sovrapprezzo.

LEXUS

LA RX 200T CON MOTORE TURBO E LA RX 450H CON PROPULSIONE IBRIDA

Lo scorso anno sono stati proposti sui mercati mondiali la nuova Lexus RX 450h e la altrettanto nuova RX 200t. Quest'ultima dispone di un motore turbo a quattro cilindri in linea di 2.0 litri con fasatura variabile delle valvole VVT-iW (Variable Valve Timing-intelligent Wide) e turbocompressore twin scroll con intercooler raffreddato a liquido eroga una potenza di oltre 228 CV (170 kW). Il cambio automatico a sei rapporti della RX 200 permette un'accelerazione spontanea e possente. La nuova motorizzazione è associata a una carrozzeria della linea marcata. L'abitacolo colpisce per il comfort e il lusso di prim'ordine. Grazie alla carrozzeria rinforzata e al nuovo assetto, si distingue per le caratteristiche di guidabilità simili a quelle di una berlina. Propone inoltre l'innovativo pacchetto di sicurezza Lexus Safety System+ che comprende numerose funzioni di sicurezza attiva e passiva. «Con la nuova RX estendiamo il concetto di lusso innovativo al mondo automobilistico. Questa vettura si rivolge a nuove cerchie di clientela e

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.



con le sue numerose innovazioni sorprende anche i nostri clienti abituali» affermano i dirigenti della casa automobilistica giapponese.

La nuova RX è arrivata sul mercato svizzero in due versioni: RX 200t con motore benzina a quattro cilindri di 2.0 litri con turbocompressore e nuovo cambio automatico a sei rapporti.

La RX 450h dispone invece di una propulsione ibrida Lexus evoluta, il

cui motore V6 di 3.5 litri a ciclo Atkinson è accoppiato a potenti motori elettrici. La potenza complessiva del sistema è di circa 300 CV.



“Braida”

Product of Italy

Bricco dell'Uccellone
Barbera d'Alba
Denominazione di origine controllata
Imbottigliato da
“Braida” s.s.
Rocchetta Tanaro - Italia

VIGNA
SENZA
NOME
SATOR
AREPO
TENET
OPERA
ROTAS

Contiene solfiti - Containi Sulphites - Enthält Sulfite

Bindella
la vita è bella

Bindella Viticoltura-Commercio Vini SA

Strada di Furnas 3 C. P. 114 6915 Pambio-Noranco T +41 91 994 15 41 F +41 91 993 03 87

info@bindellavini.ch

G A R A G E
LIDAUTO

6906 Lugano-Cassarate

Via del Tiglio 9

Tel 091 972 67 51

Mobile 079 620 63 40



agenzia  **TOYOTA**

Toyota Auris

MOTORI

OPEL

PER MOKKA E INSIGNIA

NUOVA GENERAZIONE DI MOTORI DIESEL

Funzionamento silenzioso del motore, prestazioni e coppia perfettamente abbinate a consumi contenuti e basse emissioni sono i segni distintivi della nuova generazione dei diesel Opel per Mokka e Insignia. Pregi garantiti dal motore 1.6 CDTI, con una potenza di 100 kW/136 CV disponibile su Mokka, e dal nuovo turbo 2.0 da 125 kW/170 CV per la Insignia.

Attualmente Opel Mokka registra la crescita più rapida nel mercato europeo delle autovetture. Non da ultimo, le chiavi di questo successo sono le moderne tecnologie del telaio e di propulsione che contraddistinguono questo SUV compatto. La novità dello scorso anno è il quattro cilindri super compatto e completamente in alluminio che sostituisce il 1.7 CDTI. Maggiore potenza (6 CV in più) e maggiore coppia (20 Nm in più) caratterizzano il propulsore high-tech con minore cilindrata e consumi nettamente ridotti. Con 100 kW/136 CV, il motore sprigiona ben 85 CV per litro - un valore che non ha rivali nella sua classe di cilindrata - mentre la coppia massima è pari a ben 320 Nm. A garantire il piacere di guida contribuiscono anche i valori di accelerazione ed elasticità: la Mokka passa da 0 a 100 km/h in 9,9 secondi ed è in grado di accelerare da 80 a 120 km/h in quinta marcia in soli 9,9 secondi. Per di più permette una velocità massima di 191 km/h. Allo stesso tempo il motore si rivela parco nei consumi ed ecologico: la Mokka, in combinazione al cambio manuale a sei velocità e al sistema Start/Stop di serie, consuma in ciclo combinato solo 4,3 litri diesel ogni 100 chilometri.

Lo stesso vale per il silenzioso turbodiesel da due litri dell'Insignia: con una potenza per litro specifica di 64 kW/87 CV, il 2.0 CDTI si colloca allo stesso livello dell'1.6 CDTI della nuova generazione di motori, offrendo come



quest'ultimo piacere di guida a costi contenuti. La straordinaria coppia di 400 Nm è generata ad un regime compreso tra 1'750 e 2'500 giri/min mentre il massimo rendimento di 125 kW/170 CV viene raggiunto a 3'750 giri/min. Il propulsore sprigiona quasi il quattro per cento in più di potenza e il 14% in più di coppia rispetto al propulsore precedente, con un consumo di carburante identico e nel rispetto della normativa Euro 6 sulle emissioni. La velocità massima di Insignia è aumentata di 5 km/h e raggiunge così i 225 km/h; la versione berlina impiega solo 9,0 secondi per passare da 0 a 100 km/h: mezzo secondo in meno rispetto al passato.

Per entrambi i motori la combinazione tra elevate prestazioni e rispetto per l'ambiente è garantita, tra l'altro, dal turbocompressore a geometria variabile (VGT) e dal common rail ad alta pressione. Con una pressione di 2'000 bar e fino a dieci iniezioni per fase, gli ugelli degli iniettori garantiscono un rendimento elevato, una migliore polverizzazione del carburante e una miscela ottimale con l'aria aspirata.

Accanto all'aumento di efficienza e di prestazioni, una delle priorità de-

gli sviluppatori era la silenziosità. Grazie ad una lunga serie di misure impiegate nella costruzione e nella messa a punto dei nuovi motori, gli ingegneri sono stati in grado di ridurre i livelli di rumorosità e vibrazioni, migliorando la fluidità di guida. I miglioramenti strutturali riguardano soprattutto le aree ad elevata intensità di rumore all'estremità superiore e inferiore del motore - dal coperchio valvole disaccoppiato sulla testa del cilindro in alluminio, passando dalla coppa dell'olio di nuova costruzione, fino ad un nuovo ingranaggio degli alberi di equilibratura nel diesel a due cilindri.

MELITTA CAFFEO BARISTA LA MACCHINA AUTOMATICA CHE PROPONE 18 DIVERSE AROMI

Gli sviluppatori dei prodotti Melitta sono riusciti a creare un ottimo apparecchio in grado di coniugare gusto personale e qualità eccellente. La nuova macchina da caffè automatica Caffeo Barista offre agli amanti ed estimatori del caffè un'ampia scelta di varianti, come se la bevanda fosse preparata da un vero barista. Il menù sullo schermo a colori TFT ad alta risoluzione permette di memorizzare la bevanda desiderata con uno dei tasti di scelta immediata, ai quali si possono abbinare fino a quattro nomi di persone. Oltre ai quattro classici, Espresso, Café Crème, Cappuccino e Latte Macchiato, è possibile scegliere tra altre 14 varianti di caffè internazionali, programmate in precedenza. Grazie al pannello "Touch & Slide" è possibile apportare modifiche individuali all'aroma ancora durante l'erogazione. A seconda del gusto, è possibile preparare un caffè latte leggermente meno intenso o un Cappuccino con più schiuma, oltre che intervenire sulla temperatura, l'intensità



dell'aroma e la quantità di caffè nella tazza. Bean Select permette di scegliere tra due diverse qualità di chicchi. Selezionando "Double Cup Mode", nelle tazze o nei bicchieri vengono erogate contemporaneamente due bevande. Con la speciale funzione "Easy Steam Cleaning", ogni volta che si

preme il pulsante i tubi e i beccucci del cappuccinatore vengono lavati con vapore e acqua calda, in modo veloce e igienico. La macchina Premium è in vendita (Fr. 1500.-) nei negozi specializzati e nelle catene della grande distribuzione specializzata nelle varianti argento/nero e nero.

SPEZIE REDLINE PER RACLETTE E FONDUE CHINOISE

La miscela di spezie per raclette Redline è una combinazione di pepe, aglio, paprica, coriandolo ed estratti di bacche adatta per il condimento della famosa e apprezzata prelibatezza al formaggio. Ma la raclette può rivelarsi una vera delizia per il palato anche in abbinamento alla miscela di pepe bianco, nero, rosa e verde con coriandolo e cardamomo. La miscela Asia Dip contiene invece fra le altre cose sesamo nero e bianco, pepe di Sichuan, lemon grass e aglio. Assieme a maionese, panna acida o quark crea una salsina perfetta e fuori dal comune per accompagnare una fondue cinese. Queste spezie sono prive di al-

lergeni e additivi artificiali.

La ditta Redline è domiciliata a Ebikon e crea miscele con spezie offerte dalla natura in tutto il mondo. I prodotti in questione sono in vendita nei negozi alimentari specializzati: miscela per raclette ai 6 pepi 40 g a fr. 7,50; miscela Asia Dip 60 g a 6,90 franchi.



PER ALBERGHI E OSPEDALI PULIZIA MECCANICA E CHIMICA COMBINATA IN MODO OTTIMALE

L'incarico di pulire edifici molto frequentati racchiude già in sé determinate esigenze logistiche. Quanto più l'igiene è importante in questo processo, tanto più decisive sono la scelta degli strumenti di pulizia e un'esecuzione affidabile al cento per cento. Gli ospedali o gli alberghi non possono permettersi di non offrire il massimo in questo settore. Con il nuovo sistema di pulizia ClaraClean 2.0 si presentano progressi che indicano una nuova via per le future tecniche professionali di pulizia. L'innovazione si basa su un tessuto in microfibra che grazie alla sua formula di fibra attiva rende superfluo l'impiego dei tradizionali detergenti chimici, dal momento che nel tessuto è già integrata una formulazione detergente a basso impatto ambientale unica nel suo genere. La combinazione di pulizia meccanica e chimica e la perfetta determinazione della dose di sostanza chimica da erogare permettono l'impiego sicuro del sistema con la massima efficacia possibile. Inoltre prima del processo di pulizia il ricambio o il



panno in microfibra devono essere semplicemente inumiditi con acqua. Dopo il processo di pulizia, tramite lavaggio, i panni saranno nuovamente impregnati di formulazione detergente, e grazie alla successiva asciugatura sarà possibile conservarli.

Per poter utilizzare in modo professionale questo sistema sono necessari, oltre all'attrezzatura di base (carrello per la pulizia con cassette per

panni), panni in microfibra di vari colori, ricambi STSClean Premium, una lavatrice industriale, un dosatore con 4 collegamenti per l'erogazione della formulazione detergente necessaria, ed eventualmente dispositivi Spray Mopp per umidificare con acqua. Un singolo ricambio o panno in microfibra pulisce una superficie fino a 80 metri quadrati. Al momento del lavaggio per ricaricare i tessuti in microfibra si aggiunge all'acqua di lavaggio un agente di aderenza per tensioattivi altamente concentrato e, a seconda delle esigenze, anche un detergente universale alcalino o un efficace detergente per sanitari e cucina dell'assortimento di prodotti ClaraClean 2.0. I vantaggi del sistema: si riduce drasticamente l'impiego di acqua e detergenti; non è più necessario il lavoro di dosaggio, tanto più che il metodo impedisce un dosaggio errato; si evita di maneggiare sostanze detergenti pericolose, a vantaggio della sicurezza sul lavoro. Questo innovativo sistema di pulizia significa anche economia nell'impiego e nell'elaborazione dei costi.

SACCHETTI SWIRL UNA SOSTANZA ATTIVA PER CONTRASTARE L'ODORE DI MUFFA DEI RIFIUTI

I rifiuti smaltiti nei sacchi della spazzatura emanano spesso odori sgradevoli in cucina e possono rappresentare un grande fattore di disturbo anche nelle case più pulite. Il nuovo sacchetto per rifiuti anti-odore Swirl limita grandemente questi fastidiosi problemi. Grazie alla formula brevettata, una sostanza attiva si lega alle molecole che causano i cattivi odori impedendone il rilascio nell'aria. Nei test fra i consumatori, oltre il 50% dei partecipanti conferma l'efficacia della nuova formula. Le gradevoli e delicate note profumate dei sacchetti per rifiuti si diffondono nell'ambiente,

lasciando in cucina e in bagno una piacevole sensazione di fresco e di pulito. I sacchetti sono realizzati con una pellicola a tre strati non lacerabile e hanno una base a tenuta di liquidi. In tal modo si garantisce uno smaltimento pulito e sicuro. Inoltre i sacchetti sono dotati di un pratico laccetto che ne facilita la chiusura e il trasporto. Il sacchetto per rifiuti anti-odore è disponibile in rotoli e in varie misure: 10 litri, 20 litri, 35 litri.





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

LUGANO 2016

Le principali manifestazioni

FINO A MAGGIOI

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

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

DAL'11 AL 13 FEBBRAIO

CARNEVALE - (LUGANO E TESSERETE)

Il Carnevale viene festeggiato in quasi tutte le località della regione con risottate, giochi, musica, cortei e balli in maschera.

28 FEBBRAIO

GRAN PREMIO DI CICLISMO CITTÀ DI LUGANO - (LUGANO E DINTORNI)

Grande evento sportivo per gli appassionati delle due ruote: il Gran Premio Città di Lugano è una gara ciclistica internazionale con al via grandi campioni del pedale. Arrivo sul lungolago.

DAL 12 AL 14 MARZO

SAGRA DI SAN PROVINO - (AGNO)

Tradizionale fiera. Processione nelle vie del Borgo, giostre, banca-relle, riffe, giochi, musica. Sagra gastronomica dei ravioli. Esposizione di trattori d'epoca, macchinari e prodotti agricoli. Al lunedì mercato, fiera del bestiame e di animali da cortile.

DAL 25 AL 28 MARZO

PASQUA IN CITTÀ - (CENTRO CITTADINO, LUGANO)

Il centro pedonale trasformato in un allegro palcoscenico con le piazze principali che accolgono numerose attività con proposte di oggetti e cibarie in tema con la Pasqua e la primavera

3 APRILE

WALKING LUGANO - (LUGANO CENTRO E VICINANZE)

Appuntamento per gli appassionati del movimento a piedi (walking e nordic walking). Diversi percorsi alla scoperta della città e della regione e manifestazioni collaterali di richiamo nel centro cittadino.

DALL'8 AL 10 APRILE

BOOGIE WOOGIE FESTIVAL - (PALAZZO DEI CONGRESSI, LUGANO)

Spettacolo di pianisti e ballerini di Boogie Woogie di fama internazionale. Ritmi sfrenati, entusiasmanti virtuosismi e spettacolari duetti pianistici.

LUGANO 2016

Le principali manifestazioni

DAL 14 AL 17 APRILE

AUTONASSA - (VIA NASSA E PIAZZE DEL CENTRO, LUGANO)

Esposizione di vetture nuove tra Piazza della Riforma e dintorni e lungo tutta la Via Nassa

DAL 10 AL 29 GIUGNO

PROGETTO MARTA AERGERICH - (AUDITORIO DELLA RSI E CHIESA EVANGELICA, LUGANO)

Il "Progetto Martha Argerich" è alla quattordicesima edizione. La personalità della protagonista è identificata con la nostra città, avendo assicurato a Lugano un nome di riferimento nel panorama musicale internazionale. Un concerto sarà tenuto anche all'Hotel Villa Castagnola e 2 al LAC.

21 E 22 MAGGIO

STRALUGANO - (LUGANO CENTRO E VICINANZE)

Stralugano è un evento "run & fun": diverse corse podistiche all'interno di una manifestazione popolare. Di contorno divertimenti, musica, fitness, shopping e sostegno ad associazioni impegnate nel sociale.

DAL 26 AL 28 MAGGIO

PALCO AI GIOVANI - (PIAZZA MANZONI, LUGANO)

Concerti con gruppi ticinesi in Piazza Manzoni; è il più grande concorso musicale per band emergenti del Canton Ticino

DAL 1 AL 4 GIUGNO

POESTATE - (PATIO DI PALAZZO CIVICO, PIAZZA DELLA RIFORMA, LUGANO)

Festival di poesia. Poeti, scrittori, musicisti, giornalisti, artisti, dal classico all'avanguardia, con letture, declamazioni, conferenze, tavole rotonde, esposizioni, performance, incontri.

DAL 4 AL 6 GIUGNO

CASLANO BLUES NIGHTS - (IN RIVA AL LAGO, CASLANO)

Le Blues Nights open air di Caslano tornano quest'anno ad animare l'inizio dell'estate musicale

11 E 12 GIUGNO

LUGANO & CAPRIASCA SCENIC TRAIL - (TESSERETE)

Una corsa a piedi spettacolare sulle creste della Capriasca, tra paesaggi mozzafiato e viste uniche: percorso lungo 50 km e 3900 m di dislivello, percorso medio lungo 24 km e 2200 m di dislivello

DAL 23 GIUGNO AL 23 LUGLIO

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

Il cuore pulsante dell'estate in città è di nuovo il LongLake Festival che torna con oltre 250 eventi e ospiti

LUGANO 2016

Le principali manifestazioni

d'eccezione pronti a rendere viva Lugano, le sue piazze, le sue strade, i suoi parchi, per tutti i giorni della settimana

DA GIUGNO A SETTEMBRE

CERESIO ESTATE - (LUGANO E DINTORNI)

Concerti di musica classica tenuti nelle chiese e chiesette della regione

DAL 7 AL 9 LUGLIO

ESTIVAL JAZZ - (PIAZZA DELLA RIFORMA, LUGANO)

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

1 AGOSTO

SPETTACOLO PIROTECNICO - (LAGO DI LUGANO)

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

DAL 25 AL 27 AGOSTO

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

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

DAL 12 SETTEMBRE A MAGGIO 2017

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

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

DAL 30 SETTEMBRE AL 2 OTTOBRE

FESTA D'AUTUNNO - (CENTRO CITTÀ, LUGANO)

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

1 DICEMBRE AL 6 GENNAIO 2017

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

Un grande cartellone di eventi legati alla celebrazione del Natale con momenti di svago, di divertimento e di cultura.

Cassette in legno, mercatini, animazioni per i più piccoli, proiezioni luminose e numerosi concerti.



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

si può fare!

MASCO
CONSULT
RELAZIONI PUBBLICHE

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



CANTINA & EVENTI

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



Direttore responsabile
Mauro Scopazzini

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

Editore
Masco Consult S.A. Editore
Lugano

Stampa
Fratelli Roda S.A.
6807 Taverne/Lugano
tel 091 935 75 75

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

Appare 6 volte l'anno da febbraio a novembre

Abbonamento anno 2016 Fr. 45.-
© Ticino Magazine

«I grandi diano il buon esempio.»



Max il tasso /

Un programma di prevenzione di AXA

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



Siamo a disposizione per eventuali domande:

Agenzia Principale Sergio Sertori /

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

AXA winterthur

ridefiniamo / la prevenzione

B-ECONOMY

P.P.
CH-6950
Tesserete

LAPOSTA 

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

ZAO WOU-KI



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

Fondation Pierre Gianadda

Martigny

4 décembre 2015 - 12 juin 2016

Tous les jours de 10 h à 18 h