

Ticino

magazine



La Fondation Gianadda
presenta la collezione
di Christoph Blocher

FEBBRAIO - MARZO 2020



LEGAMI NATURALI



Lo stretto legame con la terra di origine
e le sue tradizioni
distingue i vini della linea Comuni:
quattro rossi di grande personalità,
che hanno il sapore di una vocazione innata.


GIALDI
gialdi.ch



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 - Grafica e impaginazione: Mascografica

MARTIGNY (VALLESE)

ALLA FONDAZIONE PIERRE GIANADDA LA COLLEZIONE DI CHRISTOPH BLOCHER

La Fondation Pierre Gianadda celebra la pittura svizzera e presenta un insieme eccezionale di capolavori provenienti dalla Collezione Christoph Blocher, una delle più prestigiose raccolte di pittura svizzera. La mostra dal titolo "Capolavori svizzeri. Collezione Christoph Blocher" comprende oltre 130 opere rappresentative degli anni eroici dell'arte svizzera a partire dalla modernizzazione della Confederazione nel 1848 fino al giovane Alberto Giacometti. Accanto ai celebri dipinti di Albert Anker (1831-1910) e di Ferdinand Hodler (1853-1918), di cui Christoph Blocher è indubbiamente il più importante collezionista, sono presentate opere, fra gli altri, di Alexandre Calame (1810-1864), paesaggista dalle atmosfere serene o tormentate, del rappresentante del periodo romantico Giovanni Segantini (1858-1899) che propone l'e-



in copertina:

Giovanni Giacometti (1868-1933)

"Monte Forno", 1924

olio su tela, cm 115 x 107.

Felix Vallotton (1865-1925), "Une rue à Cagnes", olio su tela, cm 81 x 65

LA COLLEZIONE BLOCHER ESPOSTA ALLA GIANADDA



Ferdinand Hodler (1853-1918)
"Le taureau", verso il 1885, olio su tela, cm 28 x 36.

sistenza umana in armonia con la natura e anche di Edouard Castres (1838-1902), pittore di temi militari e di scene di genere, Félix Vallotton (1865-1925), legato al movimento dei Nabis, Giovanni Giacometti (1863-1933), padre del celebre scultore Al-

berto (1901-1966), che descrive ambienti grandiosi delle montagne con effetti di luci e di colori intensi, Ernest Bieler (1863-1948), che in uno stile simbolista e realista influenzato dall'Art Nouveau si dedica a rappresentare il mondo contadino del Vallese, Cu-

no Amiet (1868-1961), colorista riconosciuto che annuncia la modernità. Poi una delle versioni di "La Poste du Gothard" di Rudolf Koller (1828-1905), dipinto che ha assunto lo statuto di opera emblematica dell'arte svizzera indagando l'immaginario. E ancora lavori di Augusto Giacometti (1877-1947), Adolf Dietrich (1877-1957), Max Buri (1868-1915).

L'esposizione si dipana per sezioni che mettono in luce diversi temi e generi: paesaggi, ritratti, nature morte, iniziando con un insieme eccezionale di opere di Anker e di Hodler. Per Anker, pittore dal realismo minuzioso, l'accento è posto sui grandi formati che raccontano la vita contemporanea della giovanissima Confederazione svizzera: la "Winzerfest (Festa dei vignaioli)", la "Schulspaziergang (Passeggiata scolastica)", la "Turnstunde" (Lezione di ginnastica), il "Geldtstag" (Giorno di paga). Si rivela in essi la dote precipua di Anker nell'osservazione attenta dei bambini nelle loro azioni quotidiane, resi con un naturalismo esemplare. Le sue nature morte, dove mostra l'ammirazione per Chardin, mettono l'accento con una tecnica pittorica ammirevole sui prodotti locali: pane, noci, patate o su prodotti più sofisticati come il cognac o la "madeleine".

Le opere esposte di Hodler, dominate dai paesaggi, permettono di seguire la sua evoluzione artistica, co-



Giovanni Segantini (1858-1899)
*"Repos à l'ombre", 1892
 olio su tela, cm 45 x 68.*

LA COLLEZIONE BLOCHER ESPOSTA ALLA GIANADDA

minciando dal realismo degli inizi, passando da un simbolismo dove regna l'unità fra uomo e natura fino al suo celebre 'parallelismo' dove con la ripetizione delle forme crea un'armonia ritmica che si impone con forza come in "Regard vers l'infini" (Sguardo verso l'infinito).

Le vedute dei laghi, delle cime, del cielo sono dipinte con giochi di luci dai colori d'assoluto. Il "Lac Léman vu de Chexbres", il "Grammont vu de Caux", il "Lac de Thoune" e "La chaîne du Stockhorn" così come i monti con la sua triade preferita: l'Eiger, il Mönch e la Jungfrau. Nei suoi ritratti Hodler non si preoccupa della somiglianza, ma cerca di lasciarvi una 'impronta' come in quello di "Berthe Jacques". La "Retraite de Marignan" lo ricorda come pittore di storia, possente, e la resa energica della forza sorprendente del "Bûcheron" lo propone come autore di scene di vita quotidiana.

Tutte queste opere fanno parte del vasto panorama frutto di una ricca selezione della collezione unica di pittura svizzera di Christoph Blocher, fine conoscitore e d'eccezionale politico ed imprenditore, che si propone come un raro gioiello dell'arte figurativa.



Cuno Amiet (1868-1961)

"Lac de Thoune avec chaîne de montagnes", 1931, olio su tela, cm 38 x 46.

L'ampio catalogo che accompagna la rassegna (35.- franchi comprende schede scientifiche di vari specialisti e una importante intervista con Christoph Blocher.

La imperdibile mostra "Capolavo-

ri svizzeri. Collezione Christoph Blocher" rimane allestita alla Fondation Pierre Gianadda (Rue du Forum 59 a Martigny – basso Vallese) fino al 14 giugno; si può visitare (ingresso pieno adulti franchi 18.-, famiglie franchi 38.-) tutti i giorni della settimana dalle ore 10.00 alle 18.00. Oltre alla mostra con il medesimo biglietto sono visitabili la Collection Franck, il Parco delle Sculture, il Museo gallo-romano, il Museo dell'automobile.



Albert Anker (1831-1910)

"Leçon de gymnastique", 1879
olio su tela, cm 96 x 147,5.

C MEXICO COLLECTION TY

© 2020 OPI NAIL PRODUCTS, INC.



O.P.I.

www.opiswiss.ch



www.facebook.com/OPISWISS

www.instagram.com/OPI_SWISS

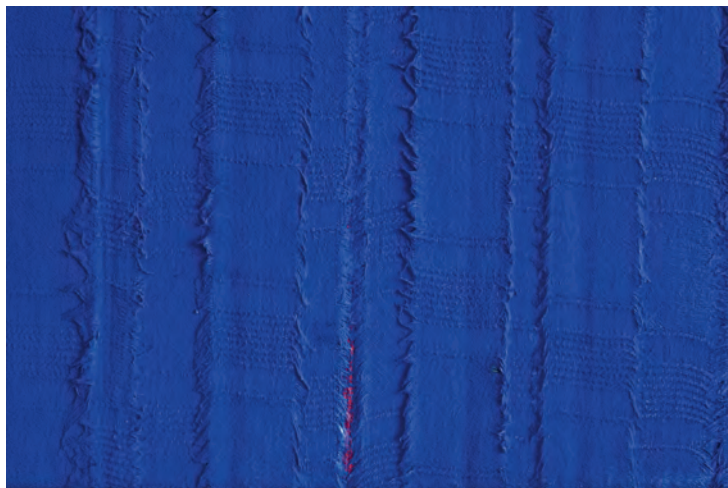
OP1020MAG

OPERE DI UBALDO RODARI ALLO SPAZIO ESPOSITIVO LA CORNICE

Il pittore piemontese Ubaldo Rodari è il primo protagonista dell'anno presso lo Spazio espositivo La Cornice di Lugano. Presentato al vernissage dal professor Gilberto Isella, l'artista propone una trentina di opere della sua recente produzione.

Rodari, nato nel 1952, è pittore e incisore, attualmente direttore artistico dell'associazione Officina di Incisione e Stampa "Il Brunitoio" con sede a Ghiffa, sulla sponda occidentale del Lago Maggiore, a pochi chilometri da Verbania. Si è diplomato nel 1980 alla Scuola Internazionale di Grafica di Venezia.

Così il critico dell'arte Antonio D'Avossa in un estratto si esprime sull'artista: "Nel suo percorso di formazione Rodari incontra e si confronta con importanti figure della scena artistica nazionale e internazionale; ciò gli consente di accrescere la sua personale sensibilità artistica e di maturare la vocazione verso la didattica sperimentale del disegno e della pittura rivolta ai più giovani. L'espressione arti-



Ubaldo Rodari, particolare di "Le ombre piangendo calano sul muro blu" 2019, tela su tela, inchiostri e pigmenti.

stica di Rodari passa dal figurativo all'astratto attraverso pittura e incisione. Incentra la sua ricerca pittorica e grafica sulle dinamiche legate allo spazio. Negli anni '70 partecipa alle attività del gruppo Milanese "Arte Contro", incontra e conosce a Parigi Marc

Chagall e Sonia Delaunay, frequenta a Venezia i maestri Riccardo Licata e Giuseppe Zigaina. In questa occasione ci presenta il lavoro su tela di questi ultimi anni, accompagnato anche da alcune opere grafiche".

La mostra di opere di Ubaldo Rodari allo Spazio espositivo La Cornice (a Lugano centro, via Giacometti 1) resterà aperta fino al 29 febbraio. Si può liberamente visitare nei giorni da lunedì a venerdì nell'esteso orario 8.00-12.00 e 14.00-18.30, sabato dalle 9.00 alle 12.00.



*Ubaldo Rodari
"Muro con memorie di pittura"
2019, tela su tela
inchiostri e pigmenti
cm 35 x 45.*



50 1970 - 2020
anni al vostro servizio

LA CORNICE

Fabrizio Colciaghi

via A. Giacometti 1 - 6900 Lugano

tel e fax 091 923 15 83

lacornicelugano@bluewin.ch - www.lacornice.ch

François Bonjour propone le sue opere pittoriche presso la Biblioteca Salita dei Frati a Lugano. Per lo scopo ha selezionato una quarantina di tele e carte significative da lui eseguite a partire dai primi anni 70 dello scorso secolo fino ad oggi. Per i suoi lavori, Bonjour raccoglie carte, residui di tessuti, fili di spago e ferro, pagine di libri antichi, giornali, pezzi di cera rossa, oggetti che poi integra con un senso compiuto nelle sue opere. Come dice lui: "È la ricerca di itinerari da seguire, soglie da varcare e territori da esplorare e interpretare. Una narrazione ritmica sull'intelligenza segreta delle cose, per entrare nell'intimo di questo mondo con le sue bellezze e le sue rovine. Tutto questo si può trovare nelle pieghe, nelle intercapedini, negli angoli bui e nei fogli abbandonati. Le risposte sono nelle cose e nella loro polvere, dove si può trovare una biblioteca inaspettata e nelle tracce di una vita fossile che la velocità della storia contemporanea rischia di cancellare".

Il curatore della mostra Alessandro Soldini così si esprime: "Mi è bastato trattenermi poche ore nel laboratorio di François Bonjour per render-



François Bonjour, "Fogli", 2019, tecnica mista su tela, cm 30 x 30.

mi conto che i suoi libri d'artista e le sue pagine rivisitate non sono un'attività sui generis avulsa dal contesto creativo.... Libri oggetto illeggibili, imprigionati nella cera o rinchiusi in gabbie inaccessibili, pagine scritte e rielaborate con caratteri che si stampe-

rano in segni indecifrabili, enigmatici, mappe di un viaggio ininterrotto alla ricerca dell'assoluto, del disegno del mondo, che l'artista ci invita a cogliere attraverso il suo segno e le sue carte. Bonjour non può essere incasellato in una specifica corrente artistica, ne ha attraversata più d'una, coerentemente, sempre nel solco della sua ricerca senza fine...".

François Bonjour, originario di Lignères (Neuchâtel), è nato a Cham (Zugo) nel 1948. Dopo il liceo artistico frequentato a Torino si è diplomato presso il Centro Scolastico per le Industrie Artistiche (CSIA) di Lugano nella sezione arti decorative e poi in architettura di interni. Ha partecipato



*François Bonjour
"Germogli", 2019
tecnica mista su carta
cm 50 x 80.*

FRANÇOIS BONJOUR ALLA BIBLIOTECA SALITA DEI FRATI



a numerose esposizioni personali e collettive in musei e gallerie in Svizzera e all'estero. Vive e lavora a Dino. Nel 2019, nel contesto della 58.esima Biennale d'Arte di Venezia, ha esposto un'importante installazione nella mostra curata dal Centro Culturale Europeo a Palazzo Bembo.

La mostra di François Bonjour alla Biblioteca Salita dei Frati (Lugano, Salita dei Frati 4 A), dal titolo "L'intelligenza segreta delle cose" rimane allestita dal 7 febbraio al 20 marzo. Si può liberamente visitare nei giorni da mercoledì a venerdì nell'orario 14.00-18.00, sabato dalle 09.00 alle 12.00. Inaugurazione giovedì 6 febbraio alle ore 18.15.

François Bonjour
"Pacco notturno", 2019
tecnica mista su tela
cm 100 x 100.

LUGANO - SCULTURE DI FABRIZIO LOSCHI ALLA GALLERIA ARTÉ AL LAGO

Dopo la sua personale del 2002, nuove opere dell'artista modenese Fabrizio Loschi ritornano in esposizione nelle sale del Ristorante Galleria Arte al Lago di Lugano. In mostra sono in particolare sculture di medie e piccole dimensioni.

Fabrizio Loschi (Modena, 1965) nella sua città ha frequentato l'Istituto d'Arte Adolfo Venturi, sezione grafica. Si è avvicinato all'arte spaziando tra poesia, pittura, scultura e tipografia, prediligendo "materiali poveri": carte riciclate, elementi naturali, organici, che hanno già avuto una storia, una loro destinazione d'uso. Nella scultura adotta numerosi materiali, anche con la tecnica della fusione. Le sue opere

riflettono percezioni e memorie in costante silenzioso ascolto, cambiamento ed evoluzione.

La mostra alla Galleria Arté (sede dell'omonimo ristorante in Piazza Emilio Bossi 7 a Lugano Cassarate) rimane allestita fino al 5 settembre; si può liberamente visitare nei normali orari d'apertura del locale.

Fabrizio Loschi
"Rientro", 2015
ceramica smaltata
cm 32 x 22 x 15



L'artista chianese Ro Milan propone a Biasca la sua opera pittorica che dura da cinquant'anni. Negli spazi di Bibliomedia - una fondazione impegnata nella promozione della lettura e nello sviluppo delle biblioteche - espone oltre una trentina di suoi lavori significativi. L'atrio d'entrata e la sala multiuso della biblioteca ospitano soprattutto lavori di media grandezza eseguiti ad olio su tela, oltre a dipinti più piccoli eseguiti a tempera.

Ro (Roberto) Milan, classe 1937 ha iniziato giovanissimo a dipingere e a scrivere poesie e racconti. Nel 1963 ha pubblicato la prima raccolta di poesie "Il canto delle rane"; nel 1965 il Corriere del Ticino pubblica in 60 puntate il suo primo breve romanzo "La Valle dei Templi", nel 1967 dà alle stampe la breve raccolta di poesie e disegni "Uomo Antiuomo" con la prefazione e nel 1977 esce la raccolta di racconti "Il carnevale di Mario". Nel 1976 la rivista Cenobio pubblica il suo saggio "Arte e società". Dipinge con assiduità dal 1970 partecipando ad esposizioni in Svizzera ed in Italia. Si è occupato anche di critica artistica recensendo esposizioni per riviste e



Ro Milan, "Disgelo", 2019, olio su tela, cm 30 x 40, 2019.

quotidiani. Ro Milan abita e lavora a Chiasco e Dalpe.

Così si esprime il critico dell'arte Paolo Blendinger che ha presentato la mostra: "La prospettiva metafisica è spesso presente nella pittura di Ro Milan. Il paesaggio, frutto di elaborate reinterpretazioni, ricostruito con personali spaziatore e composizioni reinventate e con inserimenti simbolici come il cespuglio o l'albero solitario, togliendo elementi bozzettistici e inserendone di naturali, digerito nella visione e filtrato dallo spirito, è spesso calato in un'atmosfera rarefatta, ferma e distesa. La nuova realtà creata sulla tela è la sua visione di paesaggio. Lo sguardo si è poi posato su alcuni particolari come il singolo fiore, la foglia rinsecchita, l'albero, il filo d'erba. Estrapolandoli dalla massa ha messo in risalto la loro essenza innalzandoli a protagonisti luminosi su sfondo scuro, come se fossero ritratti. Restando a

contatto con la natura, ha osservato la battaglia di una spiaggia ed ha trovato un mondo in continuo movimento. Un via vai di conchiglie, molluschi, legnetti, sassolini levigati dalle risacche, alghe, piume e altri oggetti consunti dalla salsedine. La stessa suggestione ha avuto guardando il sottobosco dove il trascorrere della vita vegetale e animale si mescola stratificandosi con gli anni in un continuo morire e rinascere in forme nuove e diverse. Un gioco fra la materia in decomposizione e quella che si ricompone con spirito rinnovato. Reinterpretando in libertà forme e colori, ha ricreato sensazioni suggestive e spirituali paragonabili ai sentimenti umani come la gioia, l'incoscienza, il calore, lo stupore, il grottesco, le passioni. Il processo di ricerca artistica e dello spirito delle cose gli permette di immergersi in una dimensione enigmatica che tuttavia si riallaccia alle interpretazioni di peculiarità naturali tipiche della sua pittura".

La mostra presso la Fondazione Bibliomania di Biasca (in via Lepori 9) si può liberamente visitare fino al 27 marzo dal lunedì al venerdì dalle



Ro Milan, "Battigia"
2017, Olio su tela, cm 40 x 30.

LA CORNICE
cornici
dorature
articoli di belle arti

Fabrizio Colciaghi

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

*1970 - 2020
50 anni al vostro servizio*



LA CORNICE
spazio espositivo

**visitate
la nostra
galleria d'arte**



Angeli a Venezia

Guardi e Music
nell'universo di Anna Braglia

19 Marzo - 27 Giugno 2020

Giovedì, Venerdì, Sabato

10:00 - 12:45 e 14:00 - 18:30



Fondazione Gabriele e Anna Braglia

Riva Antonio Caccia 6a, Lugano - www.fondazionebraglia.ch

Supporto di **HELSINN**

AL "DEPOSITO" 28 PROTAGONISTI ARTISTI NATI TRA IL 1706 E IL 1900

Nel suo spazio espositivo "Il Deposito" a Cugnasco-Gerra, la Fondazione Matasci per l'Arte ha allestito una mostra dal titolo "In Memoriam". L'esposizione conta 144 opere di 28 artisti nati tra il 1706 e il 1900; unico contemporaneo è Ireneo Nicora (1962) che apre la mostra con un'installazione recente. Si tratta di parte del frutto di 50 anni di passione del collezionista Mario Matasci dell'omonima azienda vinicola di Tenero. Differenti (tra parentesi la quantità di quadri per singolo artista) sono le opere dei protagonisti esposte: Antonio Felice Orelli 1706-1776 (1), Cherubino Patà 1827-1899, Adolfo Feragutti Visconti 1850-1924 (1), Luigi Rossi 1853-1923 (1), Filippo Franzoni 1857-1911 (12), Marianne Wereffkin 1860-1938 (3), Edward Munch 1863-1944 (1), Federico Marioni 1866-1938 (5), Käthe Kollwitz 1867-1945 (21), Gioachino Galbusera 1870-1944 (1), Louis Soutter 1871-1942 (13), Angela Mondini 1879-1963 (1), Gregor Rabinovitch 1884-1958 (6), Gordon Mallet McCouch 1885-1959 (4), Giuseppe Foglia 1888-1950 (1),



L'installazione di Ireneo Nicora che dà inizio al percorso della mostra.

Richard Seewald 1889-1976 (1), Bru-

no Nizzola 1890-1963 (5), Giovanni Bianconi 1891-1981 (9), Fritz Pauli 1891-1968 (8), Otto Dix 1891-1969 (2), Ignaz Epper 1892-1969 (5), Gaspare Scalabrini 1892-1943 (1), Julius Bissier 1893 -1965 (6), Johannes R. Schürch 1895-1941 (29), Guido Gonzato 1896-1955 (1), Giovanni Molteni 1898-1990 (1), Teodoro Hallich 1900-1967 (1), Filippo Boldini 1900-1989 (3).



Un ambiente del "Deposito" con opere della mostra dal titolo In Memoriam organizzata dalla Fondazione Matasci per l'Arte.

20 ARTISTI AL DEPOSITO DELLA FONDAZIONE MATASCI



I vasti spazi del "Deposito" della Fondazione Matasci per l'Arte a Cugnasco-Gerra ospitano anche una fornita e facilmente consultabile biblioteca di volumi d'arte.

In un estratto così la storica dell'arte Veronica Provenzale si esprime sulla mostra "In Memoriam": "Il concetto che presiede alla presente mostra prende corpo in un'opera, che non solo offre lo spunto iniziale per la concezione dell'esposizione, ma anche ne apre l'intero percorso. L'opera in questione è una installazione di Ireneo Nicora. L'installazione si compone di uno zoccolo avvolto da un telo di lino bianco e strettamente avvinto da una corda; dietro sono appese dodici "immagini orfane" come le ha battezzate l'artista, fotografie degli inizi del 1900 trovate nel mercato delle pulci di Parigi e cucite con cura da Nicora stesso. Ciò che lega fisicamente e concettualmente questi elementi è il filo – che nell'opera si fa ora spago da calzolaio ora spessa corda grezza – un filo che avvolge, intreccia e, soprattutto, unisce. Contro il distacco, contro la dispersione, ma specialmente contro l'oblio... Ecco quindi che l'installazione si pone come prima pietra miliare del percorso espositivo, simbolico altare ammantato e stretto dalle funi, eret-

to "in memoria". Altare, o forse stele posta sul ciglio di una strada, l'opera ci indica il cammino da intraprendere per riannodare il filo della memoria e ridare nome e voce a tante personalità che hanno contribuito a scrivere la storia artistica della nostra regione nel secolo scorso. Artisti di pregio, tutti nati ancora nell'Ottocento, che tuttavia è sempre più difficile ritrovare, relegati come sono nei depositi di musei e collezionisti, attratti da figure tanto più strillate da mercati e mercanti d'arte. Sotto questa egida, la mostra diventa allora luogo di memoria per la collettività, aperto alla condivisione e alla frequentazione, un omaggio a figure sempre più evanescenti, che senza una precisa volontà di memoria rischiano di venire dimenticate definitivamente. A tutti noi il compito di custodire e curare questo filo fragilissimo, per evitare che l'indifferenza o interessi predominanti possano spezzarlo".

Il Deposito della Fondazione Matasci - che dispone anche di una ricca biblioteca di volumi d'arte - ha l'ambi-

zione di diventare un vero museo dove il fruitore può ritrovare artisti che non hanno visibilità negli attuali moderni musei, in gran parte diventati promotori unicamente di arte contemporanea. Solitamente negli spazi di Cugnasco-Gerra sono esposte in permanenza opere di artisti quali Jürg Brodwolf, Alfredo Chighine, Edmondo Dobrzanski, Franco Francese, Piero Giunni, Käthe Kollwitz, Ennio Morlotti, Zoran Music, Mario Negri, Gianriccardo Piccoli, Tino Repetto, Piero Ruggeri, Johannes Robert Schürch, Selim, Louis Soutter, Varlin, Marianne von Werefkin, ed altri.

L'attuale mostra (in Via Riazzino numero 3 a Cugnasco-Gerra, a 300 metri dalla strada cantonale, verso montagna) si può visitare gratuitamente tutte le domeniche dalle 14.00 alle 18.00 fino al 31 maggio.

SAN BERNARDINO

IL GIARDINO D'INVERNO

IN ESPOSIZIONE ALLO SPAZIO28

La mostra presso la galleria d'arte spazio28 a San Bernardino, attualmente in atto, ha per tema il mondo della natura: fiori, piante e fauna. Il titolo "Giardini d'inverno" ricorda che questo ospita e protegge dal freddo gli agrumi, piante esotiche e da frutto. Il Giardino d'Inverno vero e proprio nacque nel XVI secolo, quando si diffuse la consuetudine, nell'Europa del nord, di coltivare agrumi, che commercianti provenienti dai paesi mediterranei proponevano sulle loro tavole come delizie. Le serre inizialmente riservate esclusivamente agli agrumi, finirono poi per ospitare una grande varietà di piante tropicali accomunate dalla necessità di calore e protezione.

La mostra di San Bernardino vuole ricostruire l'atmosfera protetta e la magia della sorpresa, proprie del contesto dei Giardini d'inverno, che nonostante i climi rigidi esterni custodivano una natura appartenente ad altre latitudini. La selezione è quindi stata quella di accogliere un "bouquet" di opere bidimensionali e tridimensionali ispirati a una natura rigogliosa ed



Franco Rognoni, "Susanna", 1970, tempera su cartone intelato, cm 35,5 x 44.

esplosiva. In questo si sono cimentati gli artisti Pier Alberti, Ettore Antonini, Jean-Marc Bühler, Adele Cossi, Danila Denti, Elena Fregni, GianAntonio Ossani, Marco Piffaretti, Gior-

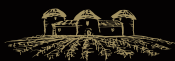
gio Robustelli, Eva Winkler.

Oltre alla mostra gli organizzatori hanno programmato per giovedì 27 febbraio alle ore 17.00 presso la Chesa Veglia uno spettacolo di cabaret con Umberto Faini; sabato 29 febbraio alle ore 16:30 presso la Chiesa Rotonda un concerto con Green Sisters.

L'esposizione presso la 'Galleria spazio28 arte contemporanea' (sulla strada cantonale al numero 28, in centro del paese di San Bernardino) rimane allestita fino al 29 febbraio: si può liberamente visitare dal lunedì al venerdì nell'orario 15.00-18.00, sabato e festivi 10.00-13.00 e 15.00-18.00.



JeanMarc Bühler
"Melograno", 2015
tecnica mista, cm 21 x 30.



CASAL THAUERO

EUROPEAN UNION
A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATION N. 1346/07



Vini sempre all'altezza

Richiedi Casal Thaulero nei migliori ristoranti.



Ortona (Abruzzo) Italy

www.casalthaulero.it | info@casalthaulero.it

Vini Bee SA

Importatore in Svizzera e distributore

Via Cantonale 1 - 6855 Stabio - tel 091 647 32 81

DAYAK. L'ARTE DEI CACCIATORI DI TESTE DEL BORNEO AL MUSEC

L'esposizione inaugurata sul finire dello scorso anno al Museo delle Culture è dedicata all'arte e alla cultura materiale dei Dayak del Borneo. Si tratta di una delle maggiori esposizioni al mondo mai realizzate su questo tema e senz'altro la più ampia degli ultimi quarantacinque anni. La mostra e il libro illustrato che la accompagna (*Arte dayak* di Paolo Maiullari, 296 pagine) sono il coronamento di un percorso di ricerca, valorizzazione e accrescimento delle collezioni del MUSEC di arte del Borneo, avviato una quindicina di anni fa.

Le centosettanta opere esposte sono state prodotte per la maggior parte tra l'inizio dell'Ottocento e la metà del Novecento e provengono sia dalle col-

*"Tuntun". Dettaglio
dell'estremità superiore
di un bastone ammaliatore
per la caccia ai maiali selvatici o ai cervi
raffigurante una divinità
che aveva la funzione
di attirare la selvaggina nella trappola.
Borneo occidentale.
Etnia Iban. Inizio del XX sec.*



lezioni del MUSEC, sia da altri quattro musei etnologici svizzeri (Basilea, Berna, Neuchâtel e Zurigo) e da collezioni private svizzere ed europee. Sono rappresentative dei maggiori generi di arte dayak diffusi in Occidente: sculture monumentali di legno, maschere,

*"Bà". Gerla porta-neonato
utilizzata per i bambini
dell'alta aristocrazia
decorato con la raffigurazione
di uno spirito protettore.
Borneo orientale.
Etnia Kenyah. Prima metà del XX sec.*

L'ARTE DEI CACCIATORI DI TESTE DEL BORNEO



*"Sapundu".
Sezione sommitale
di un palo
cerimoniale di
carattere funerario
raffigurante una
coppia di dignitari
stretta in un
abbraccio.
Borneo
meridionale. Etnia
Ngaju. XIX sec.*

pri delle opere esposte, in cui si esprime la relazione tra gli uomini, le divinità e i fenomeni naturali di una delle ultime terre ignote del pianeta.

Le spedizioni scientifiche e militari che, a partire dalla fine del Settecento, si spinsero nell'entroterra della più vasta isola indonesiana dovettero fare i conti sia con le impegnative vie d'accesso, sia con i bellicosi popoli che difendevano il proprio territorio. È a partire da tali dure esperienze che si delineò nell'immaginario occidentale una doppia percezione dell'isola: da un lato, le lussureggianti foreste primordiali e l'incontaminata bellezza della sua natura, che rimandavano all'idea di una primordiale età dell'oro e, dall'altro, i nativi Dayak, rappresentati nella letteratura e nell'iconografia del tempo come crudeli cacciatori di teste. Una percezione distorta e limitata del-

*Hudoq. Maschera cerimoniale
impiegata nel contesto di danze
propiziatorie volte a benedire e
proteggere le piante del riso, al
fine di ottenere un buon raccolto.
Borneo orientale. Etnia Bahau Saa'
Seconda metà del XX sec*

bastoni magici da caccia, pagaie, armi da guerra, tessuti, ornamenti per il corpo, indumenti, crani-trofeo, matrici da tatuaggio, porta-neonati, elementi architettonici, strumenti musicali, giare e oggetti di cultura materiale intrecciati e decorati.

L'esposizione occupa le quattordici sale del primo e del secondo piano di Villa Malpensata. Due sono i temi principali del percorso espositivo, che si articola in undici sezioni tematiche. La prima parte della mostra si sofferma sull'incontro tra le popolazioni Dayak e l'Occidente, che ha dato avvio alla ricerca etnografica e all'interesse collezionistico e ha influenzato la maniera occidentale di guardare al Borneo e ai suoi abitanti nativi. La seconda parte della mostra, proponendo

un cambio di prospettiva, accompagna progressivamente il visitatore alla scoperta dei significati e dei valori pro-



L'ARTE DEI CACCIATORI DI TESTE DEL BORNEO

la tradizione culturale dayak, che riguardò anche gli oggetti prodotti dalle popolazioni locali, considerati per lo più alla stregua di feticci e oggetti «primitivi».

La conoscenza veicolata dai musei etnologici europei e americani e le ricerche etnografiche sul campo hanno progressivamente contribuito a descrivere più accuratamente e a comprendere la cultura e l'arte del Borneo. Una conoscenza che per lungo tempo è però rimasta confinata nella cerchia ristretta degli specialisti e che ha intaccato solo in parte, nell'immaginario occidentale, la visione delle popolazioni native e della loro arte. Se avvicinata con altri occhi ed esplorata nelle sue motivazioni profonde, la produzione artistica rivela invece la sorprendente profondità socio-culturale e la maestria dei popoli che l'hanno prodotta.

L'interesse del Museo delle Culture per l'arte del Borneo nasce con il richiamo che l'arte di tale parte di mondo esercitò su Serge Brignoni, la cui collezione rappresenta il nucleo fondante del Museo. Come molti artisti delle Avanguardie della sua generazione, la passione collezionistica dell'artista ticinese fu da sempre orientata ver-



Frammento architettonico raffigurante un cane-drago protettore. Borneo orientale. Etnia Kenyah. Metà del XX sec.

so le arti tradizionali dei Mari del Sud. Tra queste, Brignoni fu particolarmente attratto dalle grandi sculture di legno provenienti dalle aree indonesiane del Borneo: sommità di pali cerimoniali che raffigurano figure antropomorfe dal notevole impatto espressivo, accentuato dall'azione degli agenti climatici che avevano intagliato e scavato il legno.

Il legame personale con questo

particolare genere di opere spiega forse perché Brignoni, al momento della donazione alla Città di Lugano, abbia deciso di conservare per sé quattordici sculture del Borneo. In un secondo momento, Brignoni le donò al Kunstmuseum di Berna che nel 2018 le ha a sua volta cedute al MUSEC, il quale può oggi vantarsi di possedere a livello internazionale la più ampia e importante collezione di sculture monumentali del Borneo.

La mostra al MUSEC-Museo delle Culture, Lugano (a Villa Malpensata, Riva Caccia 5 / Via G. Mazzini 5 (ingresso dal parco) dal titolo «Dayak. L'arte dei cacciatori di teste del Borneo» rimane allestita fino al 17 maggio; si può visitare (prezzo intero da 16 anni fr 15.-, ragazzi fr.5.-) tutti i giorni dalle 11.00 alle 18.00; martedì chiuso.



"Kapang-ai". Piano di lavoro decorato con raffigurazioni dello spirito del cane-tigre. Borneo centrale. Etnia Modang. Ante 1939.

ORCHESTRA DELLA SVIZZERA ITALIANA RISCOPERTA E PRIMA REGISTRAZIONE MONDIALE DI UNA CANTATA DI ROSSINI

La riconoscenza (1821), cantata pastorale del periodo napoleonico di Rossini, è da poco disponibile su CD in prima registrazione mondiale (Concerto Classics). Ad un anno di distanza dalla pubblicazione del primo volume dedicato al periodo giovanile (già in nomination per i prossimi ICMA), Markus Poschner e l'Orchestra della Svizzera italiana si addentrano nei successivi anni napoletani del compositore pesarese, alla riscoperta di opere rare e inedite. La partitura della "Riconoscenza", composta da sette ampi numeri, fu apprezzata per il virtuosismo (l'aria di Fileno rappresenta uno dei vertici dell'impervia scrittura tenorile rossiniana) e per la capacità di armonizzare momenti esclusivamente strumentali, corali e solistici. La Cantata venne rielaborata per numerose altre circostanze: della Cantata "Il vero omaggio" (1822) e della Cantata a quattro voci con cori (1823) vengono offerti due brani in prima registrazione. Gli interpreti sono Edgardo Rocha (nel ruolo di Fileno) tenore, Michela Antenucci (Argene) soprano, Laura Polverelli (Melania) mezzosoprano e Mirco Palazzi (Elpino) basso. Le parti corali sono affidate al Coro della Radiotelevisione

svizzera. In apertura e a chiusura del CD le Sinfonie da "Ermione" (1819) e da "Elisabetta, regina d'Inghilterra" (1815). La registrazione, curata dal Tonmeister Wolfgang Müller per la

Radiotelevisione svizzera, è stata effettuata in aprile e in agosto 2019 all'Auditorio Stelio Molo RSI di Lugano.



Boutique Sophie

*moda per donne esclusive
realizzazione di capi unici*

Serfontana, II. piano - 6834 Morbio Inferiore - tel 078 945 12 55 - cp.sophie10@gmail.com

Dopo l'appuntamento di gennaio quando al Teatro del Gatto il Jazz Cat ha inaugurato l'anno musicale con un concerto del virtuoso Biréli Lagrène assieme a Holzman Winterstein alla chitarra ritmica e al cantante e contrabbassista Vali Mayer, il programma 2020 prosegue lunedì 10 febbraio con Leon "Kid Chocolate" Brown (trumpet & vocals), David Torkanowsky (Hammond B3), David Blenkhorn (guitar) e Pedro Segundo (drums).

Ospite regolare di JazzAscona negli scorsi anni, Leon Kid Chocolate Brown è un artista carismatico, membro dell'acclamata New Orleans Jazz Orchestra, ottimo cantante e soprattutto uno dei migliori giovani trombettisti della Città sul Mississippi. In un concerto evento creato ad hoc per il Jazz Cat Club, lo vedremo alla testa di un gruppo comprendente il pianista di New Orleans David Torkanowsky, il chitarrista australiano David Blenkhorn e il batterista di origini lusitane Pedro Segundo, in una serata che strizzerà l'occhio al groove tipico della Città del Delta e in particolare ai Meters, gruppo di culto del funk di New Orleans.



Si proseguirà il 23 marzo con Vincent Herring (alto sax), Piero Odorici (sax), David Kikosk (piano), Aldo Zunino (bass) e Hank Bardie (batteria). Sarà un omaggio a Charlie Parker, di cui ricorre nel 2020 il centenario della nascita. Parker è stato assieme a Louis Armstrong e Miles Davis il più influente jazzista di sempre, l'inventore del bebop, un sassofonista impareggiabile che ha imposto uno stile e un modo di suonare a generazioni di musicisti.

Il programma andrà avanti con l'appuntamento dell'11 maggio che presenta Cyrille Aimée (vocals), Laurent Coulondre (piano) e Jeremy Bruyere (basso), e poi il 25 maggio con un concerto di Jane Monheit che con la sua voce calda ed espressiva è davvero una delle cantanti jazz di riferimento di oggi. La cantante francese trapiantata a New Orleans Cyrille Aimée è vincitrice fra il 2007 e il 2012 di tre importantissimi concorsi (Montreux, Thelonious Monk e il Sarah Vaughan Competition). Si esibisce ormai sui palchi più prestigiosi del mondo e con i suoi album sventa in testa alle hit parade del jazz negli Stati Uniti. Nicolas Gilliet l'ha scritturata dopo averla ascoltata lo scorso ottobre allo Snug Harbour di New Orleans. "Una voce pazzesca, una capacità a dir poco sbalorditiva di improvvisare. Grandissimo feeling, ne farà di strada!". Cyrille Aimée ha appena ottenuto una nomination ai Grammy Awards 2020 per "Merry Me a Little".

Tutti i concerti del Jazz Cat si tengono al Teatro del Gatto di Ascona (via Muraccio 21) con inizio alle ore 20.30; ingresso fr. 30, ridotto a fr. 15 per gli studenti.



Cyrille Aimée

RISTORANTI TICINESI

I TOP

DI TICINO MAGAZINE

<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
Arté , Piazza Bossi, Lugano Cassarate	973 48 00	domenica e lunedì	elegante	●● 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
La Brezza , Hotel Eden Roc, via Albarelle 16, Ascona	791 01 71	da novembre a marzo	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
Relais Villa Castagnola , Viale Castagnola 31, Lugano	973 25 55		elegante	
Villa Principe Leopoldo , Via Montalbano, Lugano	985 88 55		raffinato	
Aphrodite , Hotel Giardino, Via al Segnale, Ascona	785 88 88		raffinato	
I Due Sud , Hotel Splendide Royal, Riva Caccia 7, Lugano	985 77 11	domenica e lunedì - aperto solo la sera	elegante	
Ai Giardini di Sassa , Via Tesserete 10, Lugano	911 41 11		elegante	
Vecchia Osteria Seseglio , Via Campora 11, Seseglio	682 72 72		rustico elegante	
Marina , Via Albarelle 16, Ascona	785 71 71		semplice elegante	
La Rucola , Viale Castagnola 31, Lugano	973 25 55		easy dinner elegante	
La Braseria , Via Cantonale, San Vittore - Grigioni	827 47 77	lunedì	rustico raffinato	
Lago Swiss Diamond , Riva Lago Olivella, Vico Morcote	735 00 00		elegante	
Osteria del Centenario , Viale Verbano 17, Muralto	743 82 22	domenica	classico	
Vicania , Alpe Vicania, Vico Morcote-Carona	980 24 14	lunedì e martedì	rustico elegante	
Osteria Boato , Viale Lungolago, Brissago	780 99 22		classico	
Lachiesa , Via del Tiglio 1, Locarno-Monti	752 03 03	lunedì	classico	
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	
Locanda Locarnese , Via Bossi 1-Piazza Grande, Locarno	756 87 56		moderno elegante	
Forni , Via Stazione, Airola	869 12 70		classico	
Ateneo del Vino , Via Pontico Virunio 1, Mendrisio	630 06 36		rustico elegante	
Enoteca Bottega del Vino , Via Luini 13, Locarno	751 82 79	domenica	stile cantina	
Antica Osteria Il Malatesta , Via Pescatori 8, Muralto	735 00 00	martedì e mercoledì	semplice	
Al Ponte dei Cavalli , Cavigliano	796 27 05		semplice	
Agorà , Muro degli Ottevi 10	793 31 21	domenica e lunedì	classico elegante	
Golf Gerre , via alle Gerre 5, Losone	785 11 90		classico elegante	
Da Valentino Vicolo Torretta 7, Locarno	752 01 10	domenica, lun e sab a mezzogiorno	rustico 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	
Centovalli , Ponte Brolla	796 14 44	lunedì e martedì, dal 1 marzo	classico	
Groven , Pascal de la Capela 1, Lostallo- Grigioni	830 16 42	domenica sera e lunedì	classico	
Ronchetto , via Nasora 25, Comano	941 11 55	domenica e lunedì	semplice	
Della Carrà , Carrà dei Nasi, Ascona	791 44 52	domenica	rustico elegante	
Bottegone del Vino , Via Magatti 3, Lugano	922 76 89	domenica e festivi	conviviale	
Conca Bella , San Simone, Vacallo	697 50 40	domenica e lunedì	classico	
Cittadella , Via Cittadella, Locarno	751 58 85		classico elegante	
Ristorante Stazione , Via Pietro Fontana, Tesserete	943 15 02	mercoledì	classico	
Stazione , Strada Cantonale, Lavorgo	865 14 08	domenica sera e lunedì	classico	
Osteria Sasso Corbaro , Castello di Sopra, Bellinzona	825 55 32		rustico elegante	
Osteria Penel , Via Moncucco 35, Lugano-Besso	967 10 70	domenica	rustico elegante	
Stazione , da Agnese, Piazzale Fart, Intragna	796 12 12		classico	

LE CREAZIONI DI FRANK OERTHLE DEL RISTORANTE ARTÉ AL LAGO LUGANO

NOCI DI CAPESANTE

ALLO ZAFFERANO

CON CREMOSO AI PEPERONI

E SORBETTO DI CALAMANSI

Ingredienti per 4 persone

12 pezzi di capesante crude, 4 gusci di canestrelli, 16 pezzi di canestrelli, insalata dell'orto, concassé di pomodoro, salsa di peperoni rossi, 10 g di olio d'oliva extravergine toscano, fettine di rapetta di Chioggia;

per il sorbetto di calamansi: 250 g di polpa di calamansi (calamondino, Philippine Lime), 125 g di acqua, 75 g di zucchero, 25 g di destrosio.

Preparazione

Marinare le capesante con polvere di zafferano e vino bianco.

Preparare la salsa di peperoni rossi.

Rosolare in padella i canestrelli e condirli con l'olio d'oliva extravergine.

Pelare 2 pomodori e tagliare a cubetti piccolissimi.

Guarnire il piatto con la salsa e finire con l'insalata



Dorare le capesante in padella con un filo di olio d'oliva e poi impiattare.

Sorbetto di calamansi: far bollire tutto insieme. Raffreddare fino a circa 10 gradi C. Mettere nella sorbettiera e far girare fino a raggiungimento della consistenza giusta.

RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO

MANTECATO AL PREZZEMOLO

E PATISSON CANDITE

Ingredienti per 6 persone

300 g di riso Carnaroli San Massimo, 2 pezzi di scalogno tritato finemente, 150 g di polpa di prezzemolo (sbollentato, frullato e poi setacciato), 1,5 litri di brodo di verdura, 50 ml di olio d'oliva extra vergine, 120 g di Parmigiano grattugiato, 50 g di burro delle alpi, 6 pezzi di zuccina Patisson sbollentata, croccante di patate dolci.

Preparazione

Rosolare lo scalogno nell'olio e tostare il riso. Sfumare con un buon vino bianco ticinese. Aggiungere poco alla volta il brodo caldo di verdura e continuare per circa 15 minuti la cottura. Aggiungere la polpa di prezzemolo e mantecare il risotto con burro e parmigiano.

Glassare al burro i patisson tagliati a





GIALDI

Il Ticino spumeggiante!

shop.gialdi-brivio.ch

**Gialdi Vini SA
CH - 6850 Mendrisio**



LE RICETTE DEL RISTORANTE ARTÉ AL LAGO DI LUGANO

spicchi

Friggere le lamelle di patate dolci

Comporre un piatto fondo con il risotto, spicchi di patisson e croccante di patate.

FRACOSTA DI VITELLO DELLA VALLE DI SIMMEN CON POMODORINI E MELANZANE VIOLA

Ingredienti per 6 persone

600 g di controfiletto di vitello della Simmental, pomodorini cherry, 150 g di salsa di pomodoro, 2 pezzi di melanzane viola, 6 pezzi di melanzane baby, 1 mazzetto di origano, croccante



di riso venere, 150 g di mozzarella di bufala, 10 g di gomma di xantana.

Preparazione

Rosolare il controfiletto in padella e finire al forno a 145° C per circa 30 minuti.

Avvolgere le melanzane in carta stagnola e infornare a 190° C per circa 25 minuti.

Grattare le melanzane e fare una crema, condita con sale, olio all'aglio e rosmarino.

Tagliare le melanzane baby a spicchi e mettere sotto vuoto con uno sciroppo agro dolce. Cuocere a 85° C a bagnomaria per circa 25 minuti.

Condire i pomodori con un filo di olio d'oliva, sale e zucchero.

Far bollire la salsa pomodoro e legarla con 10 g di gomma di xantana.

Comporre un piatto da portata con una spirale di salsa pomodoro e pomodori conditi.

Con una pipetta guarnire la crema di melanzane, aggiungere il croccante e gli spicchi di melanzane.

Alla fine tagliare il controfiletto e guarnire con un filo di sugo della carne stessa e un paio di petali di origano.





GLI ITALIANI più belli li trovate da Bindella!

Scopri subito i migliori vini.
Nella nostra Vinoteca o online:
bindella.ch

Vinoteca Bindella

Via al Molino 41, Scairolo
6926 Montagnola

+41 91 994 15 41
info@bindellavini.ch

da lunedì a venerdì
dalle 7.30 alle 12.00 ore
dalle 13.30 alle 17.00 ore

Bindella
la vita è bella



— Un Mondo — di Vino

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

Bindella
la vita è bella

Vinoteca Bindella

Via al Molino 41, Scairolo 6926 Montagnola
Lu - Ve 07.30 - 12.00 13.30 - 17.00
+41 91 994 15 41 info@bindellavini.ch

LE RICETTE DEL RISTORANTE ARTÉ AL LAGO DI LUGANO



SINFONIA DI CILIEGIA AMARENA CON CIOCCOLATO "RUBY"

Ingredienti per 4 persone

4 tronchetti semifreddo alle ciliegie, cioccolato ruby temperata e rotta a pezzi, salsa al Kirsch, gelatina alle ciliegie, foglie di mentuccia.

Semifreddo alle ciliegie: 75 g di tuorlo, 80 g di zucchero, 15 g di acqua, 150 g di polpa ciliegie, 200 g di panna semimontata.

Gelatina di ciliegia: 50 g di polpa di ciliegie, 50 g di acqua, 30 g di zucchero, 4 g di gelatina.

Preparazione

Semifreddo alle ciliegie: portare a 118° C lo zucchero e l'acqua, montare i tuorli e mettere a filo lo sciroppo di zucchero; unire la polpa e la panna semimontata e poi versare negli stampi.

Gelatina di ciliegia: ammorbidire la gelatina in acqua fredda; unire tutti gli elementi e scaldare. Aggiungere la gelatina strizzata, amalgamare tutto e versare negli stampi da spirale.

Salsa al kirsch: 100 ml di latte, 50 g di zucchero, 10 g di fecola, 30 g di tuorlo, 10 g di Kirsch.

Scaldare tutti elementi tranne il Kirsch a 65° C; far raffreddare e alla fine aggiungere il Kirsch.

Farcire con la salsa ottenuta le ciliegie denocciolate.



*Lo chef Frank Oerthle
del ristorante Arté al Lago
può vantare da anni
una prestigiosa stella Michelin.*



VIALE CASTAGNOLA 31
TEL. + 41 (0)91 973 25 55
FAX + 41 (0)91 973 25 50



LES
GRANDES
TABLES
DE SUISSE



6906 LUGANO, SWITZERLAND
INFO@VILLACASTAGNOLA.COM
WWW.VILLACASTAGNOLA.COM



Trattoria - Pizzeria
GALLERIA

via Vegezzi 4 - 6900 Lugano
091 922 24 15
www.trattoriagalleria.ch



CASA VINICOLA GIALDI DI MENDRISIO MIGLIORE VINO SVIZZERO TRA I 'BLEND' È TICINESE: IL VIGNA D'ANTAN BRIVIO!

Al prestigioso Grand Prix du Vin Suisse 2019 un vino ticinese ha primeggiato a livello nazionale: il 1° Premio nella categoria "Assemblaggi Rossi" è andato alla Casa vini-

cola Gialdi di Mendrisio per il suo Vigna d'Antan Brivio. L'ambito merito è solo il più recente della prestigiosa collana di premi ottenuta dal Feliciano Gialdi e dal suo enologo Alfred De Martin.

Il vino Vigna d'Antan, prodotto e imbottigliato da Gialdi sotto la sua linea "Brivio", viene prodotto con un sapiente uvaggio fatto di Merlot 67%, Cabernet Sauvignon 18% e Cabernet Franc 15%; e dunque cade sotto la definizione ufficiale di "Rosso del Ticino DOC". Viene ottenuto tramite una vinificazione tradizionale bordeaux con macerazione di 12-15 giorni a 28-32°C in vasche d'acciaio inox. La maturazione avviene in barriques francesi nuove (85%) e di 2° passaggio (15%) per oltre 12 mesi. I tre nobili vitigni vengono vinificati separatamente e assemblati poco prima dell'imbottigliamento. I frequenti travasi hanno permesso un imbottigliamento senza chiarifica, stabilizzazione fisica e filtrazione. Ciò può provocare un eventuale leggero deposito nella bottiglia. Alla fine si è ottenuto un vino con una gradazione alcolica di 13 % Vol. dal colore rosso bordeaux carico e profondo. Il Vigna d'Antan 2015 si presenta con un profumo intenso e di buona complessità, con sentori di frutta a bacca nera matura come le more accompagnate da note mentolate e sentori di torrefazione che ricordano la nocciola, il cioccolato ed il cacao. Considerato il valore e l'unicità del vino il prezzo è contenuto: 33.- franchi per la bottiglia da 75 cl



Il Grand Prix du Vin Suisse, organizzato da VINEA e VINUM (rivista europea del vino) è il concorso enologico di riferimento in Svizzera. A tale prestigiosa competizione vi hanno partecipato 544 produttori provenienti da 21 cantoni vitivinicoli svizzeri per un totale di 3254 vini, analizzati una prima volta nel corso di una settimana da 170 esperti degustatori. I sei migliori vini delle 13 categorie di concorso sono stati poi nuovamente degustati - sempre alla cieca - da undici giurati svizzeri e internazionali che grazie ai loro giudizi segreti e individuali hanno permesso la definizione della classifica finale.

La Gialdi Vini SA è stata fondata nel 1953 da Guglielmo Gialdi ed è attualmente diretta dal figlio Feliciano. In azienda anche la terza generazione rappresentata da Raffaella. Dedita dapprima al commercio di vini, l'azienda conosce una svolta nel 1984

IL VIGNA D'ANTAN MIGLIOR VINO SVIZZERO BLEND



Feliciano Galdi e sua figlia Raffaella ritratti nelle tipiche e antiche cantine dell'azienda scavate ai piedi del Monte Generoso, a Mendrisio. Questi ambienti sono particolarmente adatti alla maturazione del vino, grazie anche alla particolare costituzione della montagna, ricca di caverne e anfratti naturali che permettono la circolazione di aria, mantenendo ottimale temperatura e umidità in tutte le stagioni.

quando Feliciano decide di acquistare una cantina situata nella Bassa Leventina e inizia la produzione di vini ticinesi. Grazie a notevoli e continui inve-

stimenti nelle cantine di Mendrisio e Bodio, oggi la Galdi Vini – che dal 2001 controlla anche l'azienda Brivio

Vini – vinifica complessivamente quasi un milione di chilogrammi di uva all'anno. La vasta linea dei prodotti Galdi propone soprattutto vini del Sopraceneri, ottenuti con uve acquistate da ben trecento fedeli viticoltori provenienti da Bassa Leventina, Riviera e Valle di Blenio. Per la sua linea di vini etichettati "Brivio" si approvvigiona soprattutto di uve provenienti da coltivatori storici del Mendrisiotto.

R

elux

sagl

SICUREZZA

- Sistemi d'allarme
- Videosorveglianza
- Controllo accessi



Tel. 091 980 49 11 - 6917 Barbengo
www.reluxsagl.ch - info@reluxsagl.ch

I PRODOTTI DEL SALENTO DELL'AZIENDA AGRICOLA CONTI ZECCA

L'Azienda Agricola Conti Zecca è sicuramente una delle realtà vitivinicole più interessanti della Puglia. Si propone con innovazione tecnologica sposata alla tradizione, tanto da dimostrare come queste possano perfettamente coesistere per dare vita a prodotti di eccellenza.

Era circa il 1500 quando la famiglia napoletana Zecca decise di trasferirsi in Puglia, e più precisamente a Leverano, nel cuore del Salento, e di avviare un'intensa attività agricola nelle proprie aziende. Oltre alle differenti coltivazioni figurava anche una parte coltivata a vite, la cui uva veniva in seguito ceduta a cantine esterne. Solo nel 1935 il conte Alcibiade Zecca decise di vinificare in proprio le uve provenienti dai suoi possedimenti: nacque così la cantina Conti Zecca a Leverano, una struttura per quei tempi moderna ed efficiente, tanto da far diventare il paese uno dei centri commercialmente più significativi del Salento e di tutta la Puglia.

Dopo la seconda guerra mondiale, che aveva distrutto ogni cosa, furono la capacità imprenditoriale unita all'antico orgoglio di gente con secolari radici nella terra a rendere possibile la



difficile ricostruzione. Il figlio, il conte Giuseppe, eliminò il vecchio sistema di conduzione della tenuta a colonia, sostituendolo con la conduzione diretta della vigna; successivamente ampliò la catena produttiva in cantina introducendo l'imbottigliamento in proprio. Nacque così la prima etichetta, Donna Marzia, che prese il nome dalla più nota tenuta di famiglia.

Dal lontano 1500, quindi, la tradizione di dedizione alle vigne della famiglia Zecca non si è mai interrotta.

Oggi gli eredi, i conti Alcibiade, Francesco, Luciano e Mario Zecca, si dedicano con passione alla conduzione dell'azienda di famiglia, seguendo con meticolosa cura l'intero controllo della propria produzione, dalla scelta dell'ambiente pedoclimatico e dei cloni dei vitigni più adatti, all'impianto del vigneto, alla scelta delle tecniche agronomiche e del momento ottimale per la vendemmia allo scopo di ottenere vini di massima qualità, fino all'imbottigliamento del prodotto finito ed alla sua commercializzazione.

L'Azienda Agricola Conti Zecca è composta da un antico complesso aziendale che si estende nelle province di Lecce e Brindisi per una superficie di circa 800 ettari, il 40% dei quali coltivato a vigneto. Questi 320 ettari di vigna sono distribuiti su quattro tenute che si trovano tra i comuni di Leverano e Salice Salentino, nella zona di produzione dei grandi vini DOC del Salento: Tenuta Donna Marzia (100 ettari a Leverano), Tenuta Saraceno (50 ettari a Leverano), Tenuta Santo Stefano (40 ettari tra Salice Salentino e Leverano) e Tenuta Cantalupi (130 ettari a Salice Salentino).

In azienda si coltivano vitigni au-



I VINI DEL SALENTO DELL'AZIENDA CONTI ZECCA



toctoni da sempre presenti in Puglia e da cui sono stati selezionati negli anni particolari cloni (Primitivo, Negroamaro, Malvasia Nera e Malvasia Bianca), ed alcuni vitigni di più recente introduzione come il Vermentino, il Fiano e lo Chardonnay per i bianchi, il Cabernet Sauvignon, l'Aglianico e il Merlot per i rossi. Date le differenti varietà di uve coltivate nelle tenute di proprietà, alla Conti Zecca il periodo

di vendemmia dura da metà agosto a metà ottobre: le prime uve ad essere raccolte sono quelle bianche precoci (Pinot e Chardonnay) mentre le ultime sono quelle native a bacca nera come Negroamaro e Aglianico.

L'Azienda agricola Conti Zecca produce un'ampia gamma di vini rossi, rosati e bianchi: dai "vini delle Tenute" (Tenuta Cantalupi, Tenuta Donna Marzia, Tenuta Saraceno, Tenuta Santo Stefano) ai pregiati vini delle selezioni: il Nero, il Terra, il Primitivo, il Negroamaro, il Luna, il Fiano, la Malvasia Bianca e il Sole. Il pro-

dotto che ha fatto conoscere a livello internazionale tanto l'azienda quanto il Negroamaro è stato senza dubbio il Nero Conti Zecca commercializzato per la prima volta nel 1999 (vendemmia 1997). Il Nero nasce dall'incontro tra i cloni selezionati in azienda di un vitigno autoctono come il Negroamaro, che con la percentuale del 70% mantiene intatta la tipicità del vino, e il Cabernet Sauvignon, che ne esalta e completa la qualità.

Accanto ad un vino "internazionale" come il Nero, oggi la Conti Zecca sta portando avanti un progetto sui vini monovarietali che mira a valorizzare quelle uve autoctone che rappresentano la vera unicità di quella terra: Negroamaro, Primitivo, Malvasia Bianca e Fiano. Come tutti i prodotti dell'azienda sono anch'essi il frutto di un intenso lavoro di sperimentazione in vigna, volto ad individuare le zone più vocate alla coltivazione di quella particolare uva. A questi si aggiunge il Terra Conti Zecca che nasce dall'Aglianico, un altro grande vitigno del sud d'Italia coltivato da oltre 30 anni in azienda, e che insieme a Nero, Luna (l'unico bianco in barrique: 50% Malvasia bianca e 50% Chardonnay) e Sole (la Malvasia dolce) fa parte dei blend delle Selezioni Conti Zecca.

I VINI DELLA

AZIENDA AGRICOLA

CONTI ZECCA

SONO DISTRIBUITI IN TICINO DA

BINDELLA

VITICOLTURA-COMMERCIO VINI SA

VIA AL MOLINO 41

PIAN SCAIROLO

6936 MONTAGNOLA

TEL 091 994 15 41

INFO@BINDELLAVINI.CH



IL GASTRONOMO SPUTASENTENZE

SAPER BERE, COMINCIANDO DAL VINO

IL PEGGIOR PERICOLO

È INCONTRARE

UN FALSO «INTENDITORE»

COME RICONOSCERLO A

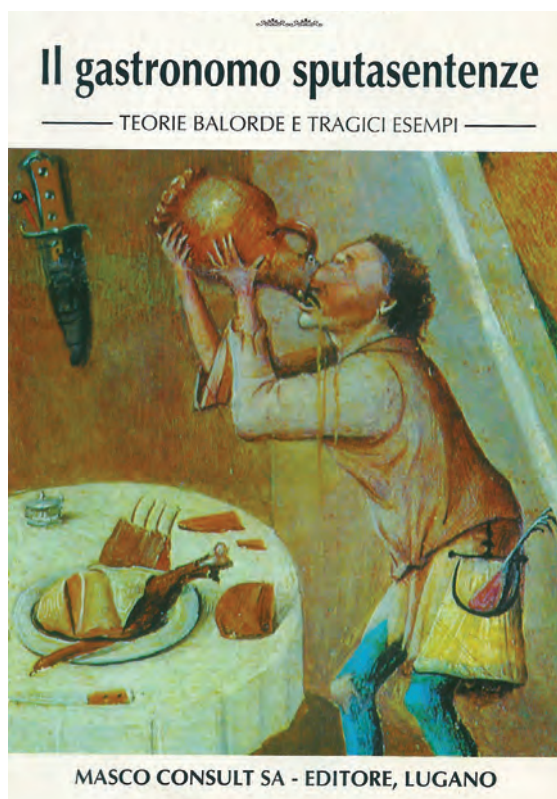
PRIMA VISTA E LIMITARNE I DANNI

Sono molti i modi per avvicinarsi al vino ed è altrettanto certo che, una volta raggiunta una certa dimestichezza con questo, e se ci si comporta con moderazione, si stabilisce un'amicizia che non tramonta più. Purtroppo a rovinare una simile piacevole affinità interviene anche in questo caso chi si autodefinisce esperto e intenditore. Non si tratta di persone che operano nel settore come produttori, commercianti, sommeliers o altro, ma di tipi che, il cielo sa perché, si sono dedicati anima e corpo al vino. Si autodefiniscono «un gentiluomo di uno stampo ormai scomparso» e affermano di avere il vino nel sangue. Del vino sanno tutto; ne sono i profeti e gli apostoli. Purtroppo sono solo dei rompiscatole esibizionisti. Avrebbero potuto occuparsi di calcio, di extraterrestri, di politica, di finanza, ma questi satanici sputasentenze si sono voluti

dedicare all'enologia. Refrattari a qualsiasi senso di autocritica passano il

tempo a disquisire di cose enologiche obbligando gli altri ad ascoltarli. Può anche darsi che nel loro tragico passato siano stati membri supplenti al tavolo della giuria per l'elezione di "Miss Prosecco", può anche darsi che abbiano letto l'opera omnia di Veronelli, restano pur sempre tipi invadenti e dalla scarsa signorilità.

Se ne può incontrare un maledetto esemplare a tavola, in casa di amici. Buone pietanze, buoni vini. Tutto sembra andare per il meglio, compresa la compagnia. Ad un tratto le vostre orecchie sono urtate da una serie di sciacqui, pernacciette, rumorose ispirazioni. Provengono da un signore dall'aria ispirata. Tiene in mano un bicchiere. Il mignolo è vezzosamente alzato verso il cielo. Ha gli occhi soc-





100 1919-2019 **MONCUCCHETTO**
 1969-2019 **CANTINA**
 2009-2019 **CANTINA & EVENTI**

100 ANNI
 DI STORIA E PASSIONE
 TRA VINO E CIBO



MONCUCCHETTO

Lugano – Via M. Crivelli Torricelli 27
www.moncuccetto.ch

S.A. VINI BÉE

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

*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 - Torricella (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 - Sandonici (Brindisi)
 Librandi - Ciro' Marina (Crotone)
 Casa Vinicola Firriato - Paceco (Trapani)
 Distilleria Bocchino - Canelli (Asti)
 Amaro Lucano - Pisticci Scalo (Matera)



IL GASTRONOMO SPUTASENTE

chiusi, li apre improvvisamente per guardare controluce il contenuto del bicchiere. Agita il bicchiere imprimendo al liquido un moto rotatorio. Lascia che si 'calmi', socchiude gli occhi, annusa rumorosamente. Riflette a lungo, o almeno sembra. Assaggia. Si sciacqua palato e gola. Deglutisce, sempre rumorosamente, a piccoli sorsi. Lascia cadere nel silenzio di tutti uno storico: "Barolo, 1972". Lui si attende, dopo questo exploit, se non un fragoroso applauso almeno un mororio di stupefatta ammirazione. I commensali si limitano a guardarlo con leggero disgusto.

Altro pericoloso personaggio è quello che si ostina a volervi insegnare ciò che bisogna mettere nella cantina ideale. Poi viene l'amante del vino genuino. Per lui da Pasteur in poi l'arte della vinificazione è andata a ramengo "L'industria sta uccidendo il vino", afferma in continuazione. Lui beve solo nettari, fatti (come usava una volta) da contadini di cui custodisce, gelosamente, il segreto dell'indirizzo. Vi obbliga a bere i suoi bianchi intorbiditi e i rossi pieni di tannino e guai se non



dite, "questo sì che è bere". Vi toglierebbe il saluto e questo tutto sommato sarebbe un vantaggio non trascurabile, ma per tutta la vita parlerà male di voi. Con un tipo del genere può anche capitarvi di far colazione al ristorante. Al momento di ordinare il vino, con un secco "lascia fare a me", vi impone di tirarvi da parte. Iniziano interminabili disquisizioni con il maître o con il sommelier ("questo qui di vino non

capisce un accidente" vi sussurra con aria furba) e passa ordinazioni che non tengono conto né dei vostri gusti né delle vostre disponibilità economiche. È un fanatico delle bottiglie di antiquariato. Racconta per la millesima volta di una memorabile bevuta ("era il 3 febbraio 1982, ma me ne ricordo come fosse ieri") dopo la quale il barman di un 'elegante' pub di Soho gli si prostrò dinnanzi baciandogli le mani, folgorato dalla grande esperienza del cliente. Altre volte invece il punto preso di mira dall'«intenditore» sono i cocktail. Non ne capisce niente, ma non rinuncia all'idea di mostrare la competenza che non ha. Qualcuno ha regalato al vostro conoscente una cassetta di liquori, magari anche una rudimentale attrezzatura per bar. Voi avete la disgrazia di incontrarlo per caso, quando è tutto euforico: ha da poco terminato la lettura di qualche ricettario ed è smanioso di fare apprezzare a tutti le sue preparazioni. "Stasera - vi dice - ti faccio assaggiare alcuni cocktail di mia invenzione: potrai naturalmente bere qualche vecchia miscela classica. Ma vedrai quel che so inventare io". Se avete anche solo un poco di coraggio e qualche goccia di



IL GASTRONOMO SPUTASENTEZE



buon sangue nelle vene, rifiutate decisamente. Ma se vi comportate come dal parrucchiere, al quale dite sempre che la tosatura è perfetta, siete finiti. Il vostro spirito di bevitore vero soffrirà le pene dell'inferno e il vostro palato sarà messo a dura prova. Vecchie amicizie, per motivi come questo, sono andate in briciole.

Può dunque darsi che il presuntuoso inventore voglia farvi assaggiare qualcosa di suo, di nuovo. Il risultato sarà deplorabile, ma pazienza. Il guaio più grosso è quando vi promette una miscela classica e vi offre un intruglio imbevibile perché lui ha voluto correggere la vecchia ricetta. Ho assistito a un misfatto del genere in casa di miei amici. Ex amici dovrei dire, perché ho tolto loro il saluto. Tutto cominciò in questo modo. Mi venne offerto un Martini, che è il più classico dei cocktail. Sembra facilissimo e invece la sua preparazione è piena di trabocchetti. L'ospite, invece che nel mixer, cominciò a prepararlo direttamente nel bicchiere. Cosa da far rizzare i capelli. Come se ciò non bastasse il bicchiere era di forma e misura sbagliata. Sembrerà un'esagerazione, ma basta un recipiente inadatto e il cock-

tail non è più quello. Si tratta di una bevanda raffinata per raffinati.

Continuiamo. L'amico versò un po' di vermouth dry con il quale si limitò a sciacquare il bicchiere che poi riempì di gin usando una marca olandese, invece di una inglese. Quindi nel gin strizzò una buccia di limone. A questo punto si ricordò che la bevanda non sarebbe stata ghiacciata al punto giusto e immerse nel bicchiere un pezzo di ghiaccio. Ci costrinse a ingurgitare l'ignobile miscuglio. "Così lo pre-

parava Hemingway" ci spiegò strizzando l'occhio. E da quel momento che decidemmo di boicottare le opere dello scrittore americano.

A questo punto viene da chiedersi come difendersi da simili individui. Purtroppo non esiste difesa preventiva. Il ladro quasi sempre ha la faccia da ladro, il villano da villano e via discorrendo. Il rompiscatole invece non ha quasi mai l'aspetto del rompiscatole. Perciò almeno per la prima volta non resta che sopportarlo. Una volta individuato giratene alla larga e che il cielo ve la mandi buona. Cercate comunque di non seguire i suoi consigli. Lui se ne avrà a male, scuoterà con disappunto la sua fronte inutilmente spaziosa, vi compiangerà nel suo intimo e si darà alla ricerca di un'altra vittima. Questo tipo di saccente enologico da salotto ha, per fortuna, un raggio d'azione limitato dalla portata della sua voce anche se più che parlare strilla.

Il tipo peggiore è quello che appartiene alla categoria degli scrittori. Purtroppo il potersi servire della carta stampata esalta i loro peggiori difetti che, oltre all'esibizionismo, sono quelli di voler essere meglio degli altri, di versi da tutti, raffinatissimi conosci-



IL GASTRONOMO SPUTASENLENZE

ri della materia. Essi non si limitano a «raccontare» il vino, lo «inventano» addirittura. E naturalmente inventano anche un italiano diverso, una prosa che, a sentir loro sconfina nella poesia. Una nuova lingua, fatta di apostrofi svolazzanti, di parole arbitrariamente unite fra loro a formare un illeggibile serpente. Il loro primo pallino è di scoprire piccole quantità di vini, fatti in piccolissimi cru (guai adoperare la parola vigna) con etichette fatte a mano, e numerate. Cento, duecento bottiglie all'anno nelle quali essi riescono a scoprire tesori enologici. Cercano di scimmiettare il Veronelli così come altri, in campo sportivo, cercano di imitare Gianni Brera. Così assaggiando un bicchiere qualsiasi di vino essi riescono a trovarvi: colore giallo ambrato scuro, oppure color porpora cardinalizia tendente al granato, o carta tendente al verdolino. Si può essere certi che vi scopriranno di volta in volta: bouquet di zagara, sentori di fichi, nocciole o noci. Altre volte sentori di viola mammola misti a celluloidi e geranio. Non meravigliatevi poi se la stoffa può far «coda di pavone». Dotati di papille gustative della migliore e più raffinata specie, di olfatto che per-



mette loro, assaggiando un sorso, di dire quale dopobarba è solito usare l'imbottigliatore, con le loro meravigliose sentenze creano situazioni d'angoscia in chi vorrebbe meglio conoscere il vino. I poveri neofiti finiscono con il pensare di essere negati all'arte enologica.

Queste sono persone che vorrebbero bersi in pace una buona bottiglia, dire semplicemente "mi piace" o "non mi piace" e trovare magari in ciò che leggono una guida, un orientamento

per i loro gusti. Invece finiscono con il credere di avere una lingua e un palato fatti di amianto, un olfatto da raffreddore cronico. Visto che non riescono a scoprire in un vino il profumo di ghiande di rovere, di fragola di sottobosco, un lieve sentore di mirtillo, il gusto della pesca amara, la venatura di goudron, o il gusto di silice, pensano se non sia il caso per loro, prima di cominciare a bere, di seguire un corso di botanica, di iscriversi alla scuola di profumeria di Grasse, di farsi ricontrattare la vista.

Grazie al cielo molti, dal carattere volitivo e che non si lasciano facilmente suggestionare, mandano a quel paese lo 'scrittore' e continuano a bere come hanno sempre fatto. Altri più deboli si disperano, pensano di non aver futuro come amanti del vino o passano alle bibite gassate.

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

(continua)



LA BELLA FANNY

OPERA IRONICA DI PEDRO LENZ

Il nuovo romanzo di Pedro Lenz ha per titolo “La bella Fanny”. Protagonista è Jackpot, uno scrittore esordiente che è alla ricerca del filo conduttore del suo romanzo. Luis e Grunz sono due pittori che amano la vita e le sue bellezze. Tutti e tre si dedicano all'arte e il destino sembra non essergli sfavorevole, fino al giorno in cui entra nella loro vita la bella Fanny. Al comparire della ‘femme fatale’ vacillano gli equilibri che tenevano insieme l'amicizia dei tre uomini. Per i tre artisti ‘bohemiens’ il passato ritorna spesso attraverso vecchie melodie e si unisce allo scotto di aver vissuto il ‘68 in maniera spudorata.

L'autore riesce con grande abilità a rendere uno spaccato del suo mondo bernese, con tutta la monotonia della vita di provincia mista di ricordi.

Pedro Lenz si è diplomato nel 1984 come muratore. In seguito ha conseguito la maturità nel 1995. Ha



studiato per un semestre Letteratura spagnola presso l'Università di Berna,

e iniziato la sua carriera letteraria nel 2001. Scrive su diversi giornali e riviste, per vari gruppi di teatro e per la Radio Svizzera. Vive a Olten. Nel 2011 ha dato alle stampe “Der Goalie bin ig” (In porta c'ero io!). Nel 2014 la regista Sabine Boss ha curato la trasposizione cinematografica del romanzo. L'autore ha conseguito diversi premi, tra i quali: il Premio alla cultura “Goldener Biberfladen Appenzell” nel 2005, il Premio letterario del Canton Berna per “In porta c'ero io!” nel 2010, il Premio alla cultura dell'Ufficio Federale della Cultura nel 2010 e il Premio Schiller per la letteratura nel 2011.

Il volume di Pedro Lenz dal titolo “La bella Fanny” prodotto da Gabriele Capelli Editore (184 pagine), è in vendita a 18 franchi.

LUCA BRUNONI - ‘SILENZI’ È UN ROMANZO MOLTO CRUDO E REALISTA

Il romanzo “Silenzi” di Luca Brunoni è ambientato negli anni cinquanta in un villaggio svizzero di montagna, il cui tempo è scandito dalla lentezza e ripetitività dei lavori nelle fattorie, e dalle inutili e maligne chiacchiere di paese. Una storia molto dura, che racconta senza filtri di un momento storico in cui l'infanzia non era tutelata, in cui la spensieratezza era un lusso che non ci si poteva permettere. Ida Bühler è una ragazzina di tredici anni rimasta orfana di madre; il suo patrigno decide di affidarla allo Stato che la manda dagli Hauser, una povera famiglia in un villaggio lontano da ciò che lei aveva sempre chiamato casa. Ida è una ragazzina tormentata da un pesante senso di colpa, che si è raggomitolato nel suo piccolo stomaco e

non la fa vivere serena.

Ida intravede uno spiraglio di felicità grazie all'amicizia clandestina con Noah, un adolescente irrequieto che sogna una vita lontana da lì. Una mattina, però, la ragazza si trova nel posto sbagliato al momento sbagliato e quello che accade cambierà tutto. Lei e Noah decidono di fuggire insieme, ma una serie di eventi improvvisi e insospettabili complica i loro piani, costringendo Ida a fare i conti non soltanto con il suo segreto ma anche con quelli dell'intero villaggio.

L'autore Luca Brunoni è nato a Lugano nel 1982; laureato in diritto e letteratura, lavora come professore in una scuola universitaria. “Silenzi” (Gabriele Capelli Editore, 2019) è il suo secondo romanzo.

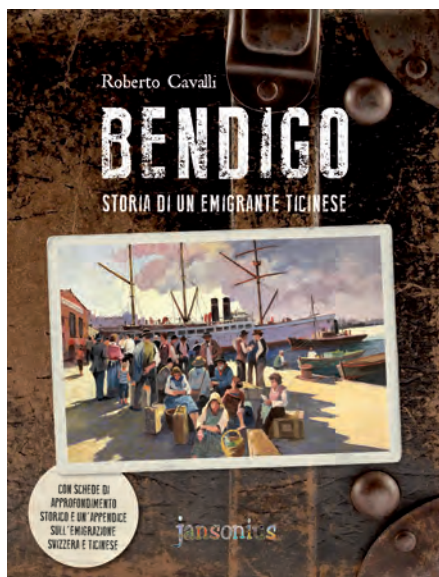


LA STORIA ROMANZATA DI UN EMIGRANTE TICINESE

La casa editrice Jansonius e l'autore Roberto Cavalli non sono nuovi alla realizzazione di libri sulla Svizzera; da tempo sono infatti protagonisti di un'iniziativa culturale che propone ai 18.enni il corposo volume "La nostra Svizzera - Edizione speciale per i giovani".

Con questo nuovo volume si affronta il capitolo della migrazione ticinese, appunto a Bendigo, centro minerario aurifero dello stato australiano di Victoria. Il fenomeno viene descritto con una narrazione romanzata per coinvolgere maggiormente il lettore, facendolo partecipe delle avventure e disavventure del protagonista, come se in effetti fosse il lettore stesso a trovarsi nelle varie situazioni. Immedesimandosi nel personaggio si può capire meglio cosa si è vissuto durante questa esperienza di vita (e come lui tutti gli altri emigranti). Tra l'altro alcuni capitoli descrivono le modalità di viaggio sia terrestre che su nave a fine '800.

La data di partenza del 1869 è sta-



ta espressamente scelta poco prima che entrasse in funzione il Canale di Suez. Questo ha permesso di descrivere il viaggio che il protagonista ha dovuto affrontare dapprima via terra, at-

traversando la Svizzera, fino ad Amburgo e poi in nave sino in Australia, con la circumnavigazione dell'Africa.

Ogni capitolo termina con una o più schede informative che vanno ad approfondire alcuni aspetti affrontati nel capitolo romanzato, ecco quindi che troviamo tematiche sulla vita contadina in Ticino, sul lavoro tessile di inizio '800, sulla fiera di S. Martino, sulle esperienze di navigazione nell'800, sulla nascita del telegrafo e molto altro ancora. Il testo è corredato da più di 200 immagini che permettono al lettore di visualizzare meglio le scene descritte.

In coda al libro è inserita un'appendice sull'emigrazione, ricca di molti dati informativi che consentono al lettore di saperne di più su questo fenomeno che ha toccato anche il Ticino.

SEAMUS HEANEY - TRAVERSARE L'INVERNO, POESIE

È uscito il secondo volume della collana dedicata alla poesia dell'editore GCE. Dopo Janet Frame è il turno di Seamus Heaney, poeta irlandese, premio Nobel per la letteratura nel 1995. Curato e tradotto da Marco Sonzogni, in "Traversare l'inverno" Heaney propone un'opera perfettamente riassunta dalla motivazione del Premio Nobel assegnatogli nel 1995: "un lavoro di lirica bellezza ed etica profondità che esalta i miracoli quotidiani quanto il vivente passato". Seamus Heaney (Tamnaran 1939, Dublino 2013; Premio Nobel per la Letteratura 1995) è considerato tra i più importanti poeti di lingua inglese del ventesimo secolo e il massimo rap-

presentante contemporaneo del rinascimento poetico irlandese.

"Traversare l'inverno" (Wintering Out) viene scritto durante un soggiorno alla University of California a Berkeley e sarà Heaney stesso ad affermare come il tempo speso in California avrà un effetto liberatorio sulla sua poesia vivente passato".

Il volume, nel formato cm 15x21, conta 192 pagine ed è in vendita a 20 Euro.



SALTA IN SELLA CON **BALMELLI** ⁺

SCOTT
STÖCKLI
TREK
MERIDA



VENDITA · ASSISTENZA

studio di pilates

roll up



*Lezioni in gruppo
e individuali.*



Per informazioni e appuntamenti:

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

www.pilatesstudiolugano.com

CORSE PER TUTTI

XV EDIZIONE DELLA STRALUGANO

LA GARA PIÙ VELOCE DELLA SVIZZERA

La StraLugano compie i suoi 15 anni. Alla prima edizione del 2005 partirono in 600, lo scorso anno erano oltre 5'000. L'appuntamento del 2020 è per il fine settimana del 16-17 maggio, con la grande novità che StraLugano sarà la sede ufficiale dei Campionati Svizzeri di 10Km su strada. Per la prima volta si disputerà inoltre la FastRun, una 5Km competitiva rapida e lineare che permetterà ai principianti di avvicinarsi al mondo dei runner e consentirà ai più esperti di ottenere risultati cronometrici di altissimo livello. Confermata la Half Marathon della domenica mattina che sviluppandosi sul percorso più veloce della Svizzera coinvolge ogni anno sempre più atleti. Analogo discorso vale per la StraLugano Relay, la mezza maratona a staffetta, che sempre più viene scelta da terzetti di amici e colleghi per rafforzare le proprie sinergie. Punto ormai fermo del weekend sportivo la Monte Brè Vertical Race, una corsa in salita che si sno-



da su un tracciato spettacolare dal punto di vista tecnico e paesaggistico che è possibile abbinare, per i più audaci, alla 10Km CityRun partecipando così alla Stracombinata, una gara per molti, ma decisamente non per tutti. Ovviamente non mancherà la KidsRun, l'appuntamento riservato ai talenti di domani che da anni monopolizza l'attenzione di genitori e tifosi nelle ore pomeridiane del sabato. In-

numerevoli gli eventi collaterali che spaziano dai DJ Set alla nuovissima Hannibal's Ninja OCR, una gara ad eliminazione in cui si fondono tecnica, forza e agilità. Per finire, giusto soffermarsi sul pacco gara come sempre ricco e richiesto che però in questa edizione speciale offre, in aggiunta, una maglia tecnica celebrativa con i colori del Ticino. Iscrizioni aperte su: www.stralugano.ch

sabato 16 maggio

- 14.00 Apertura villaggio
- 14.00 Hannibal's Ninja OCR 50m
- 15.00 KidsRun per ragazzi e ragazze
- 16.45 10 Km CityRun
(Swiss Championship)
- 19.00 10 Km CityRun

domenica 17 maggio

- 09.30 Monte Brè Vertical Race
- 10.00 21 km Swiss Half Marathon e Staffette HM Relay
- 11.00 Hannibal's Ninja OCR 50m
- 13.30 5 Km Fast Run
- 13.45 Run 4Charity
camminata e corsa popolare di 5 Km per beneficenza
- 16.00 Chiusura villaggio



www.demartinigiardini.ch

Osteria Grotto da PIERINO - Cureggia



**... e la nostra tradizione
da 53 anni continua:
siamo attivi dal 1967 !**

Cucina nostrana

La vera Polenta al camino

Salumi nostrani - Formaggi

Formaggini - Minestrone....

Ambiente familiare - Ampio giardino

Propr.: **Fam. Mauro Cassina**



CUREGGIA- Lugano - tel 091 941 87 96
www.grottopierino.swiss - info@grottopierino.swiss

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

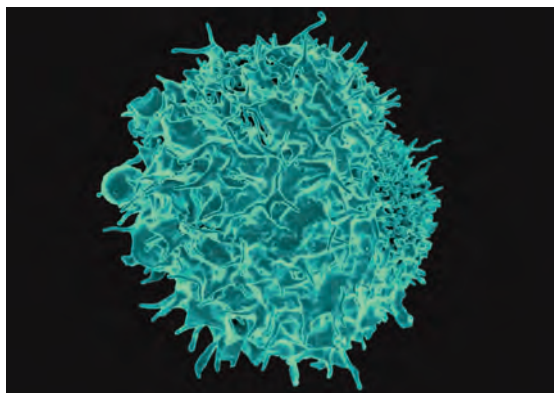


sosTleni l'economia ticinese

ALLO STUDIO NUOVE TERAPIE CONTRO I LINFOMI AGGRESSIVI

Stimolare il sistema immunitario del paziente oncologico, in modo che le sue cellule possano tornare a riconoscere il tumore per poi eliminarlo. È questa la nuova frontiera dei trattamenti, in alternativa alla chemioterapia, ai farmaci "intelligenti" e alle radiazioni, che apre nuove prospettive per i pazienti oncologici. Grazie all'ingegneria genetica, le cellule del sistema immunitario sono prelevate, riprogrammate e nuovamente iniettate nello stesso paziente, pronte per combattere e distruggere il tumore che era riuscito ad eludere il loro controllo. L'Istituto Oncologico della Svizzera Italiana (IOSI), grazie alla sua reputazione internazionale per la cura dei linfomi maligni, è stato scelto per la partecipazione a uno studio clinico multicentrico per i pazienti colpiti da linfoma aggressivo, che recidiva dopo la chemioterapia di prima scelta.

I linfomi sono un gruppo di diversi tumori del sistema immunitario che traggono la loro origine da cellule del sangue. Caratterizzati da una crescita veloce e un decorso rapidamente fatale in assenza di trattamento, i linfomi aggressivi sono, tuttavia, potenzialmente guaribili. Infatti, globalmente, grazie alla chemioterapia, circa il 50-60% dei casi può essere guarito. In certi casi che non rispondono al trattamento iniziale o sono vittime di una ricaduta è possibile effettuare un

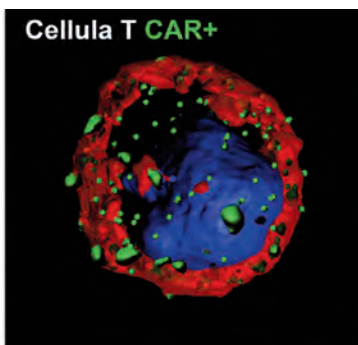
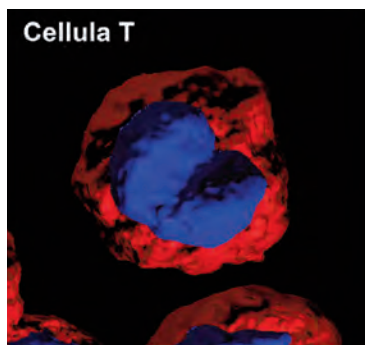


I linfociti T sono i protagonisti del sistema immunitario.

trapianto di cellule staminali autologhe (dello stesso paziente) con un tasso di successo che va dal 10% al 50%. L'autotrapianto rappresenta una procedura standard praticata allo IOSI da oltre 25 anni.

Quello in sperimentazione anche nei laboratori Bellinzona da qualche mese è un nuovo approccio per lottare contro i linfomi. Con le cellule geneticamente modificate denominate CAR-T è possibile considerare un nuovo e complesso approccio terapeutico contro i tumori. È sempre più concreta, infatti, la possibilità di trasformare artificialmente le cellule del sistema immunitario di un paziente per far sì che distruggano in modo selettivo le cellule malate. Il trattamento con cellule CAR-T consiste nel prelievo di specifici linfociti, ovvero delle cellule del

sangue responsabili della difesa immunitaria, che sono fisiologicamente dei guardiani contro i tumori. I linfomi sono in grado di ingannare questi linfociti cosiddetti di tipo T, eludendo il loro controllo. I linfociti T prelevati dal paziente sono sottoposti ad una procedura di ingegneria genetica in laboratorio per rafforzarli e permetter loro di riconoscere con più precisione il tumore e interrompere i suoi meccanismi di elusione del sistema immunitario. I linfociti T così trasformati vengono risomministrati al paziente, si moltiplicano, attaccano il tumore e lo distruggono definitivamente, liberando la persona dal linfoma. Si tratta quindi di un sofisticato approccio che fa leva sulle difese naturali anti tumore già presenti nel paziente e che combina tecnologie di avanguardia come la terapia genica e l'immunoterapia.



Una cellula (linfocita) T non modificata geneticamente (a sinistra) e una cellula modificata (a destra).

Il recettore CAR è visualizzato in verde, la membrana cellulare in rosso e il nucleo in blu.



Dolce... ancora più dolce!

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



www.swisschocolate.ch

Fratelli Roda SA:

imballaggi per l'industria farmaceutica, cosmetica e alimentare.

Fratelli Roda SA
Packaging
& Printing



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

LA NUOVA GR YARIS ISPIRATA DALLE VITTORIE AL MONDIALE RALLY

La nuova GR Yaris è un'auto ad alte prestazioni, scaturita dall'esperienza di Toyota nel campionato del mondo rally, che peraltro ha vinto. Quale modello di punta della nuova gamma Yaris, questa è una vettura speciale in cui sono confluite le competenze di progettazione e costruzione di tutti i settori racing di Toyota. Da un lato funge da modello di omologazione ufficiale per lo sviluppo della prossima Yaris WRC, dall'altro possiede anche tutte le qualità necessarie per partecipare con successo a gare rallistiche locali. Con il lancio previsto nella seconda metà del 2020, sarà il secondo modello GR globale di Toyota dopo la GR Supra.

Tutti i componenti sono incentrati sulla performance: piattaforma e motore totalmente nuovi, nuove sospensioni, costruzione leggera dal design aerodinamico e nuova trazione integrale permanente. Grazie alla potenza elevata e al peso contenuto, la GR Yaris possiede i requisiti per ottenere successi in gara, ma anche come coinvolgente per le sue alte prestazioni per la strada. La nuova GR Yaris è il primo autentico modello sportivo a



trazione integrale e il primo modello di omologazione WRC dopo la fine della produzione della Celica GT-FOUR nel 1999.

Il team di ingegneri e designer esperti nel mondiale rally WRC di Tommi Mäkinen Racing si è concentrato in particolare sul perfezionamento dell'aerodinamica, della ripartizio-

ne del peso e della costruzione leggera: i tre requisiti per ottenere ottime prestazioni e guidabilità. La linea del tetto più bassa riduce la resistenza aerodinamica mentre il nuovo motore turbo da 1.6 litri spostato verso il posteriore e vicino al baricentro dell'auto nonché la batteria posizionata nel bagagliaio migliorano la ripartizione del peso e pertanto l'agilità, la guidabilità e la stabilità.

La carrozzeria a tre porte è realizzata con materiali leggeri come polimeri di fibra di carbonio e alluminio: ciò permette un rapporto peso/potenza eccezionale. Dal canto suo la nuova piattaforma permette una carreggiata posteriore più larga e una nuova sospensione a quadrilatero trasversale. Rinforzi sotto i longheroni consentono di sfruttare completamente il potenziale dell'autotelaio.

La GR si situa al vertice della gamma Yaris, tuttavia possiede un design indipendente con carrozzeria a tre porte e una linea del tetto più bassa di 91 mm che le conferisce un look simil-coupé sottolineato dai finestrini delle portiere privi di cornice. La ca-



LA SPORTIVA TOYOTA GR YARIS



grandi e collettori di aspirazione parzialmente fresati. Il motore di 1618 cm³ eroga 261 CV e 360 Nm di coppia. Compatto e leggero, il DOHC a 2 valvole è dotato di un turbocompressore single scroll su cuscinetti accoppiato a un cambio manuale a 6 marce per garantire una coppia elevata. La GR Yaris raggiunge un peso di appena 1280 kg. Grazie al rapporto peso/potenza di 4,9 kg/CV, accelera da 0 a 100 km/h in 5,5 secondi; la velocità massima è limitata elettronicamente a 230 km/h.

La GR Yaris può essere equipaggiata con il Circuit Pack opzionale. Il pacchetto include un differenziale Torsen a slittamento limitato all'anteriore e uno al posteriore, una sospensione appositamente messa a punto e cerchi in lega leggera forgiati da 18 pollici con pneumatici Michelin Pilot Sport 4S di dimensioni 225/40 R18.

landra e lo spoiler sottoparaurti esprimono chiaramente il carattere GR mentre nella parte posteriore la carreggiata larga e i parafranghi allargati esaltano le ruote con cerchi in lega leggera da 18 pollici.

Il motore della GR Yaris è un turbo a tre cilindri totalmente nuovo che integra tecnologie da corsa per erogare prestazioni massime, come ad esempio raffreddamento dei pistoni con getti d'olio, valvole di aspirazione extra-

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 Yaris GR Sport

PER LA NUOVA CORSA UNA VERSIONE TUTTA ELETTRICA

La nuova Opel Corsa non sarà più solo disponibile nella classica versione a combustione dai consumi ridotti, ma per la prima volta arriva anche nella versione completamente elettrica a batteria Corsa-e. Le sue motorizzazioni a benzina e diesel offrono livelli di potenza compresi tra 55 75 e 130 CV. Come detto l'utilitaria più venduta di Opel è disponibile anche come Corsa-e: una versione completamente elettrica con una batteria da 50 kWh, una potenza di 136 CV e un'autonomia fino a 330 chilometri.

L'aspetto sportivo generale è garantito dalla conseguente riduzione del peso (la Corsa più leggera riesce addirittura a stare al di sotto della soglia dei mille chili), dalla posizione di seduta abbassata del conducente e dall'ottimo telaio. Nella nuova Corsa fanno il loro ingresso tecnologie e sistemi di assistenza conosciuti fino ad ora solo nelle classi di veicoli superiori. Un vero fiore all'occhiello sono le luci a matrice IntelliLux LED anabbaglianti adattive. Ulteriori novità introdotte sulla Corsa sono il sistema di protezione delle fiancate sensorizzato, la telecamera posteriore panoramica a 180° e il sistema automatico di assistenza al



parcheggio, oltre a sistemi di serie come l'allarme anticollisione anteriore con frenata d'emergenza automatica e riconoscimento pedoni, il regolatore di velocità intelligente e l'assistente al mantenimento di corsia.

A bordo conducente e passeggeri sono collegati al meglio e possono godere dell'intrattenimento grazie alla nuova offerta di Infotainment con touchscreen a colori da 7 pollici, fino ad arrivare all'abitacolo completamente digitalizzato del modello -e. Su richiesta viene proposto il nuovo servizio "OpelConnect" con navigazione

in tempo reale, un collegamento diretto al soccorso stradale, la chiamata di emergenza e molte altre funzioni.

OPEL GRANDLAND X HYBRID4

Il secondo modello dell'offensiva elettrica Opel fa il suo debutto con la Grandland X, con tecnologia ibrida plug-in e trazione integrale. Il sistema di propulsione di Grandland X Hybrid4 comprende un motore a benzina 1.6 Direct Injection Turbo da 200 CV certificato, un'unità elettrica costituita da due motori elettrici con una potenza da 109 CV e una batteria agli ioni di litio da 13,2 kWh. Il motore elettrico anteriore trasferisce la potenza sulle ruote anteriori tramite un cambio automatico a otto rapporti. Il secondo motore elettrico e il differenziale sono integrati nell'assale posteriore. Grazie a questa propulsione elettrica aggiuntiva, la Grandland X Hybrid4 offre la migliore trazione integrale.





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

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

SES
Società Elettrica Sopracenerina
www.ses.ch

www.ses.ch

LA FOCUS ST PERMETTE ANCHE OTTIME PRESTAZIONI SULLA PISTA

La Focus ST è stata sviluppata da Ford Performance per offrire le emozioni di una hatchback sportiva in una vettura pratica destinata alle famiglie. Il modello eredita la dinamica di guida della Focus di quarta generazione, disponibile in versione berlina cinque porte e station wagon. È ulteriormente potenziata grazie a configurazioni esclusive delle sospensioni, dei freni e della motopropulsione, messe a punto per offrire un'esperienza di guida più reattiva e agile.

Le due motorizzazioni offrono il 12% in più di potenza e il 17% in più di coppia rispetto alla Focus ST precedente: l'EcoBoost benzina 2,3 litri fa 280 CV; l'EcoBlue diesel 2,0 litri 190 CV. Viene proposta la scelta tra un cambio manuale a sei marce e un nuovo cambio automatico a sette rapporti ad innesto rapido.

Tutto in alluminio, il motore Ford EcoBoost 2,3 litri di nuova generazione è il più potente mai proposto su una Focus ST. In virtù dell'avanzata tecnologia di sovralimentazione, eroga 280 CV a 5500 g/min e 420 Nm dai 3000 ai 4000 g/min. Scatta da 0 a 100 km/h in meno di 6 secondi. La Focus ST adotta la tecnologia anti-lag deriva-



ta dalla supercar Ford GT e dal pickup F-150 Raptor, per un'immediata erogazione della potenza in modalità Sport e Track. Questo sistema mantie-

ne la valvola a farfalla aperta quando il conducente rilascia il pedale dell'acceleratore, attenuando l'inversione del flusso d'aria proveniente dal turbo per mantenere stabile la velocità della girante del compressore e generare più velocemente, su richiesta, la pressione di sovralimentazione.

Il motore Ford EcoBlue 2,0 l 190 CV è il più potente propulsore diesel finora montato su una Ford Focus. Erega la potenza massima a 3500 g/min e la coppia di 400 Nm da 2000 a 3000 g/min, di cui 360 Nm disponibili già a 1500 g/min, per un'accelerazione immediata e lineare.





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

si può fare!

MASCO
CONSULT
RELAZIONI PUBBLICHE

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

«SAREI MORTA DA 15 ANNI...»

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

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

→ Tessera di donatore: 0800 570 234 (gratis)
→ www.swisstransplant.org

Fondazione nazionale svizzera per il dono e il trapianto di organi 



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 Tavernes/Lugano
tel 091 935 75 75

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

Appare 5 volte l'anno da febbraio a novembre

Abbonamento Fr. 45.- (10 edizioni)

© Ticino Magazine



Famiglia e flessibilità



AXA
Agenzia principale Sergio Sertori
Piazza Riforma 4
6900 Lugano
Telefono +41 91 923 73 13
lugano.via.nassa@axa.ch
AXA.ch/nassa

Se stipulate un'assicurazione complementare malattie di AXA, ogni anno troviamo per voi l'assicurazione di base più conveniente. **AXA.ch/salute**

**Le famiglie possono risparmiare
fino a CHF 2000.- all'anno**

B-ECONOMY

P.P.
CH-6950
Tesserete

LA POSTA 

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

CHEFS-D'ŒUVRE SUISSES

Collection Christoph Blocher



Ferdinand Hodler, Le lac Lemán vu de Chaudry, vers 1904, Huile sur toile, 81 x 100 cm, Collection Christoph Blocher © Photo SIK/SEA, Zurich (Philippe Hitz)

Fondation Pierre Gianadda

6 décembre 2019 – 14 juin 2020

Martigny

Tous les jours de 10 h à 18 h

Suisse