

Ticino

magazine



Da oltre 40 anni
grandi esposizioni
alla Fondation Gianadda

MAGGIO - GIUGNO 2020



Previdenza senza rigidi piani

Con SmartFlex più denaro
per la vecchiaia

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

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)

PER LA FONDAZIONE PIERRE GIANADDA BEN OLTRE QUARANT'ANNI DI SUCCESSI

Poco meno di due anni fa ricorreva il 40° anniversario di costituzione della Fondation Pierre Gianadda di Martigny, voluta da Leonard Gianadda in memoria del fratello Pierre, vittima nel 1976 di un incidente aereo a Bari. Una fondazione che a pochi anni dall'inaugurazione era già diventata un luogo di richiamo degli appassionati d'arte di tutta Europa. In questi oltre quarant'anni si sono succedute esposizioni di portata internazionale che hanno potuto far rilevare, già durante il 2018, il passaggio di ben 10 milioni di visitatori. Rodin, Giacometti, Chagall, Degas, Gauguin, Van Gogh, Monet, Renoir, Cézanne, Soulages, sono solo alcuni dei nomi famosi che spiccano tra gli oltre centocinquanta eventi espositivi organizzati in questo arco di tempo.

Ma Fondation Pierre Gianadda si-

in copertina:
Pablo Picasso

Amedeo Modigliani
"Maternité"





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

gnifica anche il Museo gallo-romano che si è andato sempre più arricchendo di materiali e di una museografia esemplare, acquisendo, dopo i ritrovamenti del 2011, delle sculture in marmo di Apollo e Ercole che testimoniano ulteriormente, con i reperti già presenti, il ricco passato di Martigny, la Octodurus dei Romani. Altro pregio è il Museo dell'automobile, il più importante della Svizzera, che si è andato sempre più ampliando accogliendo negli anni modelli eccezionali e spesso unici. Segue poi, non da ultimo, il Parco delle sculture che circonda l'edificio della fondazione e che è considerato fra i più rilevanti d'Europa con la presenza di opere dei più importanti

scultori del XX secolo, da Rodin a Brancusi, da Degas a Mirò, da Ernst a Calder, da Laurens a Moore e via di questo passo con Arp Richier, Marini, Bill, Dubuffet, Tapes, Chillida, César, De Kooning, Penalba, Lalanne, de Saint Phalle. E la diffusione della scul-



Pierre-Auguste
Renoir.
"Baigneuse"

DA OLTRE 40 ANNI LA FONDAZIONE GIANADDA

tura a Martigny, sempre per opera della Fondation Gianadda, prosegue lungo le vie e le rotonde della città.

Dal 1996, poi, la Fondazione si è estesa anche come luogo espositivo restaurando il Vieil Arsenal della città e inglobandolo nel parco per ospitare le manifestazioni più varie: fra le altre sono da ricordare le mostre dedicate a Charlie Chaplin, a Leonardo da Vinci inventore, a un evento storico come il passaggio di Napoleone attraverso le Alpi, o a vari artisti svizzeri contemporanei.

Non si può certo dimenticare il versante musicale della proposta culturale della Fondation Pierre Gianadda, con prestigiose "stagioni" che si sono succedute negli anni e che hanno richiamato appassionati melomani ai concerti di Cecilia Bartoli e dei Solisti Veneti, oltre che di Christian Zacha-



Fernand Léger, "Le pot à tisane", 1918, olio su tela, cm 61 x 50.

rias, Murray Perahia, Maurizio Pollini, Alain Planès, dei fratelli Capuçon e di altri ancora.

Grazie alla Fondation Pierre Gianadda la moderna cittadina di Martigny - già capitale del Vallese in epoca romana - è tornata ad essere una capitale: dell'arte, dell'archeologia, della musica e della scultura.

*Giovanni-Battista Segantini
"Nudo femminile", 1884-86
olio su tela, cm 174 x 87.*

ARTE

FONDATION PIERRE GIANADDA CAPOLAVORI SVIZZERI DELLA COLLEZIONE CHRISTOPH BLOCHER

La Fondation Pierre Gianadda di Martigny ha riaperto i suoi spazi con la proposta dei Capolavori svizzeri della Collezione Christoph Blocher che nei primi tre mesi di apertura aveva accolto quasi 50 mila visitatori: rimarrà aperta al pubblico fino al 22 novembre. L'esposizione "Gustave Callebotte, impressionista e moderno" che avrebbe dovuto aprire nell'estate è rinviata al 2021.

La mostra in atto presenta centoventi opere della sorprendente collezione di Christoph Blocher, ex consigliere federale, che rappresenta gli anni eroici dell'arte svizzera, lungo oltre un secolo, a partire dalla modernizzazione della Confederazione nel 1848 fino alle prime esperienze del giovane Alberto Giacometti.

Figure salienti della collezione e della rassegna sono Albert Anker, artista dal realismo minuzioso, che rappresenta la vita del suo tempo, e Ferdi-



Ferdinand Hodler (1853–1918), "Le lac Léman vu de Chexbres", 1904.

nand Hodler di cui si possono ammirare le raffinate vedute, tra cui spicca-

no quelle del Lago Lemano. Ad essi si accompagna, fra gli altri, Alexandre Calame, Giovanni Segantini, Robert Zünd, Félix Vallotton, Giovanni Giacometti, padre di Alberto, Ernest Biéler, Adolf Dietrich e Cuno Amiet. Le opere esposte documentano la varietà degli artisti e dei temi rappresentati nella Collezione Blocher, proponendo in sezioni distinte i paesaggi, i ritratti, le nature morte, le scene di vita quotidiana.

Accompagna la mostra un ampio catalogo, curato da Matthias Frehner, che illustra tutti i dipinti, accompagnandoli con schede scientifiche di vari specialisti e che presenta una importante intervista con Christoph Blocher.

La mostra alla Fondation Pierre Gianadda (Rue du Forum 59 a Martigny) si può visitare (ingresso pieno fr. 18.-) tutti i giorni dalle ore 9.00 alle 19.00. Oltre alla mostra con il medesimo biglietto sono visitabili il Parco delle Sculture, il Museo gallo-romano e il Museo dell'automobile.



Albert Anker
(1831–1910)
"Grand-père
avec deux
petits-enfants"
1881.

Il m.a.x. museo propone a Chiasso, per la prima volta, una visione globale della opera grafica di Alberto Giacometti (1901-1966), con oltre quattrocento fogli: dalla xilografia all'incisione a bulino, dall'acquaforte alla litografia; non è infrequente che questi fogli siano legati all'illustrazione di libri. A essi si aggiungono alcuni dipinti, disegni e sculture, nonché una scelta di tavole che fanno parte della raccolta intitolata "Quarantacinque disegni di Alberto Giacometti", pubblicata da Einaudi nel 1963. L'ambiente creativo dell'artista e dell'uomo viene inoltre restituito attraverso le suggestive fotografie realizzate da Ernst Scheidegger e Paola Salvioni Martini. Nelle varie sezioni della mostra il visitatore viene così accompagnato in un viaggio che favorisce la comprensione fra i diversi mezzi di espressione esplorati da Alberto Giacometti.

Alberto Giacometti nasce nel 1901 in Val Bregaglia, regione del Canton Grigioni (Svizzera) di lingua italiana, figlio del già noto pittore Giovanni Giacometti. È conosciuto soprattutto come scultore e pittore.



Alberto Giacometti, "Portrait de Maurice Lefèbvre-Foinet"
1964, olio su tela, cm 55 x 46.

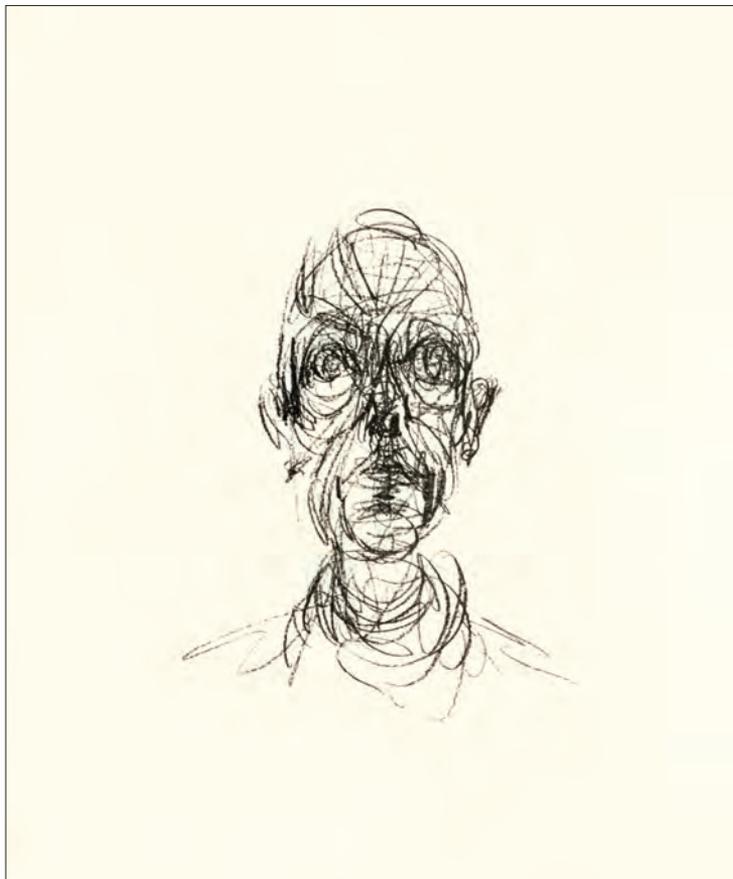


Ernst Scheidegger
fotografia
"Busto di Diego
nell'atelier parigino
di Alberto Giacometti"
1951
stampa fotografica
su carta, ristampa
cm 30,8 x 29,6.

Disegnava anche molto: era un modo privilegiato per cercare di conoscere la realtà, tramite lo studio delle opere d'arte di ogni epoca. Durante la sua vita, egli ha ugualmente realizzato un gran numero di incisioni e litografie. La produzione grafica di Giacometti è espressione di una profonda ricerca, rimasta meno visibile fino a oggi.

Dopo aver frequentato la scuola d'arte di Ginevra e aver compiuto alcuni viaggi di studio in Italia, Giacometti elegge Parigi quale sua città di riferimento, senza mai dimenticare Stampa, nel Canton Grigioni, il luogo degli affetti familiari dove ebbe sempre un atelier, oltre a quello più noto di Rue Hippolyte-Maindron, vicino a Montparnasse. A Parigi si iscrive all'A-

ALBERTO GIACOMETTI FRA ARTE E PENSIERO



Alberto Giacometti, "Tête d'homme II", 1961
 illustrazione per la copertina di "Derrière le Miroir", n. 127
 1961, litografia, cm 26 x 19,6 (parte litografata).

cadémie de la Grande-Chaumière che frequenta tra il 1922 e il 1925. Intanto entra in contatto con l'arte neosumerica, africana, precolombiana, con l'opera di Constantin Brancusi, Raymond Duchamp-Villon, Henri Laurens, Jacques Lipchitz, André Masson. Coltiva l'interesse per l'arte egizia che già lo aveva colpito nel 1920 al Museo archeologico di Firenze. Subisce il fascino del Cubismo per aderire poi al movimento surrealista con le sue libe-

re associazioni erotico-poetiche. Nel 1930 espone con Jean Art e Joan Miró nella galleria di Pierre Loeb a Parigi. Conosce intellettuali come Louis Aragon, Georges Bataille, Michel Leiris. Alberto Giacometti torna poi a dare preminenza alla figura umana; nelle opere di questo periodo sviluppa una ricerca quanto mai originale, che ha il suo perno nell'apparenza. L'esistente gli si manifesta con una violenza che trova nell'essere umano la sua espres-

sione più chiara, determinando un rapporto inedito con spazio e tempo. Prossimo e al contempo autonomo rispetto a personaggi di primo piano come Jean-Paul Sartre, Simone de Beauvoir, Samuel Beckett, Giacometti continuerà incessantemente le sue ricerche, anche negli ultimi anni della sua vita. Nel 1962 ottiene il Gran Premio della Scultura alla Biennale di Venezia e tre anni dopo il Grand Prix des Arts a Parigi. Sempre nel 1965, il Museum of Modern Art di New York gli dedica una mostra antologica. L'anno successivo, il 1966, viene a mancare nella sua terra natia.

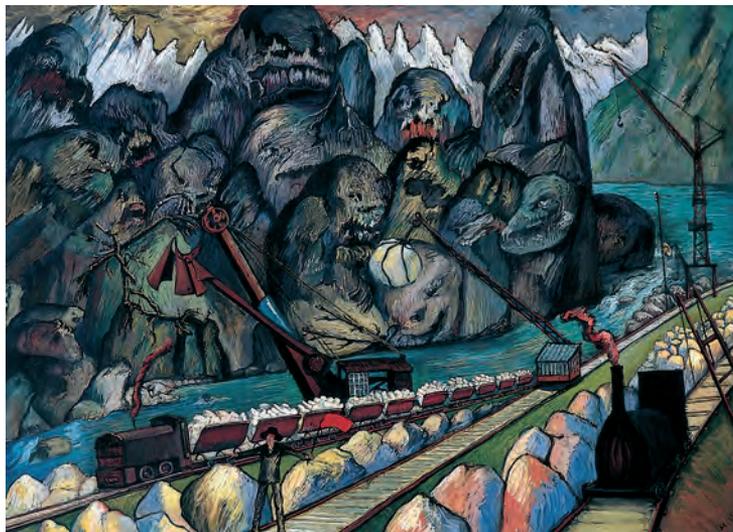
L'esposizione "Alberto Giacometti (1901-1966) grafica al confine fra arte e pensiero", che si avvale di prestiti di prestigiose istituzioni e collezionisti privati su tutto il territorio svizzero e anche a livello internazionale, è a cura di Jean Soldini, filosofo e storico dell'arte, e Nicoletta Ossanna Cavadini, direttrice del m.a.x. museo e dello Spazio Officina, e si inserisce nell'ambito del tema del Centro Culturale Chiasso per la stagione 2019-2020, ossia "confine".

La mostra rimane allestita al m.a.x. museo di Chiasso (Via Dante Alighieri 6) dal 9 giugno fino al 13 settembre. Si può visitare (ingresso pieno fr. 10.-) nei giorni da martedì a domenica nell'orario 10.00-12.00 / 14.00-18.00; lunedì chiuso, a parte Pasquetta, Pentecoste e ss Pietro e Paolo. Il catalogo bilingue italiano/inglese presenta l'opera grafica realizzata da Alberto Giacometti e saggi specifici, ed è pubblicato dalla casa editrice Albert Skira, Milano-Ginevra, 368 pagine, in vendita a 36.- CHF/Euro.

UN ANNO RICCO DI MOSTRE CON JAWLENSKY E WEREFKIN

I musei di Ascona hanno aperto a inizio marzo con varie mostre di grande interesse: al Museo Comunale d'Arte Moderna le due esposizioni "Marianne Werefkin - Un grido d'allarme contro il progresso." e i "Maestri del silenzio. Hans Arp, Julius Bissier, Ben Nicholson, Hans Richter e Italo Valenti". Una piccola sezione inoltre è dedicata ai lavori su carta dei bambini delle Scuole elementari di Ronco sopra Ascona, diretti dall'insegnante Maria Elena Sollberger-Mazza, frutto di un laboratorio di riciclo creativo.

Al Museo Castello San Materno, che presenta in modo permanente le opere della Fondazione per la cultura Kurt e Barbara Alten, la mostra in atto dal titolo "La collezione in fiore" ha come tema centrale quello delle nature morte, soggetti floreali dai molteplici colori, tra i quali emergono quelli di Emil Nolde, Klaus Fussmann e soprattutto i grandi acquerelli floreali di Karl Schmidt-Rottluff, che segnano il passaggio dall'irruenza espressionista di inizio Novecento a un più pacato "ritorno all'ordine" di colori naturali-

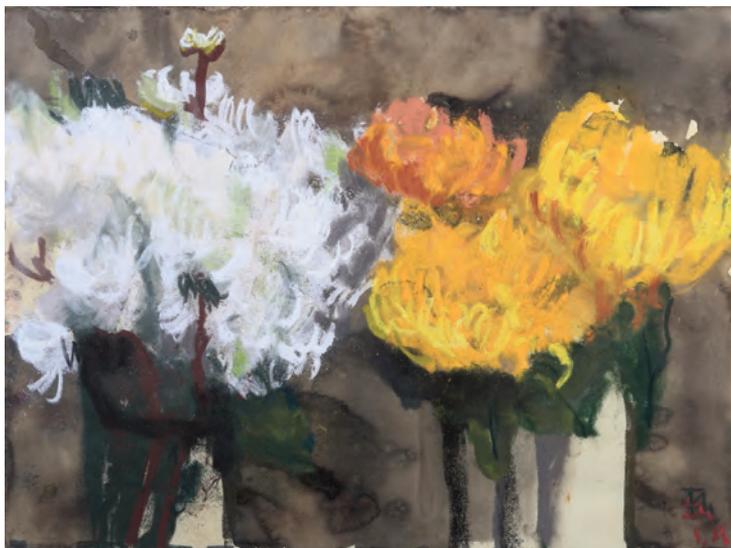


Marianne Werefkin, "Il vincitore"
1929, tempera su carta incollata su cartone, cm 71 x 99.

stici più tenui. Altre opere, sempre della Fondazione, illustrano un excursus dell'arte tedesca dalla fine dell'Ottocento all'inizio degli anni Trenta del Novecento, con artisti come Max Lie-

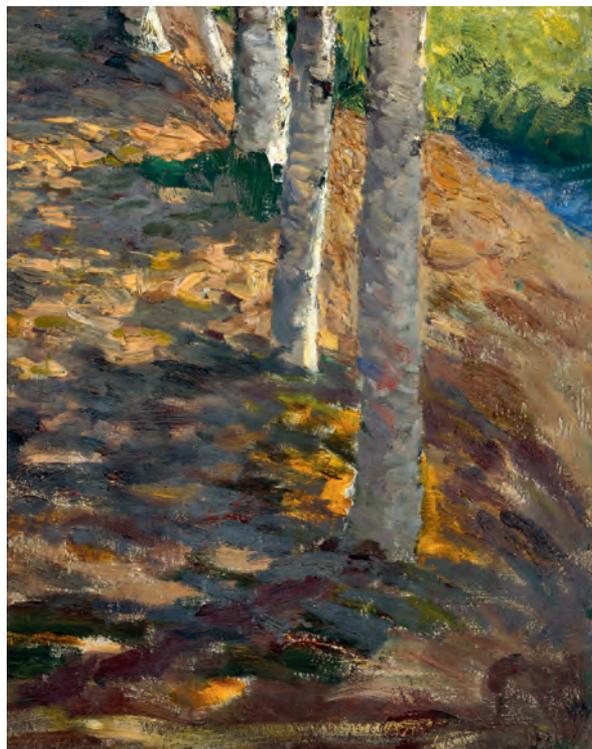
bermann e Lovis Corinth, come i rappresentanti della comunità di Wopswede e importanti opere della corrente del Blaue Reiter e della Brücke. In giugno al museo sarà invece esposto Fritz Overbeck, un importante artista proprio di Wopswede.

Ma la grande attenzione della programmazione culturale di Ascona sarà rivolta al mese di agosto per l'importante mostra sui due artisti russi Alexej Jawlensky e Marianne Werefkin, compagni di vita e di arte per quasi trent'anni, che per la prima volta si presentano insieme in maniera completa. La mostra sarà inaugurata il 31 luglio e terminerà l'8 novembre ed è resa possibile grazie ai contatti privilegiati con le più importanti istituzioni



Klaus Fussmann
"Crisantemi"
1938
pastello su carta
cm 41,8 x 56.

AD ASCONA IN PREPARAZIONE JAWLENSKY E WEREFKIN



Fritz Overbec
"Fusti di betulla lungo il canale di torbiera"
 1895-96 circa
 olio su cartoncino su tela
 cm 45 x 36,4.

tedesche per l'espressionismo, la Städtische Galerie im Lenbachhaus di Monaco, il Museum Wiesbaden, l'Alexej von Jawlensky-Archiv di Muralto, oltre ad altri importanti collezionisti privati.

Alla fine dell'anno il Museo Comunale d'Arte Moderna presenterà l'artista-filosofo ticinese Rolando Ragenbass mentre il Museo Castello San Materno renderà omaggio alla danzatrice "sacra" Charlotte Bara, che ha vissuto nel castello da quando nel 1919 suo padre lo ha acquistato.

A Casa Serodine si potranno invece ammirare le bizzarre e originali opere di Pietro Beretta, artista asconese d'elezione.

LUGANO - OPERE DI NATASHA MELIS ESPOSTE ALLA FONDAZIONE EXTRAFID

La Fondazione Extrafid ART propone una mostra personale dell'artista ticinese Natasha Melis, nata a Mendrisio nel 1973 e diplomata nel 1991 in Arti Decorative allo CSIA di Lugano. In seguito si è trasferita a Firenze dove si è diplomata maestra orafa presso l'Accademia Riachi, in San Lorenzo. A Losanna ha poi approfondito i suoi studi in antiquariato e storia dell'arte presso l'Institut Études Supérieures d'Art. Tornata in Ticino nel 1997, si è iscritta alla Scuola Dimitri per poi orientarsi al teatro sperimentale presso la scuola Comuna Baires di Renzo Casali a Milano ed alla danza contemporanea. Nel 2007 si è laureata in pittura a Brera.

La mostra presso la Fondazione Extrafid (nella sua sede al primo piano di Via Canova 9 a Lugano) rimane aperta fino al 28 maggio e si può liberamente



visitare dal lunedì al venerdì nell'orario 9.00 - 12.00 e nel pomeriggio dalle 14.00- alle 17.00.

AL MUSEO CASA RUSCA ESPONGONO GILBERT & GEORGE

Il Museo Casa Rusca dà il via alla nuova stagione espositiva ospitando la coppia più provocatoria dell'arte contemporanea internazionale: Gilbert & George. Si tratta di un evento di grande importanza poiché gli artisti – in occasione della celebrazione di oltre mezzo secolo di sodalizio esistenziale-artistico – hanno eccezionalmente accettato di esporre le loro opere a Locarno, dopo aver tenuto mostre nei più prestigiosi musei del mondo, dal Centre Pompidou di Parigi all'Art Museum di Shanghai, dalla Tate Gallery di Londra, al MoMa di New York. La rassegna presenta la loro produzione più recente realizzata nell'ultimo decennio. Una selezione di sessanta opere trasforma ogni sala del Museo in un grande affresco, dando vita ad un'esperienza affascinante e coinvolgente, che comunica al pubblico l'essenza del lavoro del duo artistico inglese.

Amati dal pubblico, osannati da musei e gallerie, il loro atteggiamento pluralista mescola performance, scultura e grafica pop in un unicum accessibile a tutti (e non potrebbe essere diversamente, dato il leitmotiv che da sempre guida la loro pratica: "Art for All"). Obiettivo principale del loro lavoro è produrre un'arte democratica e di forte impatto comunicativo, che sfida le convenzioni dell'élite e della so-



Gilbert & George, "Ghost Post", 2016, tecnica mista, cm 254 x 527.

cietà borghese. Affrontando argomenti solitamente estranei alle sale museali e che possono colpire alcuni visitatori gli artisti, con il loro vissuto, per primi si sottopongono a minuzioso esame, mettendo in scena sé stessi, in un'ottica che vede coincidere l'artista e l'opera d'arte: "Essere sculture viventi è la nostra linfa, il nostro destino, la nostra avventura, il nostro disastro, nostra vita e nostra luce" dichiarano, indicando nel rapporto tra l'arte e la vita l'asse portante della loro poetica.

La mostra si concentra sulle tematiche più controverse del dibattito contemporaneo, da sempre, alla base della loro ricerca: sesso, razza, religione, politica, identità all'insegna di pochi comuni denominatori: l'ironia

pungente, il rifiuto delle etichette e la voglia di mettere tutto in discussione, senza necessariamente fornire risposte alle domande suscitate. Per Gilbert & George l'arte non è altro che una rielaborazione della vita e deve necessariamente avere anche una funzione educativa, indicando la strada per superare qualsiasi tabù, religioso, culturale o sociale. Il loro modo di intendere l'arte si rispecchia anche nella scelta della firma comune: ciò non indica solo un rifiuto della distinzione dei ruoli, ma anche una profonda revisione dell'idea di identità e di individualità. L'essere insieme, il fatto di esistere in quanto due in un unico concetto, fanno di Gilbert & George dei precursori di tematiche che oggi vengono poste quali importanti e necessarie. Il segreto del loro grande riscontro di pubblico e, tardivamente, di critica, sta forse proprio nella "&", quella "e" che simboleggia l'unione tra due persone, tra due creativi a generare un carisma non convenzionale.

La mostra al Museo Casa Rusca (Piazza Sant'Antonio, Locarno) rimane allestita fino al 18 ottobre; si può visitare (biglietto prezzo pieno 12 franchi) nei giorni da martedì a domenica nell'orario 10.00-12.00 / 14.00-17.00, lunedì chiuso.



Gilbert & George
"Ridley Road"
2013
tecnica mista
cm 254 x 337.

LA CORNICE SA

cornici
dorature
articoli di belle arti

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**



**Degu-
stazione
gratuita**

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

CAROLA MAZOT, PITTRICE MILANESE ALLO SPAZIO ESPOSITIVO LA CORNICE

La terza esposizione dell'anno presso lo Spazio espositivo La Cornice di Lugano - nei locali dell'omonimo negozio di articoli per l'arte, che quest'anno festeggia i suoi 50 anni di attività, iniziata nel 1970 da Vincenzo Colciaghi ed ora portata avanti dal figlio Fabrizio - è incentrata su opere della pittrice milanese Carola Mazot. In mostra sono una trentina di opere eseguite ad olio su tela appartenenti al periodo dei "Giardini" dell'artista, scomparsa nel 2016, che va dalla fine degli anni '80 all'inizio anni 2000.

Carola Mazot è nata a Valdagno (Vicenza) nel 1929; ha iniziato a 13 anni con la pittura grazie agli insegnamenti del nonno materno Vettore Zanetti Zilla, poi con Donato Frisia e con lo scultore Lorenzo Pepe. All'accademia di Belle Arti di Brera ha perfezionato il suo estro artistico anche con Giacomo Manzù. Nel 1952 ha sposato lo scultore Guido di Fidio, mentre



proseguivano i suoi studi di scultura con Marino Marini. Si è poi diplomata con Pompeo Borra. Ha vissuto e la-

vorato a Milano dove è scomparsa nel 2016.

Una sua "Deposizione" è conservata nella chiesa di San Luca Evangelista a Milano, mentre una collezione di 37 opere è esposta presso il suo comune di nascita in Veneto. Ha esposto in Italia da Milano a Verona e Venezia per citare le maggiori, ma anche Parigi, Vienna, Varsavia, New York e San Francisco.

La mostra di opere ad olio dell'artista milanese rimane allestita fino agli inizi di giugno. Si può visionare gratuitamente allo Spazio espositivo La Cornice (a Lugano centro, via Giacometti 1); ampio l'orario d'apertura: nei giorni da lunedì a venerdì 8.00-12.00 e 14.00-18.30, sabato dalle 9.00 alle 12.00. Una parte della mostra è sempre visibile dall'esterno, nelle due ampie vetrine della galleria.



Carola Mazot
"Ortensie d'autunno"
olio su tela, cm 80 x 80.



★★★★★

*Grand Hotel
Villa Castagnola*

Villa, Art & Gastronomy

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

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



NUOVA SCELTA DI OPERE ALLA FONDAZIONE GHISLA ART

Lo spazio espositivo della Fondazione Ghisla propone una nuova scelta di opere tratta dalla sua dotazione, oltre alla mostra temporanea "L'éclat d'une luciole dans la nuit", di Véronique Arnold. Nelle prime sei sale dell'iconico cubo rosso sono allestite opere tratte dalla collezione di arte moderna e contemporanea di Martine e Pierino Ghisla. Come sempre la loro sistemazione non è determinata da un rigore cronologico o dalla suddivisione per movimenti o tendenze. Chi entra in questi spazi si immerge in capolavori assoluti della Pop Art, dell'Informale, del Concettuale, dell'Astrattismo e del New Dada, a cui si aggiungono prove di autori emergenti e forse meno conosciuti dal grande pubblico. Il secondo piano, ospita invece la mostra temporanea "L'éclat d'une luciole dans la nuit" di Véronique Arnold, organizzata in collaborazione con la Galleria Buchmann di Agra/Lugano.

Fra le nuove opere esposte si segnalano alcuni importanti nomi della scena internazionale: i francesi Clau-



La sala 6 con opere di Veronique Arnold.

dine Draï, Daniel Buren, Anne e Patrick Poirier, Jean-Claude Farhi, Jean Miotte et Claude Viallat, i belgi Georges Collignon e Hilde van Sumere e l'italiano Giulio Turcato. Nelle prime due sale al pian terreno si fa così omaggio alle origini fiamminghe della signora Martine Ghisla, moglie di Pie-

rino e co-fondatrice della collezione Ghisla. Con una serie di lavori di artisti belgi e francesi i visitatori sono condotti attraverso le opere che hanno stimolato la sensibilità dei due collezionisti nei 40 anni trascorsi a Bruxelles.

Le tre sale del primo piano presentano 34 lavori dei più grandi maestri dell'arte moderna e contemporanea internazionale. Nella prima, quella "Americana" trovano posto alcuni tra i maggiori esponenti della Pop Art, come Keith Haring, Andy Warhol, James Rosenquist, Roy Lichtenstein e Tom Wesselmann affiancati dall'imponente graffitismo di Jean-Michel Basquiat e dall'enigmatico simbolismo di Cy Twombly. Nel secondo spazio



*Giulio Turcato (1912-1995)
"Composizione", 1958
olio su tela, cm 160 x 260.*

UNA NUOVA SCELTA ESPOSTA ALLA FONDAZIONE GHISLA



Cy Twombly (1928-2011)

"10 Day wait at Mugda", 1963, tecnica mista su tela, cm 100 x 104.

sono invece ubicate, in un procedere alternato tra generi e correnti, le opere di Pablo Picasso, Joan Miró, René Magritte, Jean Dubuffet, Fernando Botero, Leonor Fini, Serge Poliakoff, Christo & Jeanne-Claude, Victor Vasarely, Antoni Tàpies e altri a formare un percorso didattico che permette al visitatore di immergersi in un viaggio attraverso lavori di rara bellezza. La terza sala è invece un omaggio all'arte italiana degli ultimi 70 anni, con i lavori di Agostino Bonalumi, Enrico Castellani, Giuseppe Capogrossi, Bruno Querci, Carla Accardi, Mimmo Rotella e Valerio Adami e fa riferimento alle correnti che hanno marcato in maniera essenziale questo periodo.

L'esposizione temporanea "L'éclat d'une luciole dans la nuit" di Véroni-

que Arnold, artista nata a Strasburgo e che vive tra Alsazia e Ticino, è allestita nelle tre sale del secondo piano e riunisce una cinquantina di opere eseguite dal 2015 ad oggi, con una significativa prevalenza degli ultimi due anni ed in particolare una ben profilata produzione degli ultimi mesi. L'assunto centrale della poetica di Véronique Arnold si situa nel rapporto tra la realtà esterna, in particolare la natura dall'infinitamente piccolo all'infinitamente grande, e la sua percezione.

Il nuovo allestimento alla Ghisla Art Collection si può ammirare fino al 3 gennaio 2021 (entrata piena adulti fr. 18) nei giorni da mercoledì a domenica, tra le 13.30 e le 18.00.

Veronique Arnold
"Galaxies", 2019
ricamo di fili colorati su tessuto
cm 150 x 138



ALLA FONDAZIONE MUSEO MECRÌ LA PERSONALE DI PATRIZIA PFENNINGER

La Fondazione Museo Mecrì ha aperto la stagione espositiva con una mostra dedicata all'arte contemporanea. In scena è una giovane artista, Patrizia Pfenninger, alla sua prima mostra personale in un'istituzione museale, ha concepito e realizzato un allestimento in cui ognuno dei tre piani della Fondazione ospita una specifica serie di opere. Ogni livello permetterà al visitatore di confrontarsi e riflettere sull'attuale situazione del mondo contemporaneo e sulle scelte che quotidianamente siamo tenuti a compiere. Il tutto, sotto svariati punti di vista, rispettando sempre la scala o il rapporto "uno a uno".

1:1 è da considerarsi in primis quale rapporto di grandezza in cui la rappresentazione degli oggetti rispetta fedelmente le dimensioni reali degli stessi. Al contempo l'artista dona un'interpretazione della realtà e offre allo spettatore il materiale per confrontarsi e riflettere in modo diretto, come detto "uno a uno", sui valori della società che lo circonda, accompagnandolo in una sorta di climax che culmina con un'opera inedita di grande impatto visivo ed emotivo.

Articolata in tre momenti chiave la mostra affronta tre macrotemi: valore, identità e attualità. Si parte dal piano terreno in cui viene messa in questione la nozione di valore. Per farlo l'artista utilizza banconote provenienti da svariati paesi del mondo che modellate, alla maniera di un carattere mobile, vengono impiegate per comporre delle parole, o meglio, delle sculture tipografiche in cui il significato del vocabolo talvolta entra in contrasto, altre in armonia, con la realtà e gli stereotipi collegati alla nazione rappresentata.

Al primo piano l'artista sposta la riflessione sull'identità, intesa come risultato e risultante dal nostro rapporto con gli oggetti che ci circondano e po-



polano il nostro quotidiano. Ambientato in una sorta di paesaggio post apocalittico in cui i sopravvissuti non sono altro che i residui pietrificati del nostro tempo: oggetti, utensili, vestiti, bottiglie e tanto altro ancora. In questo clima il visitatore si ritrova di fronte quelli che potrebbero essere considerati i reperti del futuro.

In un crescendo fisico e metaforico, al secondo piano del museo si affronta la terza tematica: attualità. Lo spazio è invaso da un'onda anomala (opera inedita dal titolo *TsuMani* e realizzata appositamente per la Fondazione) composta da centinaia di braccia nere che stanno per travolgere il visitatore. Quest'ultimo avrà, come sempre e in ogni momento della nostra vita, la possibilità di scegliere se ri-

manere a debita distanza o avanzare per affrontare la problematica, così come il messaggio di cui quest'opera si fa portatrice.

La mostra è accompagnata da uno speciale catalogo delle opere con testi di Pasquale Diaferia, Diego Stephani e Elena Stoppioni. Si può visitare liberamente presso la Fondazione Museo Mecrì (in Via Mondacce 207 a Minusio) nei giorni da martedì a sabato nell'orario 14.00-17.00, domenica 10.00-12.00 / 14.00-17.00. Inoltre saranno organizzate delle serate eventi che avranno luogo nel Padiglione adiacente la sede museale, volte ad approfondire ulteriori aspetti del lavoro e del percorso artistico di Patrizia Pfenninger.

RICERCA DI INFORMAZIONI SUL PITTORE E SCULTORE RENATO BALLERINI (1877-1954)

La Pinacoteca Züst di Rancate dedicherà una rassegna alla riscoperta della figura, oggi dimenticata, del pittore e scultore d'origine ravennate ma luganese d'adozione Renato Ballerini (1877-1954). Ballerini fu un artista poliedrico: in pittura si dedicò principalmente ai ritratti a olio e pastello, con incursioni nei generi della natura morta e del paesaggio; come illustratore lavorò per il quotidiano "Libera stampa" e illustrò diversi volumi, mentre ancora tutta da ricostruire è la sua attività di scultore, di cui esiste una documentazione fotografica ma poche opere.

Grazie alla collaborazione con il pronipote dell'artista la Pinacoteca Züst ha già rintracciato un buon numero di sue opere, ma molte sono nel corso del tempo passate di proprietà,



vendute, disperse. Per completare al meglio la mostra e ricostruire così compiutamente la figura dell'artista, sarebbe importante recuperare le ope-

re delle quali oggi si è persa traccia.

Anche semplici informazioni verbali potranno essere di grande aiuto.

G A P A G E

LIDAUTO

6906 Lugano-Cassarate
Via del Tiglio 9
tel 091 972 67 51
mobile 079 620 63 40

agenzia **TOYOTA**

Toyota Corolla

GLI ANNI A MENDRISIO DI JEAN CORTY IN ESPOSIZIONE ALLA PINACOTECA ZÜST

La Pinacoteca cantonale Giovanni Züst di Rancate/Mendrisio propone una mostra di opere di Jean Corty, unicamente quelle eseguite dallo stesso mentre soggiornava a Mendrisio. Sono paesaggi e figure da lui dipinte dal 23 agosto 1933 al 4 maggio 1934 e di nuovo dal 23 agosto 1937 al 2 agosto 1941 durante i ricoveri presso quello che all'epoca era denominato Manicomio di Mendrisio. Le opere furono donate dal pittore stesso al suo medico curante Olindo Bernasconi (1892-1941), i cui discendenti le conservano ancora. La provenienza certa fa sì che la collezione apporti un contributo importante all'annosa questione attributiva tutt'ora aperta fungendo da sicura pietra di paragone per le opere sul mercato.

Nel catalogo che accompagna la mostra sono riprodotte tutte le opere esposte (un centinaio, tra oli, acquerelli e disegni), in gran parte inedite, e viene ripercorsa la storia dell'Organizzazione Sociopsichiatrica Cantonale di Mendrisio, sia dal punto di vista architettonico che delle cure lì praticate in quegli anni, con un cenno agli altri artisti che vi trascorsero periodi più o meno lunghi. V'è da chiedersi se an-



Jean Corty, "Emigranti", olio su tavola, cm 21 x 28.

ch'essi trovarono negli spazi dell'Istituto ospedaliero una situazione simile a quella che Corty sperimentò grazie al sodalizio con il dottor Bernasconi. Occorre citare in primo luogo Filippo Franzoni (1857-1911), tra i più celebri, morto a Mendrisio, ma va anche ricordato Gualtiero Colombo (1900-1960), originalissimo e sconosciutissi-

mo pittore luganese ma anche scrittore, di cui restano una manciata di interessanti opere, tutte da recuperare.

Corty, noto ai contemporanei per la vita bohémienne, condotta tra povertà ed eccessi, ci lascia una pittura densamente autobiografica. Non sorprende quindi riconoscere in molte delle opere realizzate a Mendrisio scorcii dei dintorni, dal momento che gli era consentito non solo di muoversi liberamente all'interno del grande parco della struttura, ma anche di recarsi nei paraggi, spesso accompagnato dall'amico pittore Libero Monetti. Sfilano così vie e monumenti del centro del Magnifico Borgo, ma anche della campagna e di vari paesi limitrofi. Spesso si tratta di istantanee di vita che fissano la quotidianità dell'istituto e dei suoi abitanti ma non solo: le attività, i momenti di svago e riposo, davanti a un bicchiere di vino, giocando alle carte o fumando la pipa. Lecito supporre che i lavoratori nei campi siano proprio i ricoverati che si applicavano alle attività di ergoterapia.



Jean Corty
"La coppia"
1939
olio su tavola
cm 31 x 35.

GLI ANNI A MENDRISIO DI JEAN CORTY



Jean Corty, "Villaggio", olio su tavola, cm 29.5 x 35.

Il padre dell'artista ticinese, Francesco Corti, era emigrato, come tanti ticinesi, spostandosi da Agno a Cernier (Canton Neuchâtel) per lavorare nelle cave; qui si era sposato e aveva dato vita a una dozzina di figli, tra cui il nostro Jean-Baptiste (che solo a partire dal 1940 modifica la finale del cognome trasformandolo in Corty). Quando si presentano non meglio precisati disturbi nervosi, l'artista viene trasferito nel Cantone di origine.

Quella di Corty è una figura culturalmente profilata, formatasi su modelli specifici, le cui radici sono da ricercare nella grande tradizione pittorica fiamminga sull'arco di oltre quattro secoli, dai primi del Cinquecento fino al Novecento, una tradizione a cui si era avvicinato già da giovane, ancor prima di frequentare l'Académie Saint-Luc di Bruxelles, tra il 1930 e il 1932. Questo sguardo rivolto a Nord lo avrebbe accompagnato attraverso tutta la sua breve parabola artistica, connotandola con un persistente sa-

pore nostalgico.

Gli anni di Mendrisio non furono una pausa buia nell'evoluzione artistica del pittore. Si ha anzi l'impressione che il soggiorno a Casvegno permise a Corty, bene o male, di trovare finalmente una casa, ovvero quel minimo di tranquillità per sviluppare e consolidare la sua maniera, come del resto dimostrano le opere della collezione: vi sono i solidi e luminosi paesaggi della regione, i borghi e villaggi del Mendrisiotto (concentrati e simbolici ma, a tratti, anche riconoscibili), i cupi grumi di uomini e le donne piegate dal lavoro e dalla vita quotidiana, le opere di arte sacra (memorabili i grandi disegni con la Crocefissione). È l'arte di Corty che nella collezione Bernasconi si presenta senza inquinamenti, nella sua autenticità e verità tecnica e materiale.

In seguito alla morte prematura del dottor Olindo Bernasconi, Corty viene dimesso definitivamente, con la giustificazione di uno stato di salute

che pare essersi ristabilito. A Lugano, il pittore conduce una vita sregolata: "Jean è, e rimarrà sempre, un fumatore arrabbiato. Praticamente non mangia, dorme pochissimo, ma fuma, fuma ininterrottamente" (Pietro Salati). Giuseppe Martinola ricorda che "il Ticino i suoi 'bohémien' se li conta su di una mano, e il Corty fu un bohémien autentico [...]. Elegantissimo anche con gli abiti sgualciti, assicura il suo biografo, portava sempre guanti e ghettoni; e quindi non sorprende che si trascinasse nei caffè diurni e notturni, confidando nell'alcole con tutti gli effetti scontati su un fisico forse già predisposto. Così lo ricordano i luganesi di una generazione fa, qualcuno lo ricorderà ancora a Mendrisio: dove, nelle pause della cura, batteva le campagne e conobbe la sua stagione pittorica più intensa".

Quella di Corty è una storia di esclusione, come se la costante della sua vita fosse il non essere accettato da chi gli stava attorno. Non è tuttavia solo: pochi, ma fidati amici, tra cui si ricordano Libero Monetti, Vinicio Salati, Basilio Biucchi, Charlotte Brönnimann, Luigi Ferrario, lo sostengono e gli stanno vicini. Il regista e scrittore Vittorio Ottino gli dedica le intense poesie, raccolte in un libretto con prefazione di Italo Alighiero Chiusano, che scandiscono il percorso della mostra. La sua parabola si chiuderà, come per un segno del destino, a Mendrisio. Colto da una congestione, verrà trasportato da Lugano al Casvegno, dove si spegnerà il 22 aprile 1946 dopo una breve agonia.

La mostra di opere di Jean Corty alla Pinacoteca cantonale Giovanni Züst rimane allestita fino all'11 ottobre; si può visitare (entrata piena CHF 10.-) nei mesi di maggio, giugno, settembre, ottobre nell'orario 09.00-12.00 / 14.00-17.00, in luglio e agosto dalle 14.00 alle 18.00.

LUGANO - MUSEO IN ERBA UNA MOSTRA INTERATTIVA FRA NATURA, ARCHITETTURA ED ECOLOGIA

Il Museo in erba propone un divertente percorso che parla ai bambini di architettura, natura ed ecologia. Sin dall'antichità l'uomo ha sentito la necessità di costruire monumenti, edifici, strade. Ciò lo ha portato inevitabilmente a confrontarsi con la natura circostante. Oggi la nostra sfida è quella di far coesistere natura e architettura, cercando di implementare progetti che abbiano un minor impatto sull'ambiente, che siano sostenibili e che non vadano a deturpare il paesaggio.

La mostra di Lugano accoglie i visitatori in un luogo magico, uno spazio sospeso tra sogno e fantasia, dove si rimane rapiti dalla bellezza dei paesaggi che fanno da sfondo all'allestimento: nuvole, colline, cieli azzurri, prati... che invitano a belle passeggiate e al gioco all'aria aperta. Lo sguardo è poi catturato dalla presenza di dieci porte da aprire. Inizia il viaggio nel mondo dell'architettura dove, nelle postazioni gioco, si incontrano opere di importanti architetti, si conoscono monumenti, paesaggi, piazze e costruzioni utopiche interagendo con ognuno di questi temi attraverso il linguaggio semplice ed efficace del gioco: osservare strutture architettoniche impossibili e stravaganti aumenta la creatività, disporre monumenti provenienti da ogni parte del mondo in si-



tuazioni paesaggistiche insolite stimola la fantasia.

Dopo la visita dell'esposizione i bambini potranno attraversare i luoghi in cui vivono con occhi nuovi, attenti e consapevoli.

L'ultima parte del percorso è dedicata all'ecologia. L'urgenza di agire per preservare il pianeta Terra è di grande attualità. Anche i bambini sono sempre più coinvolti, attraverso notizie, immagini, racconti su questo tema ed è importante parlare loro di rispetto della natura e infondere un senso di responsabilità, dando suggerimenti su come intervenire con piccoli ma significativi gesti. A quali rischi andiamo incontro e come possiamo arginare i

fenomeni che ci privano lentamente delle meraviglie della natura e del suo essere indispensabile? Le postazioni "Ogni cosa al suo posto!", "Ecologia al cubo", "Un mare di plastica" ... indicano una via da seguire. Desideriamo che i bambini, adulti di domani, possano dare il loro contributo, anche in famiglia, per un pianeta migliore.

Il Museo in erba propone inoltre un ricco programma di laboratori che aiutano i bambini a comprendere la creazione artistica in tutte le sue sfaccettature: dai giochi con i colori ai materiali naturali e di recupero, alla scoperta di artisti e tecniche insolite. Come? Rendendoli protagonisti delle loro scoperte grazie a un approccio che si basa sul gioco, il divertimento e il coinvolgimento attivo.

La mostra è ideata dal Museo in erba e dall'Espace des inventions di Losanna e con la collaborazione di Bruna Ferrazzini; scenografie di Mirra Lepori, illustrazioni di Samira Margni. Rimarrà allestita presso il Museo in erba (Lugano, Riva Caccia 1, Central Park, vicino al LAC) fino a metà novembre. Si può visitare nei giorni da lunedì a venerdì nell'orario 9.00-12.00/ 13.30-16.30; sabato e domenica 14.00-17.00.



Il Museo d'arte della Svizzera italiana presenta negli spazi rinnovati di Palazzo Reali il lavoro dei fotografi Harry Shunk e János Kender che, attraverso le loro fotografie, restituiscono un'inesprimibile testimonianza del mondo dell'arte d'avanguardia e dei suoi più celebri rappresentanti: Andy Warhol, Christo e Jeanne-Claude, Yves Klein, Daniel Spoerri, Niki de Saint Phalle e Jean Tinguely, immortalati a Parigi e New York tra la fine degli anni '50 e l'inizio degli anni '70.

Il percorso espositivo si compone di 450 scatti e documenti originali tra i più di diecimila donati dalla Roy Lichtenstein Foundation nel 2014 e conservati presso la Bibliothèque Kandinsky di Parigi. Le fotografie, raggruppate nelle sezioni "Intimità", "Il corpo in azione" e "Nuovi spazi", immergono il pubblico nella scena artistica parigina con una serie di scatti di inaugurazioni, mostre e performance: il famoso fotomontaggio "Le Saut dans le vide" di Yves Klein (1960); gli scatti realizzati durante le sue numerose sessioni delle Anthropométries e quelle di tiro di Niki de Saint Phalle per la mostra Feu à Volonté (1961) o le cene di Daniel Spoerri, come quella organizzata in occasione della mostra 723 utensiles de cuisine (1963). La vicinanza al gruppo dei Nouveaux Réalistes porta Shunk e Kender a immortalare anche le performances organizzate a Milano nel 1970, in occasione del decimo anniversario della nascita del movimento parigino.

Il duo si sposta poi a New York alla fine degli anni Sessanta per documentare gli Happenings di Yayoi Kusama, le coreografie di Trisha Brown in zone industriali di Soho riconvertite in studi e le sperimentazioni artistiche di Pier 18, un progetto ideato e organizzato dal curatore indipendente Willoughby Sharp, per il quale Shunk



*Shunk-Kender
Andy Warhol
Edie Sedgwick
e Chuck Wein
Hôtel Royale Bison
Parigi, maggio 1965*

e Kender fotografano l'operato di 27 artisti. Gli scatti vengono esposti al MoMA l'estate successiva nell'unica mostra che celebra il lavoro dei due con entrambi ancora in vita.

Shunk e Kender sono tra i primi ad avventurarsi fuori dallo studio fotografico, accompagnando gli artisti nella ricerca più avanguardista. Quella che si crea tra gli artisti e i fotografi è una profonda empatia, che rende i due l'unico riferimento dei circoli dell'avanguardia tra gli anni '50 e '70. Da questo singolare legame di fiducia nascono la maggior parte delle fotografie private che ritraggono gli artisti nella loro intimità. Tra quelle esposte, troviamo Robert Rauschenberg a casa circondato dai suoi animali domestici e Andy Warhol ritratto nei momenti di riposo durante la sua prima visita a Parigi nel 1965 in occasione della mostra dedicata all'artista americano presso la Galleria Sonnabend. Warhol ritorna protagonista in una delle ultime collaborazioni tra i due fotografi, realizzata nel 1971, in occasione della pubblicazione di *The Autobiography*

& Sex Life of Andy Warhol, un libro illustrato da istantanee di Shunk e Kender che raccoglie interviste a persone vicine all'artista: un inestimabile ritratto della figura chiave della scena underground degli anni '60.

I due fotografi nel 1973 mettono fine al loro rapporto e arrivano all'accordo per cui tutte le fotografie del periodo 1958-1973 sarebbero state firmate con la sigla "Shunk-Kender", indipendentemente dall'autore dello scatto. Shunk continuerà da solo a documentare la scena artistica del suo tempo fino a un progressivo isolamento che caratterizzerà gli ultimi anni della sua vita.

La mostra dedicata al duo di fotografi Harry Shunk e Janós Kender, rimarrà aperta a Palazzo Reali (in via Canova a Lugano) fino al 20 settembre. Si può visitare (ingresso pieno Fr. 8.-) dal martedì alla domenica dalle 10.00 alle 18.00 e ogni primo giovedì del mese fino alle ore 20.00 (con ingresso gratuito nella fascia oraria tra le 17.00 e le 20.00).

AL MUSEC IL MAROCCO VISTO DA ROBERTO POLILLO NEL PERIODO 2005-18

Il Museo delle Culture di Lugano propone una nuova esposizione temporanea del ciclo "Esovisioni" intitolata: "Marocco. Roberto Polillo. Fotografie 2005-2018". Allestita nello Spazio Maraini, al piano terra di Villa Malpensata, la mostra avvia gli eventi di una stagione culturale che il MUSEC dedicherà al Marocco, alle arti, alla gente, alle suggestioni formali che il paesaggio e la storia di questo Paese hanno donato alla cultura dell'Occidente.

L'esposizione è il frutto di un progetto di ricerca visiva che il Museo ha avviato nel 2015; essa parte dalla considerazione che lo sguardo del fotografo milanese è capace di oltrepassare gli stereotipi orientalisti, per cogliere più intimamente i valori di un esotismo che - come è scritto nell'introduzione al catalogo - «costituisce la tendenza generica e universale dell'animo che porta gli uomini a desiderare ciò che è straniero e sconosciuto, immaginando l'esistenza di luoghi lontani in cui regna una maggiore sapienza, in cui la vita è più intensa e voluttuosa, e in cui una natura prodiga o migliori conoscenze alleviano i dolori dell'esistenza».



Roberto Polillo, "Fès", 2008, cm 60 x 90.

In mostra ci sono 39 opere realizzate fra il 2005 e il 2018. Si tratta di fotografie "impressioniste", realizzate con una speciale tecnica in grado di esaltare i cromatismi e di rendere essenziali e sfuggenti i contorni dei paesaggi e delle figure.

Le fotografie realizzate da Roberto Polillo per il progetto luganese vanno ad arricchire le ormai cospicue colle-

zioni fotografiche del MUSEC che, soltanto per quanto riguarda le stampe d'arte, superano ormai le 20 mila opere.

L'esposizione si può visitare (entrata piena 15 franchi) al MUSEC, Museo delle Culture di Lugano, Villa Malpensata (in Riva Caccia 5 a Lugano) fino al medi di ottobre nell'orario 11.00 - 18.00; chiuso il martedì.

La stagione culturale che il MUSEC dedica al Marocco prosegue anche con l'esposizione temporanea "Fiori sul ciglio della strada. Tappeti e tessuti del Marocco. La Collezione Korolnik", nello Spazio Cielo al terzo piano di Villa Malpensata.



Roberto Polillo
"Rabat", 2018
cm 60 x 90.

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 Brasera , Via Cantonale, San Vittore - Grigioni	827 47 77	lunedì	rustico raffinato	
Lago Swiss Diamond , Riva Lago Olivella, Vico Marcote	735 00 00		elegante	
Osteria del Centenario , Viale Verbano 17, Muralto	743 82 22	domenica	classico	
Vicania , Alpe Vicania, Vico Marcote-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, Airolo	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	
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 , Pascol 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 CUCINE TIPICHE DEI PAESI CHE SI AFFACCIANO SUL MEDITERRANEO

TURCHIA

COZZE RIPIENE

MIDYE DOLMASI

Ingredienti per 4-6 persone

30 cozze, 7,5 dl d'acqua, 1 cucchiaino di sale;

per il ripieno: 2 cipolle medie, 2 pomodori piccoli, 150 g di riso, 30 g di pinoli, 30 g di uvetta, 1 dl di olio d'oliva, un pizzico di cannella in polvere, un pizzico di noce moscata in polvere, sale e pepe, prezzemolo e limone per guarnire.

Preparazione delle cozze

Spazzolare le cozze ed eliminare i filamenti. Gettare le cozze che non si richiudono quando le si tocca. Metterle in una casseruola con mezzo litro d'acqua e un cucchiaino di sale. Coprire il recipiente e far aprire le cozze a fuoco vivo. Gettare quelle che sono rimaste chiuse, scolare le altre, filtrare bene il liquido di cottura e metterlo da parte.

Preparazione del ripieno

Mettere l'uvetta a bagno in acqua tiepida. Pelare e tritare pomodori e cipolle. Scaldare l'olio a fuoco medio in un tegame largo. Soffriggere la cipolla per 5 minuti e aggiungere i pinoli, il pomodoro e il riso. Aggiungere l'uvetta sgocciolata, la cannella, la noce moscata, il liquido di cottura delle cozze e un po' di sale e pepe. Cuocere a fuoco lento per 15 minuti, finché il riso avrà assorbito il liquido.

Cottura e servizio

Aprire con delicatezza le cozze e riempirle con cucchiainate di ripieno. Richiudere il più possibile le due valve di ogni cozza. Appoggiare un piatto capovolto sulle cozze disposte in un tegame, per evitare che si aprano. Ag-



giungere un quarto di litro d'acqua, incoperchiare e far cuocere 20 minuti a fuoco lento.

Passare con delicatezza le cozze in un piatto da portata. Si possono servire tiepide o fredde, guarnite con prezzemolo e limone.

EGITTO

POLPETTINE DI FAVE

FALAFEL

Ingredienti per 4 persone

250 g di fave secche (oppure ceci), 4 cipolline novelle, 4 spicchi d'aglio tritati, 1 cucchiaino di cumino in polvere, 1 cucchiaino di coriandolo in polvere, 1 cucchiaino raso di lievito in

*Rompi le abitudini
con il nuovo
Brivio Brut!*



 *Brivio*

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

GLI ANTIPASTI

polvere, un pizzico di caienna, 4 cucchiari di prezzemolo tritato, sale; abbondante olio d'oliva per friggere.

Preparazione

Far rinvenire le fave secche nell'acqua per 24 ore, sbucciarle. Ridurle in pasta con un passaverdura o un frullatore. Unire un trito fine di cipolline; aggiungere l'aglio, il cumino, il coriandolo, il lievito, il pepe di caienna e il sale. Mescolare a mano o con il frullatore. L'impasto deve risultare denso e cremoso. Aggiungere il prezzemolo tritato e mescolare bene. Lasciar riposare mezz'ora. Con le mani umide, formare delle polpettine del diametro di 5 cm e alte mezzo centimetro. Scaldare l'olio in una padella e friggere le polpettine di tre in tre finchè saranno dorate. Appoggiarle su un foglio di carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso e servire con insalata e pane arabo.

Le polpettine di fave (Falafel), specialità tipiche dell'Egitto.



MAROCCO

SARDINE MARINATE

SARDIN MRAQED

Ingredienti per 4 persone

24 sardine fresche, 1 spicchio d'aglio, 8 cucchiari d'olio d'oliva, 1 rametto di coriandolo fresco, 1 cucchiaino di cumino in polvere, 1 cucchiaino di pepe bianco macinato, 1 cucchiaino di "harissa", 2 pizzichi di zafferano in polvere, sale, farina.

Preparazione

Sbucciare lo spicchio d'aglio e tritarlo insieme al coriandolo. Squamare le sardine, aprirle con delicatezza per pulirle e diliscarle. Rimuovere le teste. Dopo averle lavate, appiattirle un poco, salarle leggermente e lasciarle sgocciolare per 15 minuti.

Versare sul pesce una marinata fatta con olio, aglio, coriandolo e spezie. Lasciar riposare per un'ora le sardine. Sgocciolare le sardine, accoppiarle

unendole per il lato interno e infarinarle leggermente.

Sistamarle in una padella insieme alla marinata e cuocere a fuoco molto dolce, 10 minuti per lato.

Si possono servire sia calde che fredde.

SPAGNA

PANE E POMODORO

PAN CON TOMATE

Ingredienti per 4 persone

Una forma di pane, 1 kg di pomodori molto maturi, rossi e sodi, olio extra vergine d'oliva, sale, prosciutto crudo affettato sottile (a piacere).

Preparazione

Tagliare il pane a fette alte 1,5 cm. Con il pomodoro tagliato a metà sfregare delicatamente le fette di pane da entrambe le parti in modo che prendano colore e assorbano il sugo. Salare e condire le fette di pane con un filo d'olio su entrambe i lati.

Disporre le fette di pane in un piatto da portata. Volendo si può servire a parte qualche fetta molto sottile di prosciutto crudo.

TUNISIA

CAROTE PICCANTI

QUMEK HOURIA

Ingredienti per 4-6 persone

600 g di carote, 2 spicchi d'aglio, 1 cucchiaino di "harissa" o mezzo di pepe di caienna, 1 cucchiaino di coriandolo in polvere, mezzo cucchiaino di cumino, 2 cucchiari di prezzemolo tritato, 4 cucchiari d'olio d'oliva, 2 cucchiari di aceto, sale.

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)



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.moncucchetto.ch

GASTRONOMIA

LE CUCINE TIPICHE DEI PAESI
CHE SI AFFACCIANO SUL MEDITERRANEO

GLI ANTIPASTI

Preparazione

Pulire le carote e tagliarle a fette sottili. Lessarle per 15 minuti in acqua bollente, scolarle. In una padella far dorare a fuoco lento l'aglio pelato e tritato nell'olio. Aggiungere le carote, la "harissa" (o il pepe di caienna) stemperata in mezza tazza d'acqua, il coriandolo, il cumino, l'aceto ed un pizzico di sale.

Coprire e soffriggere a fuoco lento per 10 minuti circa, finché il liquido sarà evaporato.

Togliere le carote dal fuoco, trasferirle in un piatto da portata, cospargerle di prezzemolo tritato e servire. Sono buone sia calde sia fredde.



Nell'immagine il piatto di formaggio fritto (Saganaki) proposto dalla tipica cucina greca.

GRECIA

FORMAGGIO FRITTO SAGANAKI

Ingredienti per 4 persone

250 g di formaggio saporito (il greco kefalotyri, parmigiano, gruyère, sbrinz), Olio d'oliva, il succo di 1 limone, pane casereccio, prezzemolo.

Preparazione

Tagliare il formaggio a fette alte 1 cm. A fuoco medio, scaldare in una padella 5 mm di olio; adagiarvi le fette di formaggio, due alla volta, farle friggere un minuto per lato, spruzzare di succo di limone e portare in tavola immediatamente nella stessa padella o in un piatto

Servire molto caldo insieme al pane che si può intingere nell'olio della padella. Guarnire con il prezzemolo.

Questo piatto prende il nome dalla tipica padella in cui viene preparato tradizionalmente.

FRANCIA

CREMA DI BACCALÀ

BRANDADE DE MORUE

Ingredienti per 4-6 persone

1 kg di baccalà secco in pezzi, 2,5 dl di olio extra vergine d'oliva, 2,5 dl latte tiepido, 1 spicchio d'aglio, 1 foglia d'alloro, il succo di mezzo limone, sale e pepe.

Preparazione

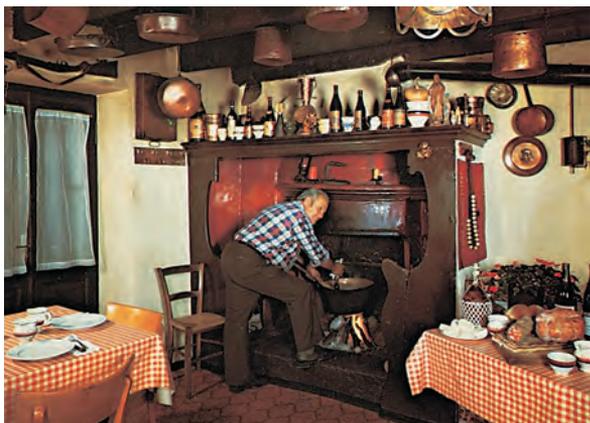
Tenere a bagno in acqua fredda i pezzi di baccalà per 24 ore, con la pelle rivolta verso l'alto. Cambiare l'acqua tre volte. Sgocciolare il baccalà rinvenuto e metterlo in un tegame con acqua che lo copra appena e una foglia d'alloro, avendo cura che il lato con la pelle sia rivolto verso il basso. Mettere sulla fiamma il tegame e far cuocere per 10 minuti senza che si verifichi il bollore.

Una volta sgocciolato, spellarlo, spinarlo e sminuzzarlo con le dita. Pestare lo spicchio d'aglio in un mortaio e aggiungere lentamente il baccalà, lavorando per ottenere un impasto

cremoso. Aggiungere a filo l'olio tiepido e continuare a lavorare con il pestello finché gli ingredienti saranno perfettamente legati. Unire quindi il latte tiepido a cucchiaiate e continuare a mescolare: il risultato deve essere una crema morbida.

Condire con il succo di limone e un po' di sale e pepe, se necessario. Servire con crostini strofinati con l'aglio.

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



Trattoria - Pizzeria
GALLERIA

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



PARTICOLARI VITIGNI PER IL MURCHÌ BIANCO DELLA FATTORIA MONCUCCHETTO DI LUGANO

<i>Nome del vino</i>	Il Murchi - bianco IGT Svizzera italiana
<i>Produttore</i>	Fattoria Moncucchetto, Lugano
<i>Annata</i>	2018-19
<i>Vitigni</i>	in prevalenza Johanniter, Solaris.
<i>Zona di provenienza</i>	Le uve provengono dal vigneto Morchino, situato in collina a Pazzallo; è esposto a nord ma approfitta di un ampio soleggiamento durante il ciclo vegetativo; costruito nel 2012 piantando varietà resistenti alle malattie crittogamiche, permette una viticoltura più ecologica.
<i>Vinificazione</i>	Spremitura soffice e fermentazione alcolica in botti di acciaio; nessuna retrogradazione malica; affinamento di 5 mesi in acciaio.
<i>Gradazione alcolica</i>	13,2 % Vol.
<i>Colore</i>	Limpido, con un colore giallo paglierino, con riflessi verdolini.
<i>Profumo</i>	Profilo aromatico intenso e delicato, con note di frutta bianca, pesca e pera con dei sentori esotici di mango
<i>Sapore</i>	Vino elegante e femminile, morbida, la dolcezza avvolge il palato, bella persistenza e lunghezza.
<i>Temperatura di servizio</i>	8 - 10 °C.
<i>Prezzo</i>	Fr. 18.- / bottiglia da 7,5 dl, IVA compresa.
<i>Note</i>	Questo vino può essere bevuto subito o dopo un breve affinamento in bottiglia. Il Johanniter è una derivazione da Riesling x Freiburg; il Solaris è un ibrido da Merzling x Geisenheim; i due vitigni sono stati selezionati e ottenuti da esperimenti fatti nel Baden-Württemberg in Germania.



Produttore e distributore:

Fattoria Moncucchetto Sagl

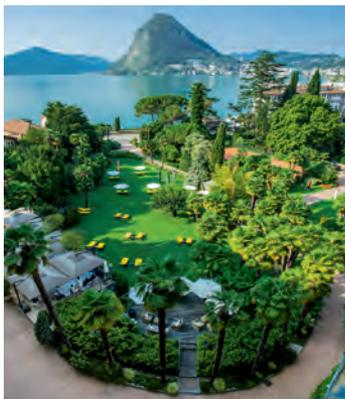
Via Crivelli Torricelli 27 - 6900 Lugano

tel 091 967 70 60

info@moncucchetto.ch - www.moncucchetto.ch



Grand Hotel
Villa Castagnola



Villa, Art & Gastronomy



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



— 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

LA STORICA AZIENDA TRAVAGLINI VERSO LA SUA QUINTA GENERAZIONE

L'azienda Travaglini si sviluppa nel cuore delle colline di Gattinara – in provincia di Vercelli, nell'estremità sud della Valsesia, in Piemonte - su 59 ettari di proprietà, di cui attualmente 55 sono coltivati a vigneto. Le sue radici risalgono ai primi anni del 1900. L'azienda è a conduzione familiare e l'esperienza degli iniziatori Clemente e Arturo si è tramandata poi a Giancarlo. Oggi conducono questa prestigiosa azienda la figlia Cinzia e il marito Massimo con l'aiuto di Alessia e Carolina, la quinta generazione.

I vigneti di età compresa fra i 3 e 70 anni ed esposti a sud-est, sud-ovest, sono quasi interamente vitigni di

Il Gattinara è un vino DOCG la cui produzione è consentita solo nella provincia di Vercelli (Piemonte), esclusivamente nel territorio del comune omonimo. La superficie totale vitata è di 103,64 ettari.

Il vino si presenta con un colore rosso granato tendente all'aranciato, generalmente con un profumo fine di viola e un sapore asciutto, armonico, con caratteristico fondo amarognolo.

È prodotto con il vitigno nebbiolo, con eventuale aggiunta di vespolina (al massimo il 4%) oppure bonarda (massimo 10%) purché tali vitigni non superino nel totale il 10%. Il disciplinare prevede che il vino deve avere una gradazione minima di 12,5% vol. e un affinamento minimo di 36 mesi, di cui almeno un anno in botti di legno. Nella versione Riserva, con titolo alcolometrico minimo di 13%, l'affinamento deve essere perlomeno di 48 mesi, di cui almeno due anni in botti di legno.



La tipica bottiglia del vino Gattinara prodotto dall'azienda Travaglini.

Nebbiolo, unanimemente considerati fra i più nobili d'Italia. Gattinara è al centro della caldera del Supervulcano della Valsesia, un vulcano attivo 280 milioni di anni fa. I terreni su cui crescono i vigneti, sono quindi prettamente rocciosi, ricchi di porfido, granito, ferro e infinite sfumature di colori e piccoli frammenti di epoche diverse. Queste caratteristiche piuttosto rare per altri terreni da vite italiani ed esteri, fanno del Gattinara un vino unico e ricco di sensazioni olfattive.

Per l'azienda Travaglini, il processo di vinificazione rappresenta il punto iniziale per ottenere un vino di grande qualità, unito ad una perfetta sanità delle uve dopo mesi di cura e se-

lezione in vigna. Ha investito molto in ricerca e tecnologia innovativa: analisi del mosto, fermentazione in vinificatori inox a temperatura controllata, micro ossigenazione, ottenendo così una vinificazione naturale e controllata. In cantina, invece, l'affinamento avviene in botti di rovere di Slavonia di grandi dimensioni, come insegna la tradizione del luogo, unito ad un uso delicato e controllato di legni più piccoli, le barriques, che varia a seconda della tipologia di vino per un tempo compreso fra i 10 mesi fino ad arrivare a 4 anni per le Riserve.

Dal solo vitigno Nebbiolo, Travaglini produce sette diverse espressioni del terroir gattinarese. Tre diverse



Cuore nobile.

In ogni bottiglia di vino è racchiuso il cuore più nobile della terra d'Abruzzo, che le sapienti mani dei nostri viticoltori hanno saputo coltivare con tradizione e passione, per arrivare a produrre "Orsetto Oro" una linea di vini dal gusto moderno ed elegante, riconosciuti ed apprezzati in tutto il mondo.



CASAL THAUERO

VINI DI NOBILI ORIGINI

Vini Bee SA

Importatore in Svizzera e distributore

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

PIEMONTE, IL GATTINARA TRAVAGLINI

espressioni di Gattinara DOCG, compreso TreVigne e Riserva, un vino di grande struttura e longevità; un Nebbiolo Coste della Sesia DOC, più giovane e fresco, ottenuto con le uve dei vigneti più giovani; il Cinzia, un vino da tavola, giovane e di annata; ed infine due prodotti limitati, ultimi progetti conclusi a casa Travaglini: il Sogno, un Nebbiolo 100% ottenuto da uve lasciate in appassimento 3 mesi, di carattere intenso e perfetto da abbinare ad un buon secondo piatto, e Nebolè, spumante metodo classico blanc de noirs pas dosé, rigorosamente a base di Nebbiolo. “Il più degno e aristocratico vino italiano”, così Mario Soldati, descriveva il Gattinara già negli anni '50 del secolo scorso. Le sue caratteristiche hanno consentito al Gattinara Travaglini di ricevere numerosi riconoscimenti a livelli sia nazionali che internazionale.

Una tra le date data importanti della storia di Travaglini è il 1958, anno in cui fu disegnata da Giancarlo Travaglini la famosa e riconoscibile bottiglia. Il design unico consente la decantazione del vino senza “scaraffa-



l'uva Nebbiolo, base per il Gattinara

re”, in quanto la pancia frontale e le curve sinuose raccolgono gli eventuali sedimenti, così che il nettare arrivi pulito direttamente nel bicchiere.

Dopo quattro generazioni l'azienda ha sempre gli occhi puntati al futuro, a raggiungere un obiettivo sempre

un gradino più in alto per confermare quello stimolo che guida il lavorare

Le grandi botti di rovere di Slavonia dove il Gattinara matura e viene affinato

IMPORTATORE E DISTRIBUTORE
DEI VINI
DELL'AZIENDA TRAVAGLINI

S.A. VINI BEE

VIA CANTONALE 1 - 6855 STABIO

TEL 091 647 32 81

INFO@VINI-BEE.COM

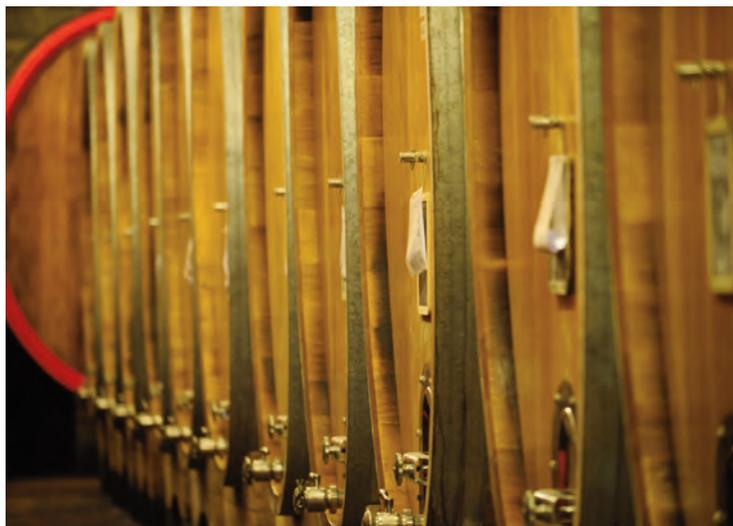
WWW.VINI-BEE.COM

IN VENDITA ANCHE DA:

FIASCHETTERIA ITALIANA

CORSO PESTALOZZI 21A

6900 LUGANO



PIEMONTE, IL GATTINARA TRAVAGLINI



La famiglia Travaglini durante i festeggiamenti per i 60 anni dall'introduzione della speciale bottiglia che caratterizza i suoi vini.

quotidiano. Pochi mesi fa sono iniziati i lavori per un nuovo impianto di circa 3 ettari e mezzo e i lavori di ampliamento della cantina. Il primo progetto sarà terminato a breve, ma di cui si potranno assaggiare i frutti tra non meno di 5-6 anni. Durante gli scavi sono state trovate una varietà di rocce mai vi-

sta prima nei terreni di Gattinara. Vi hanno fatto visita diversi geologi ed è proprio da qui che è nata l'idea di realizzare un documentario sulla bellezza gattinarese incantata e ancora poco conosciuta. Il secondo progetto riguarda invece la realizzazione di una zona per l'affinamento del Gattinara

in bottiglia prima della messa in vendita e una sala degustazione/library dedicata interamente alle annate storiche. Entrambi i progetti sono stati pensati dagli attuali titolari per il futuro dell'azienda e per il bagaglio che la quinta generazione dovrà custodire.

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

LIBELLO - IL GASTRONOMO SPUTASENLENZE
**IL COCKTAIL: UN BEL PECCATO
CHE COLORA IL MONDO DI ROSA**

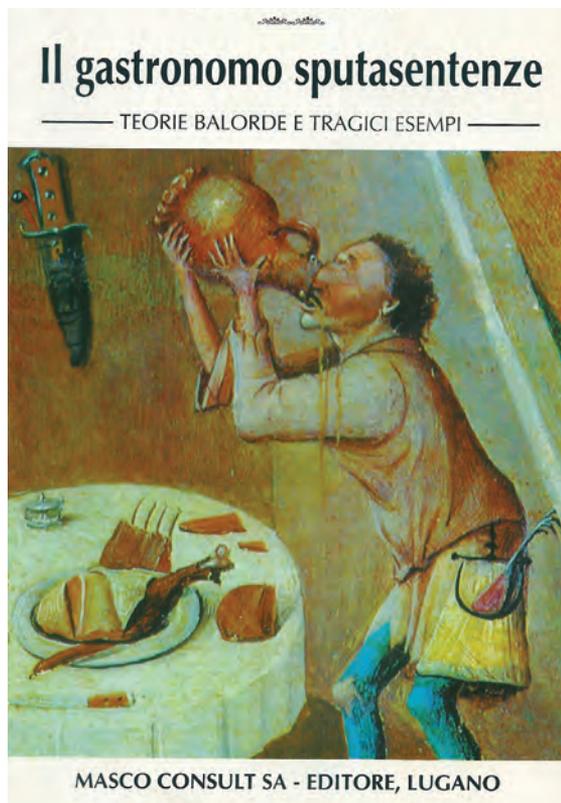
BREVE STORIA DEL COCKTAIL

DAGLI STREGONI AI BARMAN

**LA DIFFICILE ARTE
DEL SAPERLO DEGUSTARE**

In punto di morte si rivive in un lampo la propria esistenza. Almeno così si dice. Questa è dunque l'ultima occasione per pentirsi dei peccati che non abbiamo commesso. Per evitare tardivi rimpianti almeno per ciò che non si è bevuto diamo alcuni consigli sul cocktail come peccato, visto che bere cocktails è abitudine per molti, ma è piacere soltanto per pochi veri buongustai. Molti arrivano a dire che l'alcol è un veleno. Ma non è vero. Uccide soltanto se usato in dosi massicce e per tempi lunghi. Ma in dosi massicce può essere letale anche il brodo di gallina, e siccome chi "sa" bere non esagera mai, non esiste pericolo alcuno. La vera essenza del bere consiste nel gustare il cocktail, la divina miscela che "ha aggiunto il rosa ai colori del mondo". Questo almeno è l'opinione di molti.

È difficile ricostruire la storia del cocktail e risalire al benefattore dell'umanità che per primo ne ebbe l'idea e l'intuizione. Ancora poco tempo fa la



gente era costretta a rimpinzarsi soltanto di vino e di sidro, e Noè, nono-

stante sia stato il primo ubriacone della storia, dimostrò di possedere maggiori qualità come marinaio che come bevitore, tanto più che le sue conoscenze non andavano al di là del vino.

I Romani, nei loro "parties", soprattutto all'epoca di Trimalcione e di Petronio Arbitro, arrivarono al massimo a offrire, con le fettine di murena ai ferri, vino Falerno con aggiunta di miele. Come si vede non si può ancora parlare di cocktail. Forse i primi veri e propri preparatori di miscele furono gli alchimisti del Medio Evo. In un primo tempo con i loro alambicchi erano riusciti a distillare alcol dal vino e da alcuni frutti, poi ebbero l'intuizione di mescolarli. Ma quello che cercavano non era il cocktail, fatto esteti-



IL GASTRONOMO SPUTASENENZE



co e di gusto, era soltanto un elisir più o meno miracoloso. Forse erano stati messi sulla cattiva strada da qualche signorotto dalla borsa piena di ducati che ricorreva ai loro servizi magari per far innamorare di sé una leggiadra pulzella usando una pozione fatata.

Qualche alchimista, pensiamo, si lasciò corrompere e preparò un cocktail di tipo afrodisiaco, un filtro d'amore. Un'insperata fortuna ci ha fatto scoprire una ricetta di quell'epoca. Eccola: "Alcol distillato da vino rosso. Foglie di mentuccia pestate in un mortaio di bronzo. Semi di finocchio in polvere". Fin qui non sarebbe neanche male, a parte il fatto che lo sprovveduto inventore si era dimenticato di indicare le giuste dosi. Purtroppo la ricetta continua: "Aggiungere cantaride, ciuffo di capelli bruciacciato di giovane morta, polvere ricavata da un colibrì fatto morire di fame e sete e disseccato al sole, polline di giglio, sangue fresco fatto sprizzare dal cuore di un agnello di venti giorni". Niente di potabile, com'è facile notare. Una ricetta del genere ai giorni nostri troverebbe rarissimi estimatori.

Per arrivare a qualcosa di decente in fatto di cocktails bisogna risalire al

Cavaliere des Essaints. Questo gentiluomo decadente e amante del bello, fu l'inventore di una "macchina per cocktails". Il prezioso congegno si componeva di un armadietto in cui erano collocate alcune piccole botti contenenti vini e liquori prelibati. Da ogni botte partiva un piccolo tubo. Tutti i tubi confluivano in uno più grosso che terminava a forma di tettarella. Il raffinato signore, dopo aver aperto i rubinetti di questo e quel ba-

riletto succhiando alla tettarella, sorbiva placidamente il suo cocktail. La macchina era forse un poco troppo complicata per aver fortuna, ma un passo avanti era stato fatto.

Ci sono poi state anche molte discussioni circa il nome, che è di origine inglese e che tradotto in italiano significa "coda di gallo". Siccome nessuno oserebbe entrare in un bar e dire: "Mi dia una coda di gallo Martini", anche i puristi sono stati costretti a tollerare la parola "cocktail" all'inglese. Questa definizione risale al 1793 quando, a Nuova Orleans, un'ostessa di origine francese vendeva una sua bevanda piuttosto forte, e drogata. La serviva in uno di quei recipienti che i francesi chiamano 'coquetier'. Questo nome veniva mal pronunciato dai clienti anglosassoni e così, di storpiatura in storpiatura, si arrivò al cocktail.

Ma veniamo ai nostri giorni e ai veri bevitori. Il peggior nemico del bevitore di cocktail è colui che vuole "inventare" nuove miscele.

Il cocktail infatti è perfezione. Viene studiato, dosato, modificato in lunghi anni sino al raggiungimento



IL GASTRONOMO SPUTASENTENZE

del gusto ideale. Da questo momento non deve essere permesso a nessuno di portarvi la più piccola variante. Diffidiamo dunque di tutti i faciloni che lo preparano senza badare alla scelta degli ingredienti. Non basta dire whisky, cognac, brandy, gin. Bisogna sapere anche di quale marca o almeno di quale tipo. Non è un Manhattan quello in cui si è impiegato whisky che non sia canadese. Il whisky canadese è molto più duro e più profumato di quello scozzese o irlandese ed è meno aspro di quello americano, Bourbon o Rye che sia.

Il cocktail va bevuto centellinando, seduti possibilmente in modo confortevole, senz'altra preoccupazione che quella di gustarlo. È una bevanda nobile per animi nobili. È una bevanda talmente spirituale che, fatta con le stesse dosi e gli stessi ingredienti, è più o meno buona a seconda della persona che ve l'offre. E non c'è persona al mondo che l'offra meglio di un barman di classe e di vecchia esperienza. Un barman di vecchia esperienza non può stare in un bar di periferia: sta in un grande albergo, in un famoso ristorante, in un elegante ritrovo. Se sta in altri posti è perché non ha fatto carriera, e se non ha fatto carriera è perché non ci sa fare. In questa luminosa professione non si può barare.

Chi ama i cocktails corre anche un altro serio rischio: i "cocktail par-



ties". I suoi sentimenti nobili e ispirati saranno messi a dura prova nel corso di simili manifestazioni. Da qualche tempo per esempio la gente si ostina a dar credito a ignobili tabelle (d'origine americana, naturalmente) in cui si pretende di pianificare il rito di una bevanda, indicando i cocktails adatti a certe occasioni, a certe persone, a certe ore. Si arriva al punto di prescrivere quali tramezzini, quali salatini e quali musiche debbano accompagnare le varie specialità. Niente di più funesto. L'atmosfera e la solitudine (o almeno una compagnia scelta e raffinata) fanno parte del buon bere. Non si può essere costretti a bere come dopolavori-

sti a un pic-nic aziendale. Il vero bevitore si sentirà triste e sconsolato, come se assistesse a un delitto di lesa maestà. Lo noterete subito. Sarà il signore che rifiuta ogni miscuglio e che si limiterà a bere whisky scozzese puro o allungato con poca acqua. Oltre tutto i cocktails, preparati sicuramente in anticipo, saranno versati da grosse caraffe come se si trattasse di sciroppo di lampone. Il cocktail, invece, va preparato sul momento, e mai per più di due o tre persone. Lo dimostra chiaramente la scarsa capacità di contenuto del mixing glass o dello shaker.

Anche il locale dove si beve un buon cocktail dovrebbe rispondere a certe caratteristiche: confortevoli poltrone, comodi sgabelli, un bar di legno scuro, con un ripiano sobrio, di cristallo o di marmo, con tutto intorno il poggiatesta di ottone ben lucido. Pareti rivestite di legno, luci non troppo forti, comunque niente neon. E in più un'esposizione di bottiglie degna di questo nome. Pubblico silenzioso, un barman che vi capisce subito e che voi capite. L'ora migliore per il cocktail è la notte avanzata. Può essere servito anche come aperitivo, ma in questo



IL GASTRONOMO SPUTASENENZE



Martini

caso sono indicate solo due o tre misure, quelle a largo contenuto di vermouth, sul tipo del Martini o del Negroni. C'è chi parla di cocktails energetici o addirittura afrodisiaci. In un certo senso è un ritorno all'antico, al filtro d'amore, ma un vero bevitore non si sogna di dire cose del genere perché per lui la funzione di questo nettare è quasi solo spirituale e serve a dargli un senso di felicità attraverso il profumo e il sapore. Comunque quando si parla di alcol come eccitante erotico, c'è del vero. Bisogna però stare attenti. Un "viveur fin de siècle" dopo numerose esperienze ha lasciato

detto che una piccola dose di alcol eccita l'uomo e lascia indifferente la donna. Aumentando la dose, la donna si eccita e l'uomo pensa invece ad altro. Forse in maniera poco elegante riassume la situazione in questi termini: quando l'alcol ha fatto il suo buon effetto sulla dama finalmente disposta a rialzare le sottane, il cavaliere, purtroppo, non può approfittarne perché è già pronto per finire sotto il tavolo.

Se si vuol proprio chiudere la serata bevendo un buon cocktail con una bella ragazza, bisogna anche curare un poco la messa in scena; non tanto per

la ragazza, quanto perché un buon cocktail se la merita. Non si abbia paura di passare per decadenti. Vasti divani, luci diffuse, angoli in penombra, musicchette in sottofondo. Da bere niente di massiccio e folgorante, ma qualcosa di delicato. Un cocktail champagne per esempio. Se si prevede di "espugnare la fortezza" non saremo alieni dal consigliare qualcosa a base di crema o di uova: un Alexander o un Olimpiade.

Resta però valido il grande principio: il vero signore nel bere un cocktail non si lascia distrarre da niente. L'unico vero buon condimento di un simile rito è la compagnia di due o tre amici. L'ideale sarebbe un silenziosissimo club vietato alle donne, che, come tutti sanno, bevono molto male e distrattamente. Poltrone in marocchino, folti tappeti e un barman di classe. E quattro chiacchiere in tutta calma, con lunghi silenzi, tra una frase e l'altra, mentre si degusta la preziosa bevanda. Si può anche cambiare miscela, ma allora tra una e l'altra è bene pulirsi la bocca con qualche sorsata di acqua ben ghiacciata. Un signore non deve mai accettare di mescolare sul suo palato il sapore e il profumo di diversi cocktails. Fumare bevendo non è consigliabile. Palato, gusto, olfatto, tutto dovrebbe essere dedicato al bicchiere. Durante un intervallo potrete accendere una sigaretta, mai un sigaro o la pipa.

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

(continua)



UN ELEVATO TASSO DI GLICEMIA È PERICOLOSO LA CANNELLA CONTRO IL DIABETE SENILE E GIOVANILE

Tra gli esperti del settore si è affermato il concetto di “diabete da stile di vita” in luogo di diabete II, perché sono sempre più numerosi i giovani e i bambini che soffrono di questa grave malattia del metabolismo. Quando il pancreas inizia a non funzionare più bene già in età giovanile, ciò è dovuto a cause quali una scorretta alimentazione a base di fastfood, snack e moderne bibite, sedentarietà nel tempo libero trascorso spesso lungo tempo davanti al televisore o al computer o anche problemi di sovrappeso. Quando compare il diabete II a qualsiasi età, l'ormone dell'insulina aumenta costantemente. Il glucosio presente nel sangue non viene più metabolizzato nella giusta quantità e questo può portare a conseguenze alquanto pericolose come infarto, ictus, malattie degli occhi e dei reni, e tante altre disfunzioni.

Casualmente, tramite un test alimentare, è stato scoperto che la cannella possiede la proprietà di aumentare il metabolismo del glucosio. Analisi scientifiche hanno infatti provato che il legame di polifenolo MHCP idrosolubile contenuto nella cannella è un principio attivo simile all'insulina che



nelle cellule agisce in sinergia con l'insulina. È stato dimostrato che in soggetti diabetici di tipo II, l'assunzione regolare di una piccola dose di cannella consente di abbassare i valori della glicemia di circa il 20%. La cannella riduce inoltre anche i valori del grasso e del colesterolo nel sangue. Per garantire la corretta assunzione di cannella pura sottoposta al controllo di qualità sono ora disponibili in farmacia e drogheria dei preparati sotto forma di compresse. Anche l'assunzione a sco-

po preventivo del prodotto consente di ridurre o di ritardare il rischio di contrarre il diabete senile.



1970 - 2020
50 anni al vostro servizio
LA CORNICE SA

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

RIFIUTATO DI SANCIRE NEL CODICE CIVILE IL DIRITTO ALL'EDUCAZIONE NON VIOLENTA

Il Consiglio federale ha nuovamente rifiutato di sancire nel Codice civile l'educazione non-violenta, che avrebbe vietato di fatto anche nell'ambiente familiare qualsiasi punizione corporale. Il nostro paese è uno degli ultimi bastioni in Europa a rifiutare di accordare ai minorenni la protezione contro la violenza fisica che invece per gli adulti è scontata.

Questo rifiuto sorprende la Fondazione ASPI (Fondazione della Svizzera Italiana per l'Aiuto, il Sostegno e la Protezione dell'Infanzia), se si considera il fatto che esistono le basi scientifiche che dimostrano l'esigenza di proteggere i bambini contro ogni forma di violenza attraverso una legge specifica. In effetti, l'esperienza delle nazioni che hanno introdotto tali leggi da anni conferma i suoi effetti positivi a più livelli: diminuzione della violen-



za sui bambini, sulle donne e tra i giovani; riduzione sia della violenza fisica che della violenza sessuale, rivalutazione e potenziamento del ruolo dei genitori. Su quest'ultimo punto, va detto che "gli studi hanno dimostrato che

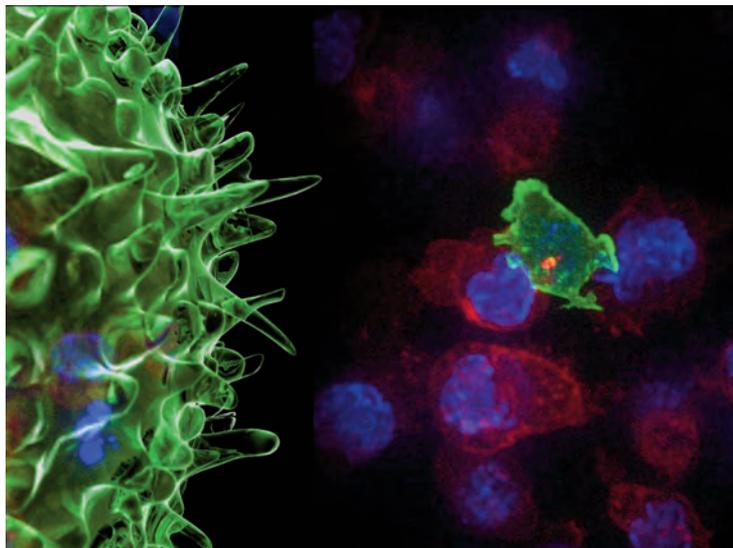
spesso non sussiste un'idea chiara su ciò che un bambino percepisce già come violenza fisica o psichica e, di conseguenza, un chiaro diritto all'educazione non violenta aiuterebbe i genitori e chi esercita la potestà a riconoscere come tali le proprie azioni violente e quindi a proteggere meglio i bambini dalla violenza" (Protezione dell'Infanzia Svizzera).

Oggi siamo fortunatamente in grado di basarci su risultati scientifici comprovati che dimostrano in modo evidente che una legge chiara è a vantaggio di tutti: per i bambini che non dovranno più subire violazioni della loro integrità fisica e saranno rispettati in quanto esseri umani alla pari degli adulti; per gli adulti che svilupperanno modalità educative basate sulla qualità della loro relazione con i figli invece che sulla paura e il potere. Infine, ne beneficerà tutta la società, perché diminuirà la violenza in generale.



ALL'IRB SCOPERTI NUOVI MECCANISMI DI REGOLAZIONE DEL SISTEMA IMMUNITARIO

Un gruppo di ricercatori dell'Istituto di ricerca in biomedicina a Bellinzona (IRB, affiliato all'Università della Svizzera italiana), in collaborazione con l'Istituto Europeo di Oncologia (IEO) di Milano, ha identificato un meccanismo molecolare che mantiene la regolazione della reazione del nostro sistema immunitario evitando risposte eccessive che possono danneggiare l'organismo. «Abbiamo identificato una rete molecolare che bilancia le risposte dei nostri linfociti T, cellule fondamentali del sistema immunitario», spiega Silvia Monticelli, direttrice del laboratorio di immunologia molecolare all'IRB e alla guida del gruppo di ricercatori. «Le attività di queste cellule si basano su un delicato equilibrio: da un lato devono assicurare la difesa dell'organismo, ma dall'altro devono limitare il rischio di potenziali danni. Una risposta immunitaria eccessiva può infatti ledere i tessuti e proprio questo danno può essere all'origine di molte malattie infiammatorie croniche, come la sclerosi multipla. Con il nostro lavoro abbiamo individuato una rete di geni re-



golatori, concatenati fra loro, che possono favorire o reprimere la reazione pro-infiammatoria e potenzialmente patogena dei linfociti T”.

Nel nostro sistema immunitario i linfociti T hanno infatti il ruolo essenziale di orchestrare le risposte di difesa contro l'invasione degli agenti patogeni esterni. Tuttavia possono anche fa-

vorire lo sviluppo di malattie croniche quando le risposte sono così forti da danneggiare i tessuti sani. Per questo motivo devono esistere per forza dei meccanismi di controllo della loro attivazione. In particolare i ricercatori hanno identificato un regolatore della trascrizione dei geni, BHLHE40, come fattore chiave di questa regolazione. A sua volta, BHLHE40 reprime direttamente l'espressione di un enzima, la Regnase-4, capace di degradare molecole infiammatorie, che sono fondamentali per una corretta risposta immune, ma che possono risultare dannose se prodotte in eccesso.

“In generale la ricerca su tutti gli aspetti della regolazione delle risposte immunitarie è veramente fondamentale per capire cosa succede in tanti tipi di malattie, incluse le malattie infettive, come stiamo purtroppo vedendo oggi con la pandemia del Covid-19 - affermano gli studiosi di Bellinzona - La speranza è sempre quella che ricerche vigorose in questo senso ci portino a nuove terapie, anche se la ricerca richiede tempo, e i risultati quasi sempre si vedono solo a distanza di anni”.

Torcicoda

Salento igt
Tormaresca - Puglia

Ideale per accompagnare la carne.
Questo primitivo puro.
Note evidenti di frutti.
Elegante e generoso in bocca.

ordinate su bindella.ch
+41 91 994 15 41

Bindella
la vita è bella

Vinoteca Bindella

Via al Molino 41, Scairolo 6926 Montagnola
Lu - Ve 07.30 - 12.00 13.30 - 17.00



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

TICINO LINGUE E SPORT FESTEGGIA 40 ANNI E LANCIA I CORSI DELL'ESTATE

La Fondazione è partita con il primo corso nel 1980 e quest'anno compie dunque 40; come sempre presenta un programma destinato ai giovani con numerosi corsi in tutto il Ticino. Lo fa in collaborazione con l'Ufficio dello sport del Dipartimento dell'educazione, della cultura e dello sport (DECS), con un programma estivo ricco e completo che va dalle scuole dell'infanzia alle scuole medie. Le iscrizioni sono aperte sul sito www.linguesport.ch. Tra luglio e agosto, durante le mattine i corsi prevedono il ripasso delle materie scolastiche con docenti formati, mentre nei pomeriggi si pratica un'ampia scelta di sport con monitori Gioventù e Sport e si riscoprono territorio e cultura ticinese.

Per i bambini che frequentano le scuole elementari sono proposti dei corsi settimanali. Durante le giornate sono promossi momenti di francese per avvicinarsi alla lingua o ripassare quanto appreso a scuola, numerose attività scolastiche e tanti divertenti sport.

I corsi si tengono in 15 località: Acquarossa, Bellinzona, Biasca, Cadro, Chiasso, Comano, Giubiasco,



Faido, Losone, Melano, Olivone, Ponte Capriasca, Taverne, Tenero, Sessa. Sempre in luglio a Bellinzona si tengono anche i corsi "Luglio Bimbi" rivolti ai bambini che frequentano l'ultimo anno di scuola dell'infanzia.

Per i ragazzi che frequentano le scuole medie sono proposti dei corsi di due settimane consecutive. È data la possibilità di scegliere tra due tipologie di corso: in esternato (senza pernottamento), oppure in internato (con pernottamento). Durante le giornate si svolgono attività scolastiche al mattino e attività sportive al pomeriggio. Nel dettaglio, ogni mattina sono previste a scelta lezioni di francese, tedesco, inglese, matematica e robotica. Si ripetono e si approfondiscono le nozioni già acquisite a scuola, si lavora in piccoli gruppi e ci si allena nella comprensione e nell'espres-

sione orale; il tutto seguito da docenti formati o in formazione presso il DFA.

Tutti i pomeriggi ci si diverte con una vasta offerta di attività sportive. Nelle sedi di Bellinzona si scelgono due discipline sportive fra le numerose proposte disponibili. Quest'anno saranno proposte 15 discipline sportive diverse fra le quali spiccano anche attività particolari quali la vela, l'arrampicata, la canoa e tanto altro. Nei corsi di Mendrisio, Carì e Olivone sono proposte diverse discipline sportive con orientamenti differenti a seconda del corso. Si va dalle attività sul lago alle attività in montagna. La qualità dell'offerta sportiva è garantita da monitori Gioventù e Sport.

Con il contributo ed il sostegno di Alleanza Patriziale Ticinese (ALPA), nei corsi sono in programma giornate completamente dedicate alla scoperta del Ticino, secondo la formula "conoscere -provare - creare". È da sottolineare che la maggior parte dei comuni ticinesi riconosce un contributo alle famiglie che iscrivono i propri figli. Maggiori informazioni si possono ottenere su www.linguesport.ch.



G A R A G E
LIDAUTO

6906 Lugano-Cassarate

Via del Tiglio 9

tel 091 972 67 51

mobile 079 620 63 40



agenzia  **TOYOTA**

Toyota C-HR

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



sosTieni l'economia ticinese

TOYOTA LA GR SUPRA ORA ANCHE CON MOTORE 2.0 LITRI TURBO

Toyota propone la prima estensione della gamma dell'auto sportiva GR Supra con l'introduzione del motore turbo da 2.0 litri, in aggiunta al motore turbo a sei cilindri in linea da 3 litri. La GR è un'auto sportiva purosangue con motore anteriore e trazione posteriore; una due posti compatta con i migliori requisiti in fatto di guidabilità. Il nuovo motore da 2.0 litri rende l'auto ancor più agile grazie al peso ridotto e alla ripartizione perfetta del peso. Si tratta di un quattro cilindri in linea con turbocompressore twin scroll accoppiato al cambio automatico a otto rapporti ZF. Le prestazioni sono da sportiva; grazie a 258 CV di potenza e alla coppia di 400 Nm permette all'auto di scattare da 0 a 100 km/h in appena 5,2 secondi e di raggiungere la velocità massima di 250 km/h (limitata).

Il motore più piccolo e leggero assicura vantaggi in termini di dinamismo di guida. Il peso della vettura è inferiore di 100 kg rispetto alla motorizzazione da 3.0 litri, inoltre essendo più corto il motore è montato più vicino al centro dell'auto garantendo una ripartizione del peso ideale 50:50.



Ciò si traduce in un'agilità ancor più marcata e una guidabilità più precisa.

La nuova GR Supra 2.0 litri è proposta nella versione di base "Sport" con cerchi in alluminio da 18 pollici, impianto audio con quattro altoparlanti, schermo da 8,8 pollici e sedili sportivi in Alcantara nero di serie. La dotazione include anche Toyota Supra Safety con sistema di sicurezza Pre-Crash e frenata automatica, assistenza

al mantenimento di corsia con impulso sterzo attivo, riconoscimento segnali stradali e regolatore di velocità adattivo Intelligent Speed Assist. Disponibili a scelta diversi pacchetti opzionali in base alle preferenze riguardo a stile, performance o connettività. Il pacchetto Sport-Plus include il navigatore e connessione a diversi servizi online; e offre il differenziale a slittamento limitato attivo, sospensioni adattive variabili e impianto frenante sportivo per un maggiore potenziale prestazionale.

In occasione del lancio è proposta una serie limitata a 200 esemplari per l'Europa denominata Fuji Speedway. Le particolarità sono la speciale verniciatura metallizzata bianca, cerchi da 19 pollici in alluminio nero opaco e alloggiamenti dei retrovisori rossi. L'abitacolo sfoggia una plancia degli strumenti con finiture in carbonio e i rivestimenti in Alcantara rosso/nero. Le combinazioni dei colori ricordano la verniciatura ufficiale di TOYOTA GAZOO Racing. La dotazione della versione Fuji Speedway possiede tutti gli elementi del pacchetto Sport-Plus.





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

150 ESEMPLARI IN SVIZZERA DEL MODELLO RENEGADE QUIKSILVER

La nuova serie speciale Quiksilver, basata su Renegade MY20, propone una dotazione completa ed uno stile rivolto agli amanti degli sport di montagna. Il nuovo modello è disponibile in soli 150 esemplari riservati unicamente al mercato svizzero con prezzi a partire da 34'990 franchi. Renegade Quiksilver è dotata di elementi esterni distintivi come la calandra in nero con profili cromati, vetri posteriori oscurati ed esclusivi cerchi in lega da 18 pollici. Un altro elemento specifico è lo sticker antiriflesso nero sul cofano. Lo stemma "Quiksilver Edition" in alluminio spazzolato fa ella mostra su i montanti centrali delle porte. Il nuovo sistema "uconnect" offre una connettività di bordo avanzata e una serie di servizi utili per migliorare la sicurezza ed il confort. Inoltre il modello propone una dotazione con sensori pioggia e crepuscolari, sistema di apertura delle porte e avviamento motore senza chiave, retrovisori esterni ripiegabili elettricamente, sistema multimediale con touch-screen da 8,4 pollici con integrazione Apple CarPlay



e Android Auto, telecamera posteriore, regolatore e limitatore di velocità con sistema di riconoscimento dei segnali stradali, sistema di avviso di superamento della carreggiata con correzione attiva e volante e sedili riscaldabili. Disponibili in opzione anche la

ruota di scorta esterna e le barre di carico sul tetto. La Quiksilver monta la motorizzazione 1,3 litri turbo 180 CV con cambio automatico a 9 rapporti e trazione 4x4.

SUZUKI - RINNOVATA LA GAMMA PUNTANDO SULLA GENERATION HYBRID

Suzuki, il maggiore produttore di auto compatte al mondo, quest'anno innumerevoli novità. Un'intera gamma di veicoli ibridi, i più recenti modelli speciali «Generation Hybrid» e l'Ignis Facelift che sfoggia un look tutto nuovo. Arriveranno in Svizzera i modelli Vitara, SX4 S-Cross e Swift Sport con la nuova trazione ibrida da 48V. Le tre serie di modelli presentano emissioni notevolmente ridotte di CO2 e un'efficienza energetica decisamente migliorata. In programma anche i nuovi modelli Swift e Ignis, con una trazione ibrida da 12V di seconda generazione, che è

in grado di garantire una guida ancora più efficiente e parsimoniosa. Tranne la Swift Sport, tutti i modelli ibridi di Suzuki, sono disponibili anche con una trazione integrale 4x4 Allgrip.

Al micro-SUV Ignis Facelift sono state apportate delle modifiche dal punto di vista estetico che lo rendono più massiccio, dinamico e moderno. È disponibile esclusivamente con la trazione ibrida da 12V di seconda generazione, su richiesta anche con la trazione 4x4 Allgrip.

I nuovi modelli speciali della «Generation Hybrid» in saranno disponibili esclusivamente in Svizzera e presso

le concessionarie ufficiali. I nuovi modelli hanno una garanzia premium Suzuki dalla durata di 5 anni, ed una verniciatura metallica disponibile senza alcun sovrapprezzo. Ogni modello presenta, oltre ad un equipaggiamento speciale ideato per la serie in questione, un pacchetto ricco di elementi ornamentali, una decorazione per il volante, uno speciale battitacco anteriore e dei tappetini deluxe.



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 E 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

Ticino
magazine

Direttore responsabile
Mauro Scopazzini

Redazione
Ticino Magazine
6955 Capriasca - Cagiallo
tel 091 923 28 77 - 079 620 51 91
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 5 volte l'anno da febbraio a novembre

Abbonamento Fr. 45.- (10 edizioni)

© Ticino Magazine

IL PROFUMO DI UN' INTUIZIONE



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



GIALDI

gialdi.ch



B-ECONOMY

P.P.
CH-6950
Tesserete

LA POSTA 

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



Carola Mazot
allo Spazio espositivo
La Cornice