

Ticino

magazine



Felice Filippini
alla galleria Marconi 2
di Lugano

MARZO - APRILE 2021



Famiglia e flessibilità



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

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

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

LUGANO

ALLA GALLERIA DI VIA MARCONI 2

FELICE FILIPPINI REPORTER DI UN'EPOCA

Pur in questo periodo disgraziato in quanto a libertà di movimento e di aggregazione dettati dalla pandemia cinese, la Galleria Marconi2 nel centro di Lugano si è industriata per poter comunque proporre agli amanti dell'arte un minimo di soddisfazione. La contenuta galleria situata nei pressi del casinò ha cercato di sfruttare al meglio le sue vetrine esterne per allestire una mostra comunque con pezzi di tutto rispetto. Protagonista l'artista ticinese Felice Filippini, eclettica figura del panorama artistico ticinese della seconda metà del secolo scorso.

Ricca è la specula d'arte di Felice Filippini (Arbedo 1917-1988 Muzzano), finanche ossessiva nella sua fame produttiva e nel suo costante ruotare attorno alla figura umana, come già

in copertina:

Felice Filippini, "Goal"

olio su tela, cm 41 x 71.

Felice Filippini

"Il sogno di Giacometti"

circa 1967

acrilico su cartone

riportato su masonite, cm 69 x 50



FELICE FILIPPINI ALLA GALLERIA VIA MARCONI 2



Felice Filippini
"Autoritratto dopo l'incidente"
 circa 1972
 acrilico su tela
 cm 74 x 52.

nel fiume ad Arbedo cui assistette bambino, solo su una spiaggia, impotente nel vedere il corpo andare alla deriva e scomparire sotto una roccia dove la corrente l'aveva trascinato. Questo suo mondo interiore gli è sempre rimasto attaccato nell'intimo, drammaticamente presente prendendo forma nei suoi Cristi squartati sulla croce, nelle Figure che camminano urlando, nell'Ecce Homo, nei mostruosi e solitari Titani, come apparizioni nella luce di un lampo. Il dramma germoglia ancora sottotraccia nel suo Nuotatore, nel suo Sogno di Giacometti, negli animali dipinti come i possenti tori che finiscono schiantati nella luce, esami sull'asfalto, o le sue selvagge tigri ed ancora nei gatti, volentieri arruffati che lottano o cadono.

Di quando in quando l'artista traeva i temi dalla cronaca, la scelta lucida di una militanza che diede forma a opere quali l'Attentato di Fiumicino, il Naufragio del Torrey Canyon, lo Gnomo di Vermicino. Tutto questo mondo veniva raccolto sotto quelli che lui stesso chiamava 'faits divers' e sta a noi oggi di porci la domanda se ancora ci ricordiamo di questi fatti a 22 anni dalla scomparsa dell'artista e se quell'inquietudine dell'uomo del XX secolo che ha espresso abbia ancora la sua impellente forza, oppure se il tutto si sia stemprato, perso nella nebbia che ammantava il ricordo.

Questa domanda non è affatto un esercizio sofista perché pone il problema dell'attualità di un artista che fu anche uno scrittore di fama, traduttore dal francese e dal tedesco per la mi-

quei pittori che gli furono di riferimento, quali il Serodine, il Goya, Alberto Giacometti e Francis Bacon. Egli ha segnato in Ticino l'arte della seconda metà del XX secolo dispiegando le molteplici sfaccettature della vita, dagli aspetti più consolatori, affettivi, quali l'Abbraccio, l'Amore, la Maternità o la Famiglia, a quelli dei piccoli piaceri nel tempo libero quali il gioco dei bambini, lo sport, la musica, il ballo e, memorabili, le feste campestri, poi il contesto sempre meno sa-

crale del lavoro da quello nei campi, nelle vigne soprattutto, ampiamente svolto negli anni '40, a quello del terziario come nella "Tavola rotonda" dipinta verso il 1970 in un cantone che era radicalmente cambiato.

Osservatore attento, sagace, sarebbe stato il commentatore del quotidiano e della società in cui viveva, non fosse che accanto a questo mondo di luce frequentò anche i tormenti del buio, dell'incubo in cui riaffiorava, sovrano, il dramma del fratello annegato

FELICE FILIPPINI ALLA GALLERIA VIA MARCONI 2

gliore editoria italiana, poeta, per colui che fu uno dei principali interpreti della nostra identità, che fu popolare, anzi il più popolare artista della sua generazione in un Ticino che stava cambiando nelle sue stesse fondamenta.

Talento sicuro e poliedrico Felice Filippini fu un pungolo costante dal profilo culturale. Provocatore sfrontato e anche irriverente, proponeva temi dall'apparenza felice quali il Goal, svolto con rossi vivi, pulsanti e accattivanti di primo acchito, che poi ci affidano un sapore assai più amaro quando si rivelavano parafrasi esistenziali nel sottoporci il nostro vano rincorrere il nulla come quei giocatori che inseguono un solitario pallone in primo piano.

Felice Filippini nasce ad Arbedo (Bellinzona), nel 1917 in una famiglia di estrazione umile. Nel corso del 1933 studia disegno per un breve periodo al Technicum di Friburgo. L'anno successivo lo passa al Liceo Maria Hilf di Svitto. Nel 1937 si diploma alla Magistrale di Locarno. Qui, già dal '34 entra in contatto con Ugo Zaccheo e lavora nel suo atelier. A questo primo maestro in campo artistico si aggiunge presto l'insegnamento di Carlo Cotti.

Dal 1938 è a Lugano, assunto quale archivista a Radio Monteceneri (poi Radio della Svizzera italiana). Filippini lavorerà per l'ente radiofonico pubblico fino al 1969, passando nel 1945 alla funzione di responsabile dei programmi parlati, adoperandosi nel suo ruolo in modo particolare per chiamare in Svizzera gli uomini e le voci della cultura italiana.

Nel 1940 si sposa con la pianista Dafne Salati: dal matrimonio nasceranno Rocco (1943) e Saskia (1946), che intraprenderanno entrambi con successo la carriera di strumentista, rispettivamente di violoncello e di violi-



*Felice Filippini, "Accoglienza viola"
circa 1974, acrilico su masonite telata, cm 80 x 60.*

no. Il talento musicale era caratteristica innata anche per Felice Filippini a completamento di una personalità vulcanica: benché la musica rimanesse per lui un aspetto privato, la sua capacità in quel campo raggiunse un livello di notevole raffinatezza.

Parallelamente all'attività di pittore Filippini ha sempre praticato la scrittura. Giornalista culturale, fu autore prolifico di radiodrammi, roman-

zi, poesie, editi e inediti. Nel 1943 fece scalpore il suo 'Signore dei poveri morti', vincitore dell'importante Premio Lugano 1942 e subito tradotto, nel 1945, per un editore svizzero-tedesco e per uno romando. Nel 1950 uscì in contemporanea presso l'editore Salvioni di Bellinzona e presso Mondadori a Milano, 'Ragno di sera'. Come saggista, il suo 'Procuste' vinse, nel 1948 il Premio per la critica interna-

FELICE FILIPPINI ALLA GALLERIA VIA MARCONI 2



Felice Filippini

"Abbraccio e cavalli della giostra"

circa 1961

*acrilico su cartone riportato su masonite
cm 80 x 83.*

Un altro punto di svolta nella ricerca di Filippini viene impresso, all'aprirsi degli anni '70, dall'esperienza del coma in cui l'artista precipitò a seguito di un gravissimo incidente automobilistico. Felice Filippini muore a Muzzano nel 1988.

Le vetrine della piccola galleria di via Marconi 2 a Lugano propongono nel corso di questo marzo, una selezione di dipinti di Felice Filippini, dalle opere giovanili del primissimo dopoguerra, a quelli degli anni '60 quali il "Concerto scuro", alle opere che disegnano l'urgenza espressiva intensa degli anni '70 e '80.

Felice Filippini, "Due gatti in lotta"

*circa 1963, acrilico su cartone
riportato su pavatex, cm 91 x 104*



zionale della Biennale di Venezia. Felice Filippini fu anche traduttore dal francese e dal tedesco.

Dopo le prime prove come silografo e pittore, Filippini si appassiona presto alla pittura murale. Partecipa ai principali concorsi per la decorazione di edifici pubblici, sempre distinguendosi. Nel 1940 dipinge una cappella della Via Crucis di Morcote (il dipinto è subito distrutto da vandali); nel 1941 illustra le 'Storie di San Nicolao della Flüele' per la cappella militare al Monte Ceneri. Nel 1949 decora la cappella sul piazzale della Magistrale a Locarno; nel 1957 dipinge sulla parete dell'ultimo piano dello scalone del nuovo Palazzo governativo a Bellinzona la scena 'Festa di nozze in Ticino'. Ma l'elenco delle decorazioni murali di Filippini è ancora lungo. Vivo interesse Felice Filippini ha mostrato anche per l'illustrazione del libro.

Nel 1965 l'incontro con Alberto Giacometti segna profondamente l'ar-

tista e determina la nascita di una serie di opere dedicate all'artista e del saggio 'Fare il ritratto di Giacometti', Locarno, Galleria Marino, 1966; Chiasso, Elvetica, 1968.

ALLA GALLERIA LA CORNICE "RADICI" DI GIANLUIGI SUSINNO

La galleria La Cornice propone una mostra dedicata alle opere di Gianluigi Susinno, artista che possiamo definire di casa malgrado le origini neocastellane, visto che da gran tempo abita in Ticino ed ha domicilio in Valcolla. Nella galleria compresa nel negozio di colori omonimo, sono esposte una trentina di opere, per lo più acrilici su tela, appartenenti all'ultimo periodo. Gran parte dei lavori sono visibili nelle ampie vetrine ad angolo che danno su Via Giacometti, ma l'altra parte della mostra è comunque visitabile all'interno nel pieno rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie dovute al persistere della pandemia di origine cinese.

Ecco come il critico dell'arte Paolo Blendinger presenta l'esposizione e il suo autore: «L'artista - questa la novità della mostra - da qualche tempo divide il suo tempo con la moglie Marina fra il Ticino, dove continua la sua attività di grafico designer, e una casa colonica nelle campagne del ragusano acquistata nel 2015 di cui la mostra luganese presenta gli esiti pittorici più recenti. Con la scelta di stabilirsi in Si-



Gianluigi Susinno, "Senza titolo", 2000, acrilico su tela, cm 50 x 50.

ilia, che ha profondamente inciso sulla sua pittura, si è realizzato il progetto

a lungo coltivato di una ricerca identitaria ancorata nel suo profondo, da sempre presente sottotraccia nella sua opera che, non a caso, privilegia la figura e il paesaggio. Nel discorso artistico sviluppato dai suoi esordi attorno al 2000, il visibile, ossia quello che si coglie dal vero, è sempre assorto a quello che definiamo come presenza, in altre parole quel luogo ideale del silenzio in cui realtà e interiorità coesistono, un sottile diaframma nutrito dal ricordo e dall'esperienza, nella sostanza una dimensione di natura metafisica che si pone oltre il reale e in quanto tale, nel suo mistero ha la ca-



Gianluigi Susinno, "Senza titolo", 2000, acrilico su tela, cm 50 x 50.

HOLLYWOOD COLLECTION



O·P·I

www.opiswiss.ch

 www.instagram.com/OPI_SWISS

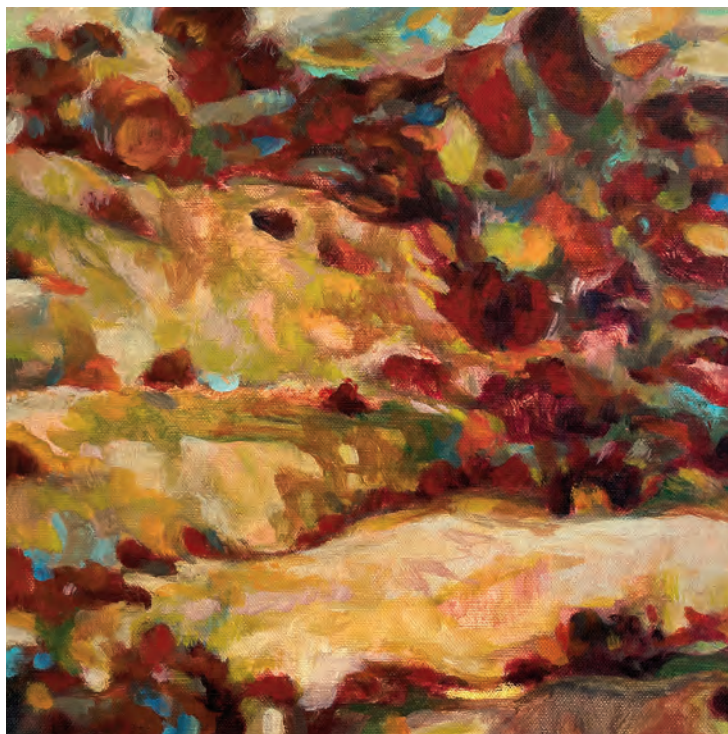
 www.facebook.com/OPISWISS

OPPOSTLAD

GIANLUIGI SUSINNO A LA CORNICE

pacità d'interrogare lo spettatore. Questa da sempre sembra esser la cifra della sua particolare comunicazione d'arte. Così i suoi corpi - penso a un lontano abbraccio, lui immobile, distolto dallo spettatore, lei rivolta a questo come per coinvolgerlo nel racconto - i suoi volti, volentieri ritratti, hanno la pelle scura quasi fosse una corteccia e sono radicati nella terra da cui traggono i colori. Sono le sue figure scavate e aspre, volentieri tagliate dai bordi della tela; esse ci vengono incontro e talora si presentano a noi in una torsione fisica che esprime tensione. I suoi paesaggi, per contro, si sono sempre prestati a una descrittività puntuale, precisa e anche quando delineano dettagli in primo piano, come foglie o rami offrono allo sguardo una sorta di viaggio in luoghi sereni che rievocano la scrittura perfetta e consolatoria della natura.

Nella fase più recente, oggetto di questa mostra, ossia nelle opere dipinte nella sua Sicilia, la visione si è come distesa diventando nei paesaggi più astratta, ulteriormente interiorizzata, e le figure più diafane, trasparenti, distanti nella loro apparizione. Figura e paesaggio restano i contrappunti di un medesimo e coerente approccio alla rappresentazione, ma nel loro dialogo sembrano usciti da ogni lacerazione interiore. È come se la scelta di avere un luogo di rifugio nella propria terra abbia portato, in quanto atto d'amore e radicamento, a una condizione d'appagamento. Questo stato ben si rileva nella resa dell'incanto di fronte a una campagna carica d'antica, arcaica umanità coi suoi ulivi secolari, con i campi e le colline coltivate, con l'attenzione per un'esplosiva susseguenza di colori e tocchi di un cespuglio in fiore o dei riflessi delle fronde sull'acqua, dei rami che si stagliano da un cielo bianco di luce come arabeschi fiammeggianti. Tutto ci viene incon-



Gianluigi Susinno, "Senza titolo", 2000, acrilico su tela, cm 30 x 30.

tro come un amichevole saluto. Poi ancora dei paesaggi all'imbrunire dove il rosso del tramonto tutto pervade e colora e patina conferendo all'opera un afflato simbolista assai raro nella contemporaneità e che ci riporta alle emozioni che si provano davanti ai dipinti di un Gaetano Previati al Vittoriale di Gabriele d'Annunzio».

Gianluigi Susinno è nato il 3 marzo 1963 a Boudevilliers (nel Canton Neuchâtel) da genitori siciliani poi stabilitisi a Lugano. Grafico, illustratore, pittore, diplomato all'Istituto Europeo di Design di Milano, vive e lavora tra Lugano e Ragusa (Sicilia). Ha iniziato ad esporre nel 1987 in collettive a Bologna, poi nel 1988 in Giappone, mentre la sua prima mostra personale avvenne nel 2004 proprio

negli spazi della Galleria La Cornice, chiamata allora Galleria Il Raggio.

La mostra dal titolo "Radici" dedicata all'artista luganese Gianluigi Susinno resterà aperta fino ad aprile; è possibile visitarla negli ampi orari d'apertura che seguono quelli del negozio: da lunedì a venerdì 8.00 /12.00 e 14.00 /18.30; sabato solo nella mattinata dalle 9.00 alle 12.00.

LA CORNICE SA

cornici
dorateure
articoli di belle arti

via A. Giacometti 1
6900 Lugano

tel e fax 091 923 15 83

lacornicelugano@bluewin.ch

www.lacornice.ch

dal 1970 al vostro servizio



LA CORNICE
spazio espositivo

**visitate
la nostra
galleria d'arte**



Trattoria - Pizzeria
GALLERIA

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



ALLO SPAZIO D'ARTE MACT/CACT 'VARIAZIONI ENIGMA' E 'QUINTETT'

Il MACT/CACT Museo e Centro d'Arte Contemporanea Ticino di Bellinzona presenta fino a metà maggio una mostra divisa in due titoli e che complessivamente raggruppa opere di una ventina di artisti.

Come dice nella sua presentazione il curatore Mario Casanova si tratta di disquisire su Arte visionaria e anticipatrice, o semplicemente testimonianza del proprio tempo. «La risposta potrebbe essere che entrambi i postulati custodiscano e svelino, nel loro farsi – ognuno a modo suo – questa bifida verità; poiché, in questo momento di forte crisi politica, assistiamo a un ritorno, o quantomeno a una rivisitazione, di aspetti del pensiero artistico e/o filosofico del passato. Come se l'oggi non avesse un presente, poca conoscenza del passato e scarsa lungimi-



Cesare Baracca, (1965), "Skulls", 2020. idrosmalto su gomma per nastro.



ranza per il futuro... La politicizzazione della creatività all'interno delle diverse geografie del sapere artistico tenderà a distogliere vieppiù lo sguardo sulla magia e l'umanità, cioè quegli aspetti utopici e di atemporalità tipici della produzione artistica in generale. I principi etici, spesso formulati artificialmente dal politico di turno, hanno il solo scopo di limitare il potenziale e la potenza creativa di taluni, che fanno e propongono arte senza chiedere il permesso. E questo accade in tempi repubblicani e democratici, laddove un eccesso di diritti alimenta un

sempre maggiore senso d'ingiustizia. Imbavagliare, accecare e rendere sordi sembrano essere l'inevitabile male, che affligge il concetto di post-contemporaneità, la cui immagine ideologica, paradossalmente, sarebbe quella basata, invece, sull'idea inoculata di iper-

Quintett

Cesare Baracca, Yuval Barel, Jon Campbell, Francesca Guffanti, Gabriela Spector

Variazioni enigma

Jérémie Blanes, Serge Brignoni, Anna Choi, Carmelo Cutuli, Pier Giorgio De Pinto, Hans Hartung, Fritz Hug, Martin Lauterburg, Raffi Lavie, Manifattura di Porcellane Meissen, Erik Mittasch, Rudolf Mumprecht, Lea Nikel, George Ivor Sexton, Valter Luca Signorile

Pier Giorgio de Pinto, (1968)
"Crystals and Artifacts II"
dalla serie Archaïos Neos
2018, acquerello su carta.

VARIAZIONI ENIGMA E QUINTETT AL MACT/CACT



Fritz Hug (1921-1989)
"Ritratto di giovane", 1949
 olio su tela, cm 35 x 27.

Tra gli autori che hanno operato in tal senso, vi si trovano sicuramente Serge Brignoni, Hans Hartung, Raffi Lavie, Rudolf Mumprecht e Lea Nickel, tutti artisti, che con il loro fare tra Europa e Medio Oriente, così come la loro ricerca, hanno operato dal primo 1900 fino agli anni 1970, cercando e trovando soluzioni formali in contrapposizione a un mondo politico che cambiava. Essi sono accompagnati da giovani autori viventi, la cui ricerca ridisegna nuove modalità di scoperta più sensoriale che stilistica.

Parallelamente a "Enigma variations", una sala è dedicata a cinque giovani autori, che si concentrano sul mezzo pittorico e plastico. "Quintett", il titolo di questa sezione, diviene senza pretesa alcuna una sorta di padiglione di proposte giovanili. Non pretende di mostrare alcuno stile predefinito o ambizione di ricerca politico-sociale, bensì di tornare a un approccio contemplativo dell'immagine artistica attraverso modalità operative tradizionali».

L'esposizione al MACT/CACT Museo e Centro d'Arte Contemporanea Ticino (a Bellinzona, in via Tamaro 3) si visiterà (entrata gratuita) fino al 16 maggio nei giorni Orari di apertura di venerdì, sabato e domenica nell'orario 14.00 – 18.00.

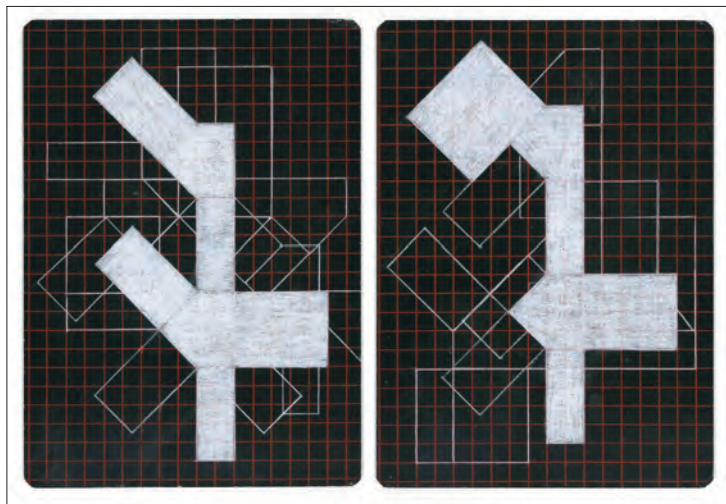
libertà: del consumo controllato, certo. Insomma, l'uomo rimane animale e il genio il genio. È ancora permesso dirlo? ... Ci si può chiedere "Dove va l'arte?" Ufficialmente laddove ci porta il traffico dei musei, non già in ginocchio a causa delle pandemie, bensì vieppiù consunti dal continuo processo di lavaggio e di riciclo. Riportare l'interesse e l'occhio sul significato di ciò che guardiamo e tentiamo di osservare sarebbe un buon antidoto contro l'apatia e la crescente antipatia nei confronti del manifesto pubblico della cultura. Non sappiamo, se ricerca e studio, o (ri)scoperta, siano fonda-

mentali e necessari. Sappiamo, tuttavia, che "Enigma variations" non dà alcuna risposta politica in tal senso, ma affronta una metodologia di sguardo su date e immagini presenti e passate, ove l'intento è quello di chiedere al pubblico di assumere un atteggiamento reattivo in rapporto alle opere selezionate. Esse sono di epoche e autori diversi, in cui si possono ravvisare alcune metodologie di ricerca di un paradigma dell'immagine, un loro stile, che sappia definire il momento storico, attingendo ad alcuni punti di contatto con il concetto di avanguardia.

TRE PROTAGONISTI NELLE SALE DELLA FONDAZIONE LINDENBERG

La Fondazione d'Arte Erich Lindenberg amplia e rinnova le possibilità nello spazio finora dedicato agli artisti emergenti. Sotto la denominazione di "La Saletta-laboratorio" si offre uno sguardo agli ultimi lavori di artisti che arricchiscono, con ulteriori spunti di riflessione, le proposte espositive della Fondazione.

La rassegna apre con la mostra dal titolo "Architetture minuscole - Progetti e piccoli aggiustamenti" di Adriana Beretta. Sono in esposizione un nucleo di opere inedite realizzate durante il lockdown. Una declinazione e un ampliamento attorno al tema delle architetture minuscole, presentato durante la mostra "Stanze e distanze" tenutasi a Villa Pia nel 2017-2018. In questi lavori la scomposizione e ricomposizione iconica di una piccola casa, metafora dello spazio abitativo nelle sue componenti essenziali, ci viene offerto quale gioco da praticare con l'immaginazione. Una prosecuzione del tema caro all'artista del "Voyage autour de ma chambre" che in questo



Adriana Beretta, "Architetture minuscole"
gessetto su cartone prestampato, cm 25 x 18.

periodo risulta ancora più attuale.

L'esposizione di Adriana Beretta si presta al dialogo con la mostra "Manifolds" di Franco Clivio che occupa il primo e secondo piano di Villa Pia e

che presenta al pubblico, per la prima volta, anche un nucleo di 48 opere di Erich Lindenberg (8 serie composte ciascuna da 6 dipinti) dal titolo "Piccoli quadri spaziali".

Attraverso l'interazione tra le opere dei tre protagonisti in mostra si offre quindi lo spunto su un tema cruciale, quello dello spazio visto attraverso alcune delle sue sfaccettature e interpretazioni. Nel caso di Lindenberg lo spazio è racchiuso in sequenze di elementi e superfici bidimensionali; Clivio crea oggetti tridimensionali (Manifolds), composizioni aeree che indagano il tema dello spazio, allontanando gli oggetti da una loro funzionalità per diventare esclusivamente lavori spaziali autonomi; Beretta ci avvicina alla modulazione di uno spazio quotidiano che si fa costruttivo nella variazione dei punti di vista.

Le tre esposizioni al Museo Villa Pia (in via Cantonale 24 a Porza) si possono visitare tutti i martedì dalle ore 10 alle 18 (entrata libera) fino al 28 marzo.



Presso l'Ospedale Regionale di Locarno La Carità è in atto una mostra di opere eseguite in lana cardata dall'artista Franziska Kopp. Nel corridoio al pianterreno del nosocomio sono esposte al pubblico in totale una quarantina di opere, delle quali una decina realizzati in lana cardata stesa in vari strati con misure varianti fino a cm 40x60; le altre sono opere in foto artistiche ingrandite delle opere originali, trasportate su tela con misure che arrivano fino a cm 100x80.

Franziska Kopp, infermiera di professione, nata a Lucerna nel 1964, si è dedicata all'arte iniziando da corsi di pittura per poi, da autodidatta, sviluppare la tecnica di lavorazione della lana cardata. Le sue opere sono ispirate a fiabe popolari.

Le opere in mostra sono realizzate con lana cardata tinta in modo naturale e poi stesa in vari strati. Franziska Kopp realizza questi "quadri", unici nel loro genere, utilizzando principalmente lana tinta e cardata nella valle Verzasca. Questo prodotto, fine e ario-



so prima della filatura, nota anche come "lana di fiaba", si adatta perfettamente alla creazione di queste scene incantate, vivaci, romantiche e oniriche. Le immagini finite sono racchiuse in una cornice sotto vetro. Per non comprimere la lana e affinché l'immagine mantenga la sua ariosità, con il

suo effetto tridimensionale di profondità, viene inserita una cornice interna che funge da distanziatore tra il vetro e il quadro.

La mostra dal titolo "Lana art – fiabesca onirica" è allestita fino a lunedì 31 maggio nel corridoio al piano terra dell'ospedale La Carità di Locarno.



LILLY POLANA "ARTE DI VIVERE"

DIPINTI CON FRANCOBOLLI A VILLA SASSA

È molto raro, forse unico il genere espressivo di Lilly Polana. Dipinge senza usare pennelli; colora senza pigmenti ad olio, acrilici, tempera o quant'altro; disegna, ma presto le tracce scompaiono. Eppure i suoi sono quadri belli, colorati, luminosi. Raffigurano animali, soprattutto cani e gatti, ma anche fiori, paesaggi, persino ritratti. Qualche volta soggetti più impegnati come la pace, la fratellanza, il mondo, il dialogo. In ogni caso per "dipingere" Lilly Polana utilizza solo francobolli, che dispone con estrema perizia. Francobolli svizzeri e di tutto il mondo, grandi e piccoli, nuovi e vecchi, scelti in base al colore, alla grafica, alla filigrana, alla scrittura. La meraviglia non è data solo dalla simpatia per i soggetti o dalla "materia prima", i francobolli. Nasce dalla sorpresa per una tecnica nuova perché nessuno ha mai "dipinto" usando unicamente francobolli. Sono stati utiliz-



Lilly Polana, "Gatto tigrato con gomitololo", 2019, cm 80 x 30.

zati nei collages, inseriti accanto ad altre carte o materiali, con il compito di rappresentare sé stessi e la loro funzione, ma mai da soli. Fino a quando venticinque anni fa Lilly Polana ha iniziato con questa particolarissima, impegnativa ma piacevole tecnica.

Una mostra di quadri "dipinti" con francobolli da Lilly Polana è in atto negli spazi comuni a villa Sassa di Lugano. Si intitola "Arte di vivere" e riunisce una cinquantina di opere inedi-

te, che raccontano storie di gatti e di cani, di pesci e di altri animali, di fiori e di cieli, ma anche storie riferite a speranze per questo nostro mondo. Nell'occasione è proposto il libro intitolato appunto "arte di vivere", Edizioni Arte e Comunicazione, in cui vengono presentate, con un saggio critico, un profilo dell'artista e le opere degli ultimi 4 anni.

Lilly Polana è nata a Berna da una dinastia di artisti di origine ungherese, vive e lavora a Montagnola-Lugano. La nonna materna Helena Czynianska suonava a quattro mani il pianoforte con Franz Liszt; il nonno Oskar Dickmann era un eccellente violinista con una vena tzigana oltre che noto pittore, che ha vissuto per decenni tra Ascona e Muralto. L'arte ha sempre ritmato la vita di Lilly Frölicher-Polana, dapprima con la pittura tradizionale ad olio e, dalla seconda metà degli anni '90, con un'ampia serie di collages su tela realizzati esclusivamente con francobolli di tutto il mondo; una tecnica personalissima che amplia le modalità espressive dell'arte contemporanea.

La mostra è in atto a Villa Sassa (via Tesserete 10, Lugano) fino al 30 maggio; entrata libera.

Lilly Polana
"Melograno"
cm 50 x 50.



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

L'ANTICA ARTE DEL FELTRO IN IRAN E NELL'ASIA CENTRALE

Fin dai tempi più antichi, il feltro era usato dalle popolazioni nomadi dell'Asia per creare abiti, copricapi, utensili, figure votive, ma soprattutto per ornare e rivestire le superfici delle tradizionali tende. Allestita nello Spazio Cielo al terzo piano di Villa Malpensata, l'esposizione "Namad", offre al visitatore l'occasione unica di scoprire sedici opere di grandi dimensioni, tra feltri, tessuti ricamati ed elementi di tenda tradizionale (iurta): tutte testimonianze di quanto il feltro sia stato di fondamentale importanza per la vita delle popolazioni dell'Iran e dell'Asia centrale.

L'esposizione si apre con alcune opere che esemplificano da un lato la visione del collezionista, in particolare la sua predilezione per i feltri che si distinguono per motivi di carattere astratto e, dall'altro, i generi di tappeti di feltro tipici delle culture iraniche e delle culture turche. La mostra prosegue illustrando le diverse tecniche utilizzate dagli artigiani. A differenza dei tessuti o dei tappeti intrecciati e annodati, il feltro si ottiene selezionando, pulendo e assemblando le fibre di lana



*Namad, feltro da terra, fine XIX - inizio XX secolo
lana, pigmenti, cm 290x135, Khorasan, Iran.*

attraverso il processo detto di follatura. Esso fa affidamento alle proprietà fisiche, chimiche e meccaniche della lana naturale, grazie anche a una serie di movimenti, fasi e tecniche specifiche che permettono la produzione di opere di diversi generi e stili.

Altro grande tema della mostra è l'iconografia dei motivi. I feltri mostrano infatti l'esistenza sia una varietà di tecniche, sia una varietà iconografica. I motivi decorativi compongono un universo codificato di segni stilizzati di difficile interpretazione, condiviso da più gruppi all'interno di grandi aree geografiche e diffuso anche su numerosi altri supporti. In tal senso, particolarmente rilevanti sono le miniature persiane di epoca medievale: i disegni permettono da un lato di capire

come apparissero i feltri di una volta, e dall'altro di osservare il lavoro di fantasia dei miniaturisti.

L'esposizione si conclude soffermandosi sulla casa tradizionale di feltro, comunemente nota come iurta. Oggi sempre meno usata, la casa di feltro rivestiva un tempo un ruolo molto importante, quasi simbolico, poiché vi si riflettevano i valori condivisi dalla comunità. Le tende di feltro bianco dell'impero mongolo erano importanti centri politici ed erano decorate con stoffe preziose; le tende di feltro bianco turkmene erano erette per occasioni importanti, quali ad esempio i matrimoni; le "tende d'onore" kazake, spesso decorate con feltri e tessuti di colore rosso, erano riservate ai capi, e agli ospiti.

La mostra "Namad, L'antica arte del feltro in Iran e nell'Asia centrale" rimane allestita presso il Museo delle Culture (Villa Malpensata, Riva Caccia 5/Via Giuseppe Mazzini 5 - entrata principale dal parco) fino al 3 ottobre. Si può visitare (entrata piena adulti 15 franchi) tutti i giorni dalle 11.00 alle 18.00, chiuso il martedì. Il biglietto, oltre a consentire la visita dell'esposizione Namad, consente l'accesso alle altre esposizioni temporanee allestite al MUSEC.



*Dettaglio
di Namad o koshma
feltro da terra
lana, pigmenti.
Samarcanda
Uzbekistan
Ø cm 140.*

SOUVENIR DU JAPON, CARTOLINE DELLA COLLEZIONE CESCHIN PILONE

Uno straordinario mosaico di seicento capolavori in miniatura in cui si esprimono la finezza estetica e la maestria tecnica tipiche del Giappone. Presentate per la prima volta al pubblico, le cartoline esposte sono selezionate a partire dalle quasi seimila immagini della Collezione Ceschin Pilone, la più grande d'Europa. Una straordinaria raccolta che rappresenta in modo egregio la molteplicità delle tecniche dei soggetti utilizzati in Giappone negli anni d'oro della cartolina, dai primi del Novecento alla Prima Guerra mondiale, e nei decenni successivi.

Allestita nello Spazio Maraini al piano terra di Villa Malpensata, l'esposizione propone al visitatore la straordinaria creatività e la raffinatezza



Kyoto, Nishi Otani. edit: Asahid, Kyoto, 10 giugno 1930, cromolitografia.

esecutiva con cui il Giappone ha ele-

vato la cartolina a vero e proprio genere d'arte. Soppiantata dalle tecnologie fotografiche, la cartolina può sembrare oggi un oggetto dal gusto retrò. Nella prima metà del Novecento era invece la miniatura di un mondo sempre più veloce e tecnologico, un oggetto emblema della modernità, non solo per le immagini che la illustrano, ma anche per il fatto stesso di esistere e di circolare in un mondo che diventava sempre più villaggio globale. Anche in Giappone, in quegli anni, era in atto una vera e propria corsa alla modernizzazione, che portò anche rapidamente alla creazione di un efficiente servizio postale collegato con tutto il mondo: erano oramai finti i tempi in cui i postini tatuati correvano seminudi per le strade, suscitando la curiosità dei viaggiatori primi occidentali.



Bijin.

Matsumura, Tokyo.

15 settembre 1926

cromolitografia con dettagli in pigmenti metallizzati.

ALLA CASA CAVALIER PELLANDA

ENNIO FERRARI, IMPRENDITORE FOTOGRAFO

Nelle sale del Museo Casa Pellanda a Biasca è in atto la mostra di fotografie di Ennio Ferrari. Oltre 200 immagini scattate in analogico con Canon e Kodak, utilizzando la pellicola 200 ASA e stampate su plexiglass: 6 in formato cm 80x100, le altre 30x45. È un'occasione unica per conoscere questo aspetto di un imprenditore tra i più noti del mondo industriale ed economico del Ticino del dopoguerra, fondatore della Ennio Ferrari e delle altre ditte del pool, che si è progressivamente allargato sino a diventare una delle realtà imprenditoriali più importanti in Ticino. Accanto a tanto lavoro ha sviluppato un crescente interesse per la fotografia sino a raggiungere alti livelli di qualità. Lo conferma la mostra che riparte nelle sale di Casa Pellanda a Biasca, accompagnata dal catalogo con un'introduzione critica di Dalmazio Ambrosioni e un riassunto della biografia di questo imprenditore che, alla vigilia dei 95 anni (è nato a Lodrino nel marzo 1926), non finisce di stupire.

Quando si parla con lui di fotografia, al solito minimizza. «Fotografare è facile. Una buona macchina fotografica ed è fatta». E precisa: «Mi piacciono la natura e i suoi colori, specie



Ennio Ferrari, "Biotopo al San Bernardino", 2017.

in autunno. Mi piace fotografare in particolare la natura montana, le valli, gli animali selvatici (stambecchi, camosci, cervi, marmotte...) boschi, laghi e laghetti alpini, vedute e panorami, fiori e cieli, tanti fiori e tanti cieli». Dagli anni '60 Ennio ha iniziato a dedicare alla fotografia qualche attenzione in più e la macchina fotografica è diventata un'abitudine. Per solito due sul sedile posteriore dell'auto con una piccola scelta di obiettivi, pronte ad essere utilizzate al momento giusto.

Negli anni si è dato appuntamenti fissi, luoghi ed orari dove sa che la luce è quella giusta. Magari Orselina, Brè sopra Locarno o altri balconi naturali da cui riprendere laghi e colline. Gli scenari del San Gottardo risalendo la Leventina, i villaggi, le alpi, le cime; oppure la regione del Ritom, una delle predilette. Valli intriganti come la Verzasca, dove il fiume pare giocare con i suoi riflessi. Ma anche Vallemaggia, Onsernone, Centovalli e qualche piccola valletta discosta. La Valle di Blenio su su fino al Lucomagno e oltre, il San Bernardino, in particolare i suoi laghetti risalendo verso il Passo. Con il trascorrere degli anni la voglia di fotografare non è diminuita, tutt'altro. E l'avventura continua.

L'esposizione di opere di Ennio Ferrari presso la Casa Cavalier Pellanda si può visitare fino al 2 maggio; orari: mercoledì, sabato, domenica 14.00-18.00, venerdì 16.00-19.00. Le fotografie e il catalogo sono in vendita. Il ricavato viene devoluto al Monastero di Claro.



Ennio Ferrari
"Moleno, laghetto nel bosco", 2016.









T+ TISSOT

POWERED BY NATURE
CRAFTED FOR YOU





TOUCH

CONNECT SOLAR

Orologeria - Oreficeria - Ottica

EREDI

Bonaglia

DAL 1936

Corso Pestalozzi 21a - Lugano

www.eredi-bonaglia.ch

info@eredi-bonaglia.ch

TISSOTWATCHES.COM

TISSOT, INNOVATORS BY TRADITION



CHAMPAGNE

THIÉNOT

REIMS.FRANCE

BRUT



CHAMPAGNE

THIÉNOT

REIMS.FRANCE

BRUT ROSÉ

Bindella

la vita è bella

Bindella Viticoltura-Commercio Vini SA

Via al Molino 41, Scairolo - 6926 Montagnola

tel 091 994 15 41 - fax 091 993 03 87 - info@bindellavini.ch

RITORNA A FINE ESTATE LA BIENNALE DELL'IMMAGINE

La prima iniziativa di avvicinamento alla Biennale, che si terrà dal 17 settembre al 14 novembre, riguarda un'attività su Instagram. Gli studenti di una selezione di scuole superiori artistiche del territorio ticinese e lombardo si occuperanno dell'account della manifestazione. L'Instagram 'takeover' è una pratica diffusa nel mondo dei social media: un account Instagram è affidato a celebrità o 'influencer' in modo che questi, per un periodo limitato di tempo, producano e pubblicino contenuti diversi. La Biennale attiverà questa possibilità esplorando lo sguardo dei giovani tra i 18 e i 25 anni, per conoscere cosa sia, per loro, "immagine" oggi. Le scuole ticinesi che parteciperanno all'iniziativa sono il Liceo di Mendrisio, studenti di una classe ad indirizzo artistico, l'Accademia di architettura USI a Mendrisio e la SUPSI con il Corso di laurea in Comunicazione visiva. Prendono parte all'iniziativa anche l'Accademia di Belle Arti di Brera a Milano e l'Accademia di Belle Arti Aldo Galli di Como-IED Network.

Quest'anno la Biennale dell'immagine di Chiasso giunge alla sua do-



dicesima edizione all'insegna del rinnovamento. Il Comitato che l'ha fondata e resa un grande appuntamento del panorama culturale ticinese passa le consegne a una nuova squadra per permettere alla manifestazione di rigenerarsi e affrontare con energie e occhi nuovi le grandi sfide che la aspettano al tempo del digitale e delle crisi sanitarie. Per festeggiare i 25 anni dell'evento, la Biennale dà con la sua prima iniziativa, la "parola" alle immagini

scelte dalle nuove generazioni di spettatori e fruitori del mondo dell'audiovisivo. L'obiettivo della "nuova" Biennale è esplorare le frontiere della creazione e della fruizione della fotografia e delle immagini contemporanee, coinvolgere nuove generazioni di pubblico e indagare questo universo da tutte le prospettive possibili. Prospettive che delinearanno il programma dell'intera Biennale.

La Biennale dell'immagine di Chiasso è una rassegna internazionale di fotografia, video e sulle arti visive contemporanee, nata nel 1996. Negli anni si è dimostrata una manifestazione dinamica, che ha saputo creare sinergie interessanti sul territorio e si è distinta per la ricerca di spazi espositivi peculiari e inediti. Il nuovo comitato intende costruire su questa identità, per esplorare le nuove frontiere della creazione e della fruizione delle immagini e coinvolgere nuove generazioni di pubblico.



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)



Promemoria SES

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



SES

Società Elettrica Sopracenerina

www.ses.ch

JAZZASCONA 2021, LA SPERANZA**UNA DATA: DAL 24 GIUGNO AL 3 LUGLIO**

Dopo il doloroso ed inevitabile rinvio dell'anno scorso, Covid permettendo la prossima estate JazzAscona tornerà a far vibrare la perla del lago Maggiore dal 24 giugno al 3 luglio. Guardando al futuro, l'intento degli organizzatori è di muoversi in una dimensione sempre più 'unplugged', coinvolgendo maggiormente l'intero Borgo di Ascona. L'obiettivo è di dare ancora più spazio alla musica e alla cultura di New Orleans. La speranza, sottolineano gli organizzatori, è di poter dar vita a un festival completo, in cui si possa proporre l'appassionante programma pensato per il 2020, giocoforza messo in naftalina. In attesa di capire meglio come evolverà la situazione pandemica e dunque quale forma dare al festival, il comitato sta valutando varie opzioni. Il festival si terrà come sempre (gratuitamente) sul lungolago di Ascona, tenendo conto però della nuova sistemazione della piazza: dalla scorsa estate infatti gli esercizi pubblici hanno avuto modo di ampliare i propri spazi esterni in modo da garantire un maggiore distanziamento sociale.

Per quanto riguarda il programma



musicale, si desidera offrire un ventaglio più ampio di generi musicali, con l'obiettivo di proporre un evento che sappia coniugare intrattenimento e qualità. In particolare, il festival è fermamente intenzionato ad approfondire e rafforzare il legame con la musica e la cultura di New Orleans. In questo senso il team di JazzAscona annuncia la collaborazione con Adonis Rose, noto musicista della Crescent City, già

ammirato ad Ascona alla testa della New Orleans Jazz Orchestra, che in qualità di "New Orleans Music & Culture Curator" supporterà nei prossimi anni il responsabile della programmazione musicale Matt Zschokke.

Gli organizzatori guardano al futuro con ottimismo e non vedono l'ora di tornare a riempire di musica le serate asconesi. Vista la situazione, la decisione e i dettagli riguardanti la forma definitiva che il festival potrà assumere verranno presi probabilmente agli inizi di aprile.



Osteria Grotto da PIERINO - Cureggia



**... e la nostra tradizione
da 54 anni continua:
siamo attivi dal 1967 !**

Cucina nostrana

La vera Polenta al camino

Salumi nostrani - Formaggi

Formaggini - Minestrone....

Ambiente familiare - Ampio giardino

Proprietà: **Fam. Mauro Cassina**



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



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

**100 ANNI
DI STORIA E PASSIONE
TRA VINO E CIBO**



MONCUCCHETTO

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

IN TEMPORE QUADRAGESIMAE ALLA SANTA MARIA DEGLI ANGIOLI

Proseguono i concerti spirituali pubblici alla Chiesa di Santa Maria degli Angioli a Lugano. Sono programmate nell'ambito delle funzioni religiose e dunque - pur dovendo sottostare alle regole dettate dalle autorità politiche a causa del virus di origine cinese - possono tenersi rispettando le regole di distanziamento e dell'uso delle mascherine. Il 21 marzo con inizio alle 15.45 sono in programma interpretazioni di Johann Sebastian Bach (1685-1750) la "Triosonata in sol maggiore", BWV 1038", Largo, Vivace, Adagio, Presto; di Jean-Philippe Rameau da "Pièces de clavecin en concerts": Premier concert, La Coulicam, La Livri, La Vézinet. Si prosegue con ancora con Johann Sebastian Bach (1685-1750) "Triosonata in sol maggiore", BWV 1039, Adagio, Allegro ma non presto, Adagio e piano, Presto; il concerto termina con "Bagatellen, op. 47" di Antonín Dvořák (1841-1904) per 2 violini, violoncello e harmonium, Allegretto scherzando, Tempo di minuetto, Allegretto scherzando, Andante con moto, Poco allegro. Gli interpreti sono Hans Liviabella, violino (OSI); Barbara Ciannamea-Monté Rizzi, violino (OSI); Luca Magariello, violoncello (OSI) e Giulio Mercati, cembalo e harmonium.

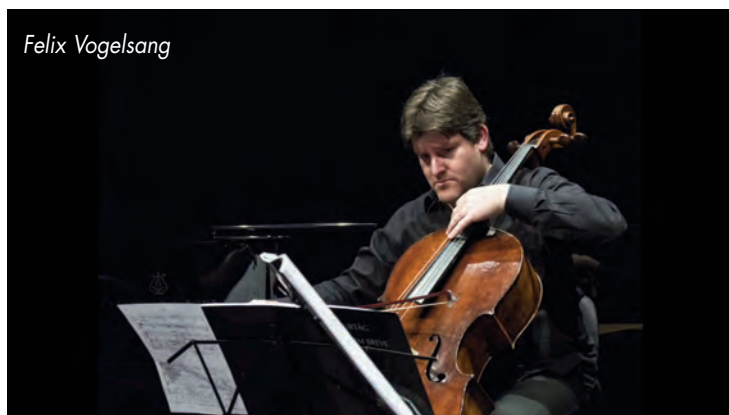


Barbara Ciannamea-Monté Rizzi

Hans Liviabella, violino, è nato a Torino, appartiene ad una famiglia di musicisti; il trisnonno allievo di Rossini, il bisnonno maestro di cappella, il nonno compositore e il padre violista con cui ha iniziato lo studio del violino all'età di quattro anni. Ha proseguito gli studi con Christine Anderson diplomandosi al Conservatorio Giuseppe Verdi di Milano, con Salvatore Accardo all'Accademia W. Stauffer di Cremona e alla Musikhochschule di Vienna con Dora Schwarzberg, dove è stato scelto tra i migliori allievi per un concerto in diretta radiofonica a Mosca, in ricordo del celebre insegnante russo Jankelevich. In seguito ad un'au-

dizione con Gidon Kremer, è stato indirizzato a perfezionarsi con Maja Glezarova, docente del Conservatorio di Mosca. Ha potuto ampliare la sua formazione con Stefan Georghiu, Franco Gulli, il Trio di Trieste e Valentin Berlinsky. È membro della Chamber orchestra of Europe, con la quale collabora dal 1992. È stato invitato da Claudio Abbado nella Lucerne Festival Orchestra e nell'Orchestra Mozart di Bologna e ha collaborato come prima parte con la Filarmonica della Scala e la Mahler Chamber Orchestra. È primo violino del Quartetto Energie Nove. Attualmente è primo dei secondi violini dell'Orchestra della Svizzera Italiana.

Barbara Ciannamea-Monté Rizzi, violino, è originaria di Tenero Contra (Locarno). Ha studiato con T. Major diplomandosi nel 1995 presso il Conservatorio "G. Verdi" di Milano. Si è poi perfezionata con il maestro S. Accardo presso l'Accademia Stauffer di Cremona e con i maestri P. Vernikov, Z. Gilels ed I. Gruber presso la Scuola di musica di Fiesole e a Portogruaro. Ha conseguito il diploma di concertista presso il Conservatoire National Supérieur de Musique di Lione, ha inoltre frequentato masterclass con i maestri R. Ricci, F. Gulli. Diversi i ri-



Felix Vogelsang

CONCERTI A SANTA MARIA DEGLI ANGIOLI



Hans Liviabella

conoscimenti ricevuti (borsa di studio consegnata da Uto Ughi, premio culturale Migros, Premio Fondazione Habisreutinger – assegnazione del violino A. Stradivari “Aurea” per un anno) e i concorsi in cui è stata premiata. Grazie ai meriti artistici ha ricevuto per diversi anni in uso dalla Fondazione Pro Canale di Milano il violino G. Testore del 1710. Suona ora su un Lorenzo Ventapane 1830.

Luca Magariello, violoncello, nasce nel 1989 ed inizia lo studio del violoncello all'età di quattro anni presso la Scuola Suzuki di Torino con Antonio Mosca, con il quale si diplomerà sotto la guida del Maestro a soli 16 anni con il massimo dei voti e la lode. Dopo il diploma determinante è l'incontro con Enrico Dindo ed Enrico Bronzi, maestri ai quali affiderà la sua

formazione artistica e musicale. Finalista al 5th Antonio Janigro International Competition di Zagreb, nel giugno 2010, vince il primo premio al Khachaturian Cello Competition in Armenia (Yerevan), risultato che gli apre le porte ad una carriera internazionale. Ha suonato da solista con

l'Orchestra del Teatro La Fenice di Venezia, la State Youth Orchestra of Armenia, Durres Chamber Orchestra,

Hulencourt Soloists Chamber Orchestra collaborando con direttori quali Guy Braustein, Sergey Sambatyan, Filip Pavisic, Mikk Uleoja. Svolge un'intensa attività concertistica come camerista in duo con la pianista Cecilia Novarino, con la quale si perfeziona sotto la guida del Trio di Parma. Dal 2011 al 2013 è stato il violoncellista del Quartetto Avos (vincitore Premio Vittorio Gui e concorso Trio di Trieste). A soli 25 anni vince il concorso per ricoprire il ruolo di Primo Violoncello nell'Orchestra del Teatro la Fenice di Venezia, posto che lascia dopo quattro anni per ricoprire lo stesso ruolo nell'Orchestra della Svizzera Italiana a Lugano.

La rappresentazione musicale è in programma alla Chiesa di Santa Maria degli Angioli (Piazza Bernardino Luini a Lugano, a fianco del LAC) domenica 21 marzo con inizio alle ore 15.45.

Domenica 14 marzo, con inizio alle ore 16.30 è invece attore il violoncellista Felix Vogelsang, impegnato nella Suite n. 6 in re maggiore, BWV 1012, di Johann Sebastian Bach: Preludio, Allemanda, Corrente, Sarabanda Gavotta I e II, Giga.



Giulio Mercati

LOCARNO74: NASCE IL NUOVO CONCORSO PER "CORTI D'AUTORE"

Il Locarno Film Festival riparte nel 2021 accendendo una nuova luce sul cortometraggio, da trent'anni al centro della sua programmazione, riconoscendolo oltre che come "trampolino di lancio" anche come terreno di ricerca espressiva e poetica, tanto per i talenti emergenti quanto per gli autori più noti. Finora la sezione dedicata, Pardi di domani, ha accolto i corti – svizzeri e internazionali – di registi che non avevano ancora realizzato lungometraggi. "Corti d'autore", questo il nome del nuovo concorso, sarà invece un terzo programma competitivo interamente dedicato ai cortometraggi e mediometraggi di registe e registi già affermate/i, le cui opere saranno presentate in prima mondiale o internazionale e che potranno ricevere un premio.

Le iscrizioni per il nuovo concorso Corti d'autore sono aperte e registe e registi da tutto il mondo possono rispondere alla call for entry per partecipare alla selezione.



La 74esima edizione del Locarno Film Festival si terrà dal 4 al 14 agosto 2021. Il team del Festival sta lavorando, nel pieno e rigoroso rispetto delle norme sanitarie, nell'ottica di realizzare un'edizione completa della manifestazione. Qualora le stesse norme lo imponessero, il Festival si riserva la

possibilità di apportare delle modifiche organizzative, che verranno comunicate a tempo debito ai media e al pubblico.



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
Villa Principe Leopoldo , Via Montalbano, Lugano	985 88 55		raffinato	● Michelin
I Due Sud , Hotel Splendide Royal, Riva Caccia 7, Lugano	985 77 11	domenica e lunedì - aperto solo la sera	elegante	● Michelin
Meta , Riva Paradiso 2, Lugano-Paradiso	649 75 41	lunedì e martedì	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	
Aphrodite , Hotel Giardino, Via al Segnale, Ascona	785 88 88		raffinato	
La Rucola , Viale Castagnola 31, Lugano	973 25 55		easy dinner elegante	
Ai Giardini di Sassa , Via Tesserete 10, Lugano	911 41 11		elegante	
Balducci Taste of art , Viale Cassarate 3, Lugano	225 16 49		elegante	
Vecchia Osteria Seseglio , Via Campora 11, Seseglio	682 72 72		rustico elegante	
Marina , Via Albarelle 16, Ascona	785 71 71		semplice elegante	
La Brasera , Via Cantonale, San Vittore - Grigioni	827 47 77	lunedì	rustico raffinato	
Lago Swiss Diamond , Riva Lago Olivella, Vico Morcote	735 00 00		elegante	
Osteria del Centenario , Viale Verbano 17, Muralto	743 82 22	domenica	classico	
Vicania , Alpe Vicania, Vico Morcote-Carona	980 24 14	lunedì e martedì	rustico elegante	
Osteria Boato , Viale Lungolago, Brissago	780 99 22		classico	
Ateneo del Vino , Via Pontico Virunio 1, Mendrisio	630 06 36		rustico elegante	
Osteria dell'Enoteca , Contrada Maggiore, Losone	791 78 17	lunedì e martedì	elegante	
Da Enzo , Ponte Brolla	796 14 75	mercoledì e giovedì a mezzogiorno	elegante	
Locanda Locarnese , Via Bossi 1-Piazza Grande, Locarno	756 87 56		moderno elegante	
Forni , Via Stazione, Airolo	869 12 70		classico	
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, Brissago	793 31 21	domenica	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	
San Martino , via Cantonale 47, Porto Ronco	791 24 44	mercoledì	classico	
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	
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	
Conca Bella , San Simone, Vacallo	697 50 40	domenica e lunedì	classico	
Osteria Sasso Corbaro , Castello di Sopra, Bellinzona	825 55 32		rustico elegante	
Stazione , da Agnese, Piazzale Fart, Intragna	796 12 12		classico	

LE RICETTE DEGLI CHEF TICINESI A VILLA CASTAGNOLA OPERA LO CHEF ALESSANDRO BOLESO

**SPAGHETTONE
MONOGRANO FELICETTI
RICCI DI MARE
E PEPERONE DEL PIQUILLO**

Ingredienti per 4 persone

320 g di spaghetti monograno Felicetti (in alternativa va bene uno spaghetti abbastanza grosso di spessore), 4 peperoni 'piquillo', 4 ricci di mare freschi, 1 scalogno, olio extravergine d'oliva.

Preparazione

Prendere i peperoni lavarli asciugarli bene; cospargerli di olio ed infornarli a 220° C per 10 minuti, dopo di che immergerli a raffreddare in acqua e ghiaccio per creare uno shock termico e fissare il colore.

In un tegame, mettere un filo d'olio, tritare lo scalogno e rosolarlo.

Privare i peperoni dei semi e della pelle, aggiungerli allo scalogno, bagnare con due bicchieri d'acqua e portare ad ebollizione.

Frullare il tutto e rimettere sulla piastra ad addensare.

Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata.

Nel frattempo aprire i ricci di mare, togliere la polpa e metterli a bagnomaria stemperandoli con un po' di acqua di cottura.

Scolare gli spaghetti ed aggiungerli ai ricci mantecandoli per un paio di minuti aggiungendo a filo l'olio, stando attenti a non cuocere i ricci di mare.

Mettere sul fondo del piatto la crema di peperoni, creare un nido aiutandosi con un forchettone da cucina; recuperare la crema sul fondo della bacinella e versarla all'interno del nido.



**TRILOGIA DI CROSTACEI
LO SCAMPO, IL GRANCHIO
IL GAMBERO ROSSO
IN SALSA AGLI AGRUMI**

Ingredienti per 4 persone

4 scampi, 4 gamberi rossi, 100 g di polpa king crab, 1 pompelmo, 1 arancia, 1 lime, 4 fili di erba cipollina, 3 pomodori maturi, 3 scalogni, 1/2 bicchiere di brandy, 1 noce di burro, 100 g di panna, pepe bianco, olio extravergine d'oliva, timo, maggiorana, basilico.

Preparazione

Pulire dal carapace i gamberi rossi e gli scampi; sciacquare accuratamente le teste e metterle ad asciugare su della carta assorbente.

Sfilare le interiora senza incidere troppo la polpa dei crostacei.

Metterli a marinare con delle foglie di maggiorana, timo e basilico, un filo di olio di oliva e una macinata di pepe bianco.

Mettere in una ciotola la polpa di king crab e aggiungere un filo di olio di oliva, sale, pepe e l'erba cipollina precedentemente tagliata a rondelle fini.

Amalgamare il tutto e lasciare riposare assieme ai crostacei.

IL PROFUMO DI UN'INTUIZIONE



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



GIALDI

gialdi.ch



LE RICETTE AL RISTORANTE DI VILLA CASTAGNOLA

Per la salsa:

Tritare gli scalogni grossolanamente e metterli ad appassire in un tegame con un filo d'olio, aggiungere le teste degli scampi e dei gamberi; aggiungere la noce di burro ed alzare la potenza della piastra fino ad avere una tostatura; sfumare col brandy ed aggiungere i pomodori precedentemente tagliati a pezzettoni.

Aggiungere circa un litro d'acqua fino a coprire i carapaci, fare sobbollire per 40 minuti in modo da poter estrarre tutto il sapore.

Aggiungere la panna, e far ridurre di 1/3 il tutto, aggiungere due grattate di scorza di pompelmo, due grattate di scorza d'arancia e tutta la scorza del lime; mescolare il tutto poi passare con un colino fine.

Prendere gli agrumi e pelarli a vivo, poi condirli con sale e pepe e disporli sul piatto.



Con l'aiuto di uno stampino mettere sul piatto la polpa di king crab e pressare delicatamente per far mantenere la forma.

Prendere una padella antiaderente e

scottare per un minuto i gamberi e gli scampi senza aggiungere grassi.

Dressare come in foto, riscaldare la salsa e versarla nel centro del piatto direttamente a tavola.



FILETTO DI VITELLO

"SWISS FARMER"

SU DISCO DI SEMOLA

CAROTE AL MARSALA E TARTUFO

Ingredienti per 4 persone

640 g di filetto di vitello, 1 litro di latte, 250 g di semola, 1 uovo, 4 carote di media lunghezza col ciuffo, ½ bicchiere di marsala, una noce di burro, 1 scalogno, 30 g di tartufo nero, timo, rosmarino, aglio.

Preparazione

Per il disco di semola:

Portare ad ebollizione il latte, aggiungere la semola mescolando energicamente e cuocere per dieci minuti, avendo cura di rimestare.

Togliere dal fuoco e aggiungere un uovo, continuando a mescolare per un altro minuto, aggiustare di sale e pepe.

LE RICETTE AL RISTORANTE DI VILLA CASTAGNOLA



Stendere l'impasto con un mattarello tra due fogli di carta da forno fino ad avere uno spessore uniforme di 2 centimetri; lasciare raffreddare.

Pelare le carote, pararle con un coltello fino ad ottenere una superficie piatta. Cuocerle in acqua salata per 10 minuti; scolarle ed asciugarle su un foglio di carta. Intiepidire una padella, mettere la noce di burro con il marsala e successivamente le carote fino ad ottenere una laccatura uniforme.

Prendere il filetto tagliarlo in 4 parti da 160 grammi, salare e pepare; in un tegame mettere un filo d'olio, il timo, rosmarino e uno spicchio d'aglio; adagiare i filetti e rosolarli uniformemente su tutti i lati, infornare a 160 gradi per 5 minuti, poi togliere dal forno e lasciare riposare altri 5 minuti.

Nel frattempo con un coppa pasta dal diametro di 8 cm tagliare 4 dischi di semola e poi rosolarli in un sauté antiaderente su entrambi i lati con una noce di burro.

Affettare il tartufo solo alla fine e dressare come in foto.

LE RELAIS:

DELIZIA ESOTICA

CON MANGO E NOCE DI COCCO E BANANA TURBINATA

Ingredienti per 10 persone

Dacquoise di nocciola

40 g di zucchero a velo, 40 g di farina di nocciole, 50 g di albume, 12 g di zucchero.

Con albume e zucchero montare come 'meringage', poi aggiungere la farina di nocciole e lo zucchero a velo. Stendere tenendo un'altezza di 1,5 – 2 centimetri (tipo biscotto) e cuocere in forno per 20 minuti a 200 gradi.

Spuma di mango

500 g di polpa di mango, spremuta di limone (1/2 limone), 40 g di zucchero, 120 g di panna montata.

Mescolare la polpa di mango con il succo di limone e zucchero poi aggiungere la gelatina sciolta e appena si amalgama aggiungere la panna montata

Spuma al cocco

500 g di latte di cocco 'thai', 45 g di zucchero, 5 foglie di gelatina, 120 g di panna montata.

Mescolare il latte di cocco e lo zucchero poi aggiungere la gelatina sciolta e appena si amalgama aggiungere la panna montata

Gelato di banane

(se si ha una macchina per il gelato, altrimenti comprarlo)

½ litro di latte, 75 g di zucchero, 2 tuorli, 20 g di glucosio, 150 g di yogurt, 2 banane, ½ limone.

Impiattamento

Posizionare su un piatto la Dacquoise di nocciola;

aggiungere uno strato di 1 cm di spuma al mango e fare il secondo strato sempre di un 1 cm con la spuma al cocco.

Decorare con chips di banane, cocco e scaglie di cioccolato amaro.

Aggiungere a piacimento lamelle di mango fresco, menta e scaglie di cocco.

TRE NUOVE STELLE NELLA GUIDA MICHELIN 2021



La terrazza coperta del ristorante dell'Hotel Villa Principe Leopoldo a Lugano dove opera lo chef Christian Moreschi.

La città di Lugano e la sua regione è quella che ha ottenuto il miglior risultato in Svizzera negli apprezzamenti della prestigiosa Guida Michelin 2021. Ben tre ristoranti hanno ottenuto una nuova stella Michelin, andandosi ad affiancare ai già affermati. Così i ristoranti "I due Sud" dell'Hotel Splendide Royal, "Principe Leopoldo" dell'omonimo Hotel VPL, e "Meta", situato nel Palazzo Mantegazza a Paradiso, sono andati ad aggiungersi ai riconfermati "Arté di Lugano-Cassarate" e "Da Candida" a Campione. Il Ticino conta ora ben 10

stellati, con capolista il ristorante "Eco" dell'Hotel Giardino di Ascona che ne conta ben due. Gli altri sono la "Locanda Barbarossa", "La Brezza" e il "Seven" ad Ascona, la "Locanda Orico" di Bellinzona.

I Due Sud è l'elegante, piccolo, ristorante gourmet dello Splendide Royal: un hotel di lusso e di tradizione, romanticamente affacciato sul Lago Ceresio. La sua appetitosa cucina mediterranea è merito dello chef Domenico Ruberto, artefice di proposte tipicamente ticinesi, a cui si alternano altre d'impostazione più italiana e nel-

lo specifico calabresi: regione che gli ha dato i natali. Un suo must è il petto di piccione arrosto con cipollotti, zabaione alla liquirizia e lampone. I tecnici della Michelin hanno apprezzato il suo "senso dell'equilibrio non privo di sapore" lo si riscontra partendo già dai delicati antipasti sino alle note dolci del dessert come nel bergamotto soavemente acido. Il tutto è accompagnato da un servizio esemplare, al quale il capo sommelier Simone Ragusa contribuisce in modo significativo.

Il Principe Leopoldo è situato nell'elegante dimora del XIX secolo, Villa Principe Leopoldo, in posizione prominente sopra il lago di Lugano. L'elegante hotel offre un ambiente raffinato per una cucina di mediterranea classicità, firmata dallo chef Christian Moreschi che dopo anni alle sue dipendenze nel 2019 ha preso le redini del grande maestro Dario Ranza. Pur mantenendo lo stile collaudato della cucina, aggiunge quel tocco di fre-



Lo chef Domenico Ruberto del ristorante Due Sud inserito nel prestigioso Hotel Splendide Royal sul lungolago di Lugano.

TRE NUOVE STELLE MICHELIN A LUGANO



schezza che è piaciuto agli esperti Michelin che lo giudicano un vero talento che sa come elaborare prodotti di altissima qualità, facendo emergere con grande finezza la componente sapida ed aromatica. I ravioli con formaggio, ricotta e burro alla salvia costituiscono un esempio. Grande consenso riscuote anche un'altra specialità del menu: il tenero piccione associato alla densa pesca. A tutto ciò si accompagna una ben strutturata lista dei vini, in cui l'Italia è fortemente rappresentata.

Il Meta è il raffinato e moderno ristorante al piano terra del Palazzo Mantegazza. La distinzione è un tributo alla cucina mediterranea di Luca Bellanca e della sua brigata. Piatti che si rifanno al Bel Paese, come le radici siciliane dello chef, ma non scevri da influenze internazionali. Hanno colpito gli ispettori Michelin gli amuse-bouches, come la pralina di baccalà al forno, l'hamburger di maiale piccante e patata con crema di tartufo. Elogio anche per il pollo di Bresse con crema di mais e chip di polenta.

*Lo chef Luca Bellanca
del ristorante Meta a Lugano-Paradiso.*

SARUNA SA

IMMOBILIEN IMMOBILIARE REAL ESTATE

Viale Castagnola 21
6900 Lugano
www.saruna.ch

Tel 091 971 57 23
Fax 091 972 44 94
saruna@bluewin.ch

ECCELLENTI TAVOLE IN SVIZZERA UNA GRANDE QUANTITÀ DI STELLE NELLA NUOVA GUIDA MICHELIN

È stata presentata ad inizio anno la Guida Michelin Svizzera 2021. Nonostante il contesto di crisi, la nuova edizione conferma la ricchezza e il vigore della scena culinaria svizzera, che quest'anno si fregia di ben 24 ristoranti due stelle: un record mai raggiunto in precedenza nel nostro Paese. Mentre i ristoranti "Cheval Blanc by Peter Knogl" a Basilea, "Le Restaurant de l'Hotel de Ville" a Crissier dello chef Franck Giovannini e "Schloss Schauenstein" dello chef Andreas Caminada

a Fürstenu mantengono anche quest'anno le loro tre stelle, sono 4 le nuove strutture che si sono aggiunte all'elenco dei ristoranti a due stelle. Si tratta del ristorante "Cà d'Oro" di St. Moritz, immerso nel cuore del Kempinski Grand Hôtel des Bains e che ha alla sua testa lo chef Matthias Schmidberger, del "Magdalena" dello chef Dominik Hartmann a Svitto, del "Sens" a Vitznau dove opera il creativo chef olandese Jeroen Achten, e del "Widder Restaurant" di Zurigo del noto chef svizzero Stefan Heilemann, proveniente con la sua brigata dall'Ecco Zürich che ha chiuso i battenti.

Grande vitalità anche nella lista



L'Hotel de ville di Crissier dove opera lo chef Franck Giovannini, 3 stelle.

dei ristoranti una stella con ben 16 new entry (tra le quali - come illustrato a parte - i tre ristoranti di Lugano "I due Sud, Villa Principe Leopoldo e Meta), che fanno salire a 95 il totale d'insegne con questo riconoscimento. A Zurigo, quattro nuovi indirizzi si sono così aggiudicati la loro prima stella, illustrando la diversità del panorama gastronomico locale: il "Sushi Shin", la "Neue Taverne" con piatti di

ispirazione vegetariana, l'IGNIV Zürich by Andreas Caminada che ha fatto del "food sharing" una grande proposta gastronomica, "La Rôtisserie", maison situata all'interno dell'Hotel Storchen. A Bad Ragaz, anche il ristorante "Verve by Sven" si aggiudica la sua prima stella. Situato all'interno dell'Hotel Grand Resort, diventa il terzo ristorante stellato della località insieme a "Memories" e "IGNIV by Andreas Caminada" che confermano le loro due stelle. Ad Andermatt, "The Japanese by The Chedi" e "Gütsch by Markus Neff" portano ciascuno una prima stella a 2300 metri sul livello



Un noto piatto dello chef Andreas Caminada (3 stelle) dello Schloss Schauenstein: Carabiniro with pasta a la plancha o matoes chili.

GUIDA MICHELIN SVIZZERA



Peter Knogl (3 stelle) del ristorante Cheval Blanc di Basilea.

del mare. Altre 6 tavole si aggiudicano il loro primo 'macaron': si tratta di "Alpenblick-Stuba" ad Adelboden, "La Table du Lausanne Palace" a Losanna,

"UniQuisine Atelier" a Stansstad, "The Nucleus" a Wolhusen, "Les Ateliers" a Vevey e "The K by mauro colagrec" a St. Moritz.

L'edizione 2021 si arricchisce di una nuova distinzione: la Stella Verde Michelin. Questa consente ai lettori d'individuare facilmente quelle strutture particolarmente impegnate in una gastronomia più sostenibile e dall'approccio green. Gli ispettori hanno individuato 19 indirizzi che sono attente all'origine dei prodotti, al rispetto della stagionalità degli ingredienti, passando per l'equilibrio del menu, la gestione degli scarti o delle risorse del locale, la capacità dello chef di rendere consapevoli in primis i collaboratori, ma in seguito anche i clienti, di questo approccio ecosostenibile.

15 nuovi ristoranti entrano invece nella classifica dei 140 Bib Gourmand. Si tratta di locali che offrono un menu completo per un importo massimo di 70 franchi. Illustrando la variegata proposta culinaria che caratterizza questa categoria, trova posto anche la cucina vegana, grazie alla distinzione assegnata al ristorante "KLE" di Zurigo.

LA GUIDA MICHELIN SVIZZERA 2021 IN CIFRE

- 3 ristoranti tre stelle
- 2 ristoranti due stelle, di cui 4 nuovi
- 95 ristoranti una stella, di cui 16 nuovi
- 140 ristoranti Bib Gourmand, di cui 15 nuovi
- 277 ristoranti Piatto Michelin, di cui 20 nuovi
- 19 ristoranti Stella Verde Michelin per un approccio sostenibile

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

I GRANDI DELLA TOSCANA

DALLA TENUTA TIGNANELLO

TRE MITI DEI MARCHESI ANTINORI

Tenuta Tignanello si trova nel cuore del Chianti Classico, nel Comune di San Casciano in Val di Pesa tra Firenze e Siena. Il comune si estende sulle colline racchiuse tra le valli della Greve e della Pesa appunto. La Tenuta ha una superficie di 319 ettari, 130 dei quali sono vitati. Questa vocata estensione comprende due tesori: il vigneto di Tignanello e il vigneto di Solaia, nati e cresciuti su terreni derivanti da marne marine con calcare e scisto, con un'ideale esposizione al sole dei filari e con un microclima caratterizzato da giornate calde e notti fresche, in particolar modo durante il periodo della maturazione delle uve. Dagli omonimi vigneti si producono Solaia e Tignanello, due vini capaci di dare il via a quello che viene chiamato rinascimento del vino italiano.

Molti sono i nomi di famiglie nobili fiorentine che compongono l'albero genealogico di Tenuta Tignanello: Buondelmonti, Niccolini, Medici, Antinori. L'attuale villa padronale cinquecentesca è stata costruita sulle fondamenta di una risalente al 1346, quando la terra apparteneva ai Buondelmonti, come molta parte della Valle della Pesa. Le burrascose storie della famiglia Buondelmonti, che hanno anche ispirato alcuni versi di Dante nel XVI Canto del Paradiso, parlavano della rottura di un fidanzamento di



Una veduta aerea del vigneto che produce uve per Solaia e Tignanello.

Buondelmonte del Buondelmonti che pare fu la causa inconsapevole delle dispute tra Guelfi e Ghibellini. La Tenuta passò in seguito alla proprietà dei Niccolini, una famiglia menzionata dal Guicciardini nei suoi "Racconti Fiorentini". Negli anni fu poi acquistata e ceduta da varie famiglie nobili locali. Finché, nel XVII secolo passò ad un ramo cadetto dei Medici che la chiamarono Fonte dei Medici. Questo nome risale al tempo in cui viaggiatori

e pellegrini, sulla strada tra Firenze e Siena, si fermavano a bere dalla fontanella del Borgo Santa Maria a Macerata, uno dei poderi della Tenuta, prima di raggiungere il monastero Vallombrosano della vicina Badia a Passignano. Qui i pellegrini potevano trovare rifugio tra le grandi mura fortificate e rigenerarsi dal lungo cammino davanti all'affresco dell'Ultima Cena del Ghirlandaio.

Le varietà coltivate nella tenuta



LA TENUTA TIGNANELLO DEI MARCHESI ANTINORI



La Villa padronale della Tenuta.

comprendono l'autoctono Sangiovese e i non tradizionali Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc che, in questo luogo, riescono ad esprimersi in modo assolutamente territoriale. Vi sono inoltre piccole parcelle di Trebbiano e Malvasia per la produzione del Vin-santo, oltre a 37 ettari di uliveto. All'interno di Tenuta Tignanello, suddivisi in piccole parcelle, si trovano il vigneto di Tignanello (esteso su 57 ettari) e il vigneto di Solaia (20 ettari). L'altitudine è compresa tra 350 e 400 metri sul livello del mare su un terreno composto da marne di origine marina, con una ricca dotazione di scheletro di rocce di Alberese e Galestro. L'esposizione a sud-est rende questi due vigneti ideali per la maturazione delle varietà tardive come i Cabernet ed il Sangiovese.

Nella viticoltura la ricerca è stata impostata sull'ottenimento di uve con elevata concentrazione, ma anche grande identità e morbidezza dei tannini, intervenendo sia sul numero di piante ad ettaro sia sulla scelta dei cloni di Sangiovese e Cabernet al momento dell'impianto, ma anche attraverso le annuali pratiche agronomiche, come la potatura e gli interventi di gestione della chioma. In campo

enologico le scelte si sono orientate verso l'ottenimento di vini con una personalità ben definita, attraverso una rigorosa selezione delle uve, pressature e movimentazioni soffici e poco traumatiche per gli acini e fermentazioni malolattiche condotte in barrique.

Tignanello, Solaia e Marchese Antinori (che pure nasce dalla uve di que-

sta tenuta, hanno le cantine di vinificazione, ma anche quelle di affinamento, tra loro separate. Lo scopo è quello di esaltare al massimo le diverse sfumature di ciascun vino e delle varietà che li compongono, attraverso l'attenzione per ogni minimo dettaglio. Le prime, completamente rinnovate tra il 2008 e il 2009, sono allestite all'interno dell'antico edificio adiacente la Villa della Tenuta; nel sottosuolo invece si trovano le cantine dove avvengono gli affinamenti in legno. Le nuove attrezzature, gli strumenti ed i materiali moderni, oltre alla sensibilità dell'uomo, consentono oggi una sempre maggiore ricerca delle sfumature e tipicità, aspetti determinanti nella produzione dei vini di Tenuta Tignanello.

Proprio in questo senso, è stata



LA TENUTA TIGNANELLO DEI MARCHESI ANTINORI

realizzata una zona di ricevimento e lavorazione unicamente dedicata a Solaia; le uve vengono raccolte a mano ed in cassette e, dopo la diraspatura, viene effettuata una selezione manuale degli acini su tavolo di cernita, per poi caricare gli stessi in serbatoio tramite un nastro, solo alla cui sommità si trova il “gruppo pigiante”, che contestualmente pigia e trasferisce gli acini dentro al fermentatore. Nella realizzazione della nuova cantina sono stati

infatti scelti dei piccoli contenitori troncoconici da 60 ettolitri, dotati di un follatore su binario; mentre la dimensione permette di vinificare le uve del vigneto ettaro per ettaro, la particolare forma consente di intervenire sul cappello durante la macerazione senza interventi aggressivi, garantendo quindi un'estrazione estremamente delicata e rispettosa dell'identità delle diverse varietà. Dopo la svinatura il vino passa direttamente alla cantina sotterranea di affinamento per caduta, sfruttando il principio della gravità. La cantina storica dove si trovano le barrique di Solaia, dal classico soffitto in pietra con volte a crociera, nasce insieme alla struttura della villa padronale, risalente al XVI secolo.



SOLAIA

Solaia è stato prodotto per la prima volta nel 1978, quasi per caso. Nel 1978 il Cabernet destinato al Tignanello fu di qualità eccellente e leggermente superiore in quantità. Il Marchese Piero Antinori decise così di imbottigliare la produzione in eccesso di questo vitigno in purezza, circa 3600 bottiglie. Lo stesso uvaggio è stato poi ripetuto nel 1979, mentre nelle annate successive si è unito un 20% di San-

giovese e sono state fatte alcune correzioni (a seconda delle annate) nel rapporto tra Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, fino ad arrivare alla composizione attuale. Solaia nasce soltanto nelle annate eccezionali e non è stato prodotto nel 1980, 1981, 1983, 1984 e 1992.

TIGNANELLO

Tignanello nasce nel 1971 da 76'182 viti di antica vigna chiantigiana, detta Tignanello. Un vino concepito come il primo Sangiovese ad essere affinato in barrique, il primo vino rosso moderno assemblato con varietà non tradizionali (quali il Cabernet), e tra i primi vini rossi nel Chianti Classico a non usare uve bianche. Tignanello è una pietra miliare. È prodotto con una selezione di Sangiovese e Cabernet.



Le cantine di affinamento e invecchiamento situate nei sotterranei della Villa della Tenuta.



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



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



LA TENUTA TIGNANELLO DEI MARCHESI ANTINORI

MARCHESE ANTINORI

Vino storico di casa Antinori, prodotto dal 1977 dai vigneti delle tenute Antinori nel Chianti Classico. Dall'annata 2011, il Marchese Antinori viene prodotto con uve provenienti dai vigneti di Tenuta Tignanello. È composto quasi interamente da uve Sangiovese unite ad una piccola quota di altre varietà complementari. Un vino che si presenta come piena espressione di qualità ed eleganza del Sangiovese di queste zone.

VINSANTO MARCHESE ANTINORI

La produzione di Vinsanto in Toscana, e nel Chianti Classico, risale almeno ai tempi medievali. Secondo i dettami della tradizione e di un severo disciplinare viene prodotto il Vinsanto Marchese Antinori, con selezionate uve Trebbiano e Malvasia che vengono appassite in modo naturale, metodo che richiede tempo e pazienza, e che danno vita ad un vino intenso e piacevolissimo per la sua ricchezza di aromi e la sua morbidezza al palato.



Uno scorcio sul vigneto Solaia.

Cosa rende uniche le varietà francesi a Tenuta Tignanello?

Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc sono varietà autoctone francesi ma ormai coltivate in svariate zone del mondo. Nel tempo, grazie al territorio unico di Tenuta Tignanello, hanno cambiato parte della propria personalità per esprimere al massimo la tipicità territoriale. Come diceva il grande enologo Giacomo Tachis: "Il Cabernet ha imparato a Toscaneggiare".

Perché vediamo dei sassi bianchi ai piedi dei filari del vigneto di Solaia e di Tignanello?

In Toscana dominano il tufo, il galestro e soprattutto la pietra alberese. Quest'ultimo è un calcare marmoso con cristalli di manganese. È l'ossatura su cui è costruito il paesaggio chiantigiano. I romani ne facevano calce, Firenze ne lastricava le strade, i pittori del rinascimento ne ricavano tinte per le nuvole dei loro paesaggi e i veli delle loro Madonne. Ma perché è posto ai piedi dei filari di Tignanello e Solaia? Questa roccia tiene asciutto il terreno, tempera e controlla, razionando l'acqua e i nutrienti degli acini

più esuberanti. Ma, prima di tutto, la pietra alberese "addomestica" il sole. Nelle estati più calde infatti il sasso specchia il raggio scottante che torna alla vite sotto forma di luce invece che come calore, evitando così possibili scottature ed un'eccessiva concentrazione zuccherina nelle uve

Cosa rappresenta l'etichetta di Tignanello?

L'etichetta di Tignanello, disegnata da Silvio Coppola nel 1974 per l'uscita dell'annata 1971, comprende il "Te Duce Proficio", stemma storico della famiglia Antinori e la firma di Niccolò Antinori. Il Marchese Piero Antinori, attuale presidente onorario, decise infatti di far firmare l'etichetta di Tignanello a suo padre, Niccolò Antinori, come simbolo di riconoscenza per la fiducia dimostratagli. Nella parte inferiore dell'etichetta, il "sole" di Tignanello stilizzato.



10 ANNI



DI GARANZIA TOYOTA

SU TUTTI I VEICOLI.*

*GARANZIA DI 10 ANNI ATTIVATA DAL SERVIZIO O 160'000 km DALLA PRIMA IMMATRICOLAZIONE PER TUTTI I VEICOLI TOYOTA (VALE IL PRIMO CRITERIO RAGGIUNTO). TROVATE LE INFORMAZIONI DETTAGLIATE NELLE CONDIZIONI DI GARANZIA SU toyota.ch

GARAGE LIDAUTO SA

Via del Tiglio 9, 6906 Lugano

T +41 91 972 67 51

info@lidauto.ch | www.lidauto.ch

LA NUOVA MIRAI ELETTRICA A IDROGENO PRIVA DI EMISSIONI

Nell'ottica di una futura società sostenibile, Toyota considera l'idrogeno un elemento fondamentale per l'uso e l'immagazzinamento di energia. L'idrogeno possiede il potenziale per realizzare una mobilità priva di emissioni di CO₂ non solo sulla strada, ma anche su rotaia, per la navigazione e l'aviazione, nonché come fonte energetica per l'industria, il commercio e residenziale. L'idrogeno è anche un mezzo efficiente per immagazzinare energia rinnovabile e può essere trasportato in ogni luogo in cui serve.

Nel 1992 Toyota ha iniziato lo sviluppo di un veicolo elettrico a idrogeno/celle a combustibile e nel 2014 ha presentato la Mirai. Questa realizzazione pionieristica si basava sull'esperienza leader a livello mondiale acquisita con la tecnologia ibrida, tecnologia rivelatasi fondamentale per una serie di propulsioni elettrificate di vario genere.

Il concetto alla base della prestazione ibrida è stato adattato con successo per veicoli ibridi elettrici (HEV), ibridi elettrici plug-in (PHEV), elettrici a batteria (BEV) ed elettrici a celle a combustibile (FCEV). Ognuno di questi tipi di veicoli risponde a varie esigenze di trasporto: BEV per tragitti brevi e il traffico urbano, HEV e PHEV per distanze più lunghe nel normale



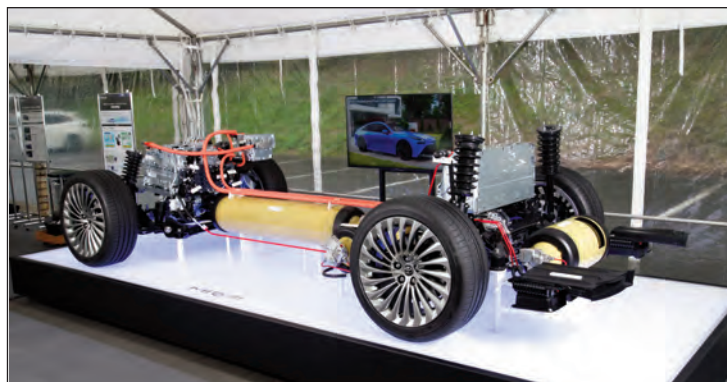
trasporto di persone e FCEV per veicoli più grandi come pure per il traffico pesante e i mezzi di trasporto pubblici.

Ora Toyota presenta la nuova generazione Mirai, un'automobile che eleva la tecnologia FCEV a un livello superiore, che sfoggia fascino e suscita emozioni con un design e caratteristiche di guida dinamiche. Il sistema a celle a combustibile completamente rinnovato, la configurazione intelligente e l'efficienza aerodinamica permettono un'autonomia aumentata a circa 650 km; con l'acqua come unica emissione.

In fase di sviluppo della nuova Mirai, Toyota ha prestato particolare attenzione al fascino generale dell'auto, sia dal profilo delle prestazioni sia dall'aspetto esteriore, come pure alle sensazioni e alle caratteristiche di guida. Una delle priorità riguardava una maggiore autonomia rispetto all'attuale modello e agli attuali veicoli elettrici a batteria. La capacità aumentata del serbatoio di idrogeno, maggiore efficienza e aerodinamica affinata hanno permesso di aumentare del 30% l'autonomia. La Mirai è pertanto a pieno titolo un'automobile per lunghi tragitti.

La configurazione della nuova Mirai, con la disposizione compatta dei componenti del veicolo, è nettamente migliorata mediante l'uso della piattaforma modulare GA-L. La nuova configurazione del sistema propulsivo FCEV - in particolare il posizionamento della pila a combustibile nella parte anteriore anziché sotto il pianale - crea uno spazioso abitacolo a cinque posti con più spazio per le gambe per i passeggeri dietro.

La nuova Mirai sfoggia anche proporzioni attraenti: l'altezza è stata ri-



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 **sosTleni**
fa bene al Ticino.**



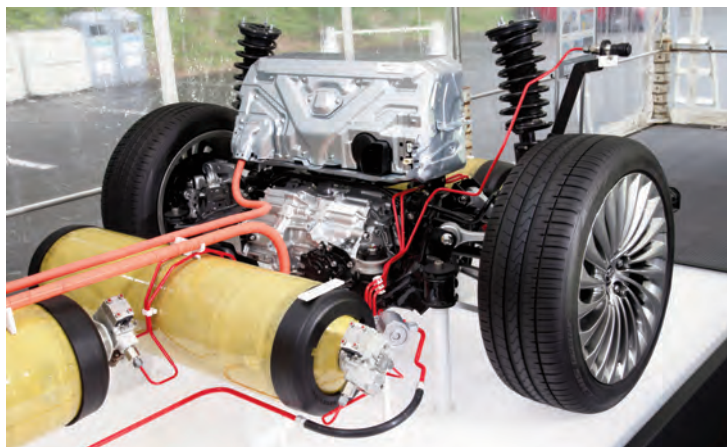
sosTleni l'economia ticinese

TOYOTA MIRAI ELETTRICA

dotta di 65 mm a 1470 mm, mentre il passo è aumentato di 140 mm a 2920 mm. La lunghezza totale è ora di 4975 mm con un aumento di 85 mm dello sbalzo posteriore. La carreggiata più larga di 75 mm e i cerchi da 19 o 20 pollici creano un'immagine più dinamica e lasciano intuire il baricentro basso.

Un obiettivo essenziale nello sviluppo della nuova Mirai era conferire all'auto un fascino maggiormente emotivo per renderla un veicolo che i clienti scelgono non solo per le sue qualità ecologiche, ma anche per il suo aspetto e le sensazioni che regala al volante. La nuova piattaforma e i progressi nella tecnologia FCEV hanno spianato la strada a nuove possibilità.

L'uso della piattaforma GA-L rende possibile una configurazione compatta della pila a celle a combustibile e dei componenti propulsivi. Il risultato è una spaziosa cabina e una ripartizione del peso ottimizzata. In particolare permette l'integrazione di tre serbatoi di idrogeno, per cui la maggiore capacità di carburante aumenta l'autonomia del 30%. I serbatoi sono posizionati in configurazione a T. Il più grande si trova in posizione longitudinale al centro dell'auto, mentre i due più piccoli sono installati lateralmente sotto i sedili posteriori e il bagagliaio. La



capacità complessiva è di 5,6 kg di idrogeno rispetto ai 4,6 kg dei due serbatoi del modello precedente. La disposizione dei serbatoi contribuisce a ottenere un baricentro basso e non riduce lo spazio utile.

La nuova architettura permette inoltre di installare nella parte anteriore, anziché sotto il pianale dell'auto, la pila a celle a combustibile completamente rinnovata (analogamente al vano motore), mentre la batteria ad alta tensione più compatta e il motore elettrico sono posizionati sopra l'asse posteriore; la configurazione ottimizzata del sistema propulsivo crea una ripartizione del peso di 50:50 tra ante-

riore e posteriore.

La nuova Mirai è equipaggiata con una batteria ad alta tensione agli ioni di litio anziché con l'unità al nichel-metallo idruro impiegata finora. Benché più piccola, ha una densità energetica maggiore, è più potente e più ecologica. Con 84 celle ha una tensione di 310,8 V rispetto ai 244,8 di prima e una capacità di 4,0 Ah contro i 6,5 Ah. Il peso è stato ridotto da 46,9 kg a 44,6 mentre la potenza è aumentata da 25,5 kW x 10s a 31,5 kW x 10s.

I vantaggi ecologici della Mirai si spingono oltre la guida priva di emissioni fino alle "emissioni negative"; infatti l'auto pulisce l'aria mentre viaggia. Un filtro di tipo catalizzatore (innovazione di Toyota) è integrato nella presa d'aria. Quando l'aria viene immessa all'interno della vettura e incanalata verso le celle a combustibile, una carica elettrica nell'elemento del filtro in tessuto cattura particelle microscopiche inquinanti tra cui biossido di zolfo, ossidi di azoto (NOx) e polveri fini PM 2.5. Il sistema rimuove dal 90 al 100 per cento delle particelle di dimensioni tra 0 e 2,5 micron dall'aria che viene immessa nel sistema a celle a combustibile.





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

ARRIVA LA NUOVA PANDA

CELEBRA I SUOI PRIMI 40 ANNI

La Nuova Panda celebra i suoi 40 anni e per l'occasione si rinnova e amplia la famiglia con la Nuova Panda Sport; ora la gamma si declina in cinque allestimenti che rappresentano le tre nuove anime del modello. Sarà così più facile scegliere la versione che meglio risponde ai gusti e alle esigenze di chi è più attento allo stile cittadino; di quanti preferiscono una vita dinamica; e infine degli amanti della libertà di viaggiare anche fuori strada.

Il modello di successo della Fiat si conferma poi l'unica city-car del segmento a vantare un'offerta completa in termini di trazioni (4x2 e 4x4) e propulsori (Benzina 4x4, Ibrida 4x2 e Metano). Il tutto racchiuso in una "forma" familiare, robusta e rassicurante che suscita subito simpatia e complicità, sia nell'impiego in città, sia nei più remoti luoghi di montagna. Senza dimenticare le peculiarità che l'hanno resa famosa nel mondo: le dimensioni esterne compatte, il grande spazio interno configurabile e le originali combinazioni cromatiche.

La prima declinazione è l'allestimento Cool, la porta di accesso alla gamma, ovvero una vettura accessibile



Panda City Life

ma ricca di soluzioni intelligenti che le consentono di soddisfare molte tipologie di viaggio o trasferimento. Il secondo allestimento è la vera novità: la Nuova Panda City Life, la versione centrale della gamma che soddisfa coloro che ricercano in una city-

car il miglior rapporto tra prezzo e sostanza di prodotto, senza per questo rinunciare a uno stile accattivante e distintivo. Il design della City Life è ca-

ratterizzato dai nuovi specifici paraurti, dai codolini parafango, dagli inserti nelle minigonne e dai nuovi cerchi da 15" che si sposano con i numerosi elementi neri a contrasto offerti di serie: dalle barre longitudinali alle fasce protettive laterali, dalle calotte degli specchi alle maniglie esterne. La caratterizzazione urbana si presenta anche all'interno dell'abitacolo dove si trovano i sedili in tessuto bi-colore grigio e la plancia di colore antracite. A richiesta la nuova radio Touchscreen da 7" con sistema digitale DAB, predisposizione Apple CarPlay e compatibilità Android Auto e alloggiamento per smartphone.

Destinata a un cliente giovane, dinamico e attratto da uno stile sportivo con forte personalità, la versione Sport è immediatamente riconoscibile grazie ad elementi estetici distintivi: i nuovi cerchi in lega da 16" bi-colore con gemme nere/rosse; le maniglie e le calotte degli specchi in tinta carrozzeria, quest'ultime a richiesta possono essere di colore nero lucido in abbinamento col tetto nero (optional). È disponibile anche la nuova livrea Grigio Opaco.



Panda Cross

LA NUOVA FIAT PANDA



Panda Sport

La stessa caratterizzazione grintosa si ritrova all'interno dove risaltano la nuova plancia di colore titanio, i pannelli porte specifici in eco-pelle, l'inedito imperiale nero e i nuovi sedili con rivestimento in tinta grigio scuro, i dettagli in tecno-pelle, le fasce laterali in tessuto e cuciture rosse. Per il cliente che vuole una immagine ancora più grintosa, la può essere dotata, a richie-

sta, del Pack Pandemonio che include le pinze freni rosse, vetri oscurati e il volante in tecno-pelle con cuciture rosse. Infine, tra le dotazioni offerte di serie si segnala la nuova radio Touchscreen da 7" con radio e predisposizioni per smartphone.

La terza anima della è quella "Cross", declinata negli allestimenti che propongono un carattere distinti-

vo e off-road. La City-Cross stata progettata per soddisfare i clienti alla ricerca di una city-car con l'aspetto di un'auto da off-road a un prezzo accessibile: è dunque un mezzo con cui imboccare una via di fuga dalla routine quotidiana, per immergersi in avventure anche extra urbane. Esteticamente il nuovo modello si presenta con una livrea pastello Blu Ceramico che si abbina perfettamente con il nuovo rivestimento bicolore (blu e nero) in tecno-pelle sui pannelli porte e sui sedili, quest'ultimi impreziositi da cuciture argentate e dotati di fasce laterali in tessuto. Completano questa versione i fendinebbia, i proiettori DRL a led e alcuni elementi neri, quali le barre longitudinali sul tetto e le modanature laterali, che ne accentuano il look urbano.

Infine la Cross dura e pura, disponibile con trazione integrale e in allestimento top di gamma dall'aspetto off-road per chi non cerca compromessi. È dotata di nuovi cerchi da 15", doppio gancio-traino rosso nella parte inferiore della griglia paraurti, verniciatura cromata per gli scudi paracolpi, barre longitudinali e fasce paracolpi laterali con scritta "Cross" nera in rilievo. La ricca la dotazione di serie include sensori di parcheggio posteriori, climatizzatore automatico, volante in pelle, pannelli porte in tecno-pelle nera, nuova plancia "woody" realizzata con materiali riciclati e il nuovo sistema multimedia con touchscreen da 7" con di radio digitale DAB, e le predisposizioni per i sistemi Apple e Android. Nuovi sono anche i sedili bicolore realizzati, con un occhio attento alla sostenibilità, la cui parte centrale è filata con uno speciale tessuto eco-friendly ottenuto con almeno il 37% di plastica riciclata di origine terrestre.



Panda Cross

Nel 1995 la casa pioniera della trazione integrale lanciò con il modello Legacy Outback il primo SUV (Sports Utility Wagon) al mondo. Un anno dopo il modello arrivò in Svizzera e fu l'inizio di una particolare storia di successo. Infatti la Subaru Outback accese anche nel nostro paese una mania dei crossover, alla quale ormai non può più sottrarsi quasi nessuna casa automobilistica. Nella seconda generazione, che seguì già nel 1998, la Outback rinunciò al suo secondo nome Legacy e si affermò come modello unico nel suo genere. Nella gamma di della casa giapponese la Outback è sempre stata qualcosa di molto speciale e nuove tecnologie innovative, come il sistema di assistenza alla guida EyeSight, sono state lanciate con lei. Sono passate cinque generazioni dal suo primo lancio e negli ultimi 25 anni 17mila svizzeri hanno optato per questo modello.

La sesta generazione dell'ammiraglia Subaru, che sarà lanciata in Svizzera a maggio, promette di essere un punto culminante nei 25 anni di storia dell'antesignana delle station wagon SUV. È già chiaro che la Subaru Outback manterrà la sua posizione esclusiva come unica grande crossover al mondo con un efficiente motore



boxer e una trazione integrale simmetrica permanente. Promette inoltre di essere in anticipo sulla concorrenza grazie a tecnologie all'avanguardia. La nuova nata beneficerà della "Subaru Global Platform", il che significa soprattutto più sicurezza in caso di incidente e meno rumorosità e vibrazioni all'interno dell'abitacolo. I sistemi di assistenza alla guida EyeSight e X-Mode sono stati inoltre arricchiti di ulteriori elementi utili, in modo che la Outback offra non solo più piacere di guida, ma anche un livello più elevato di sicurezza.

Subaru è il maggiore costruttore al mondo di autovetture a trazione integrale. È considerata la casa pioniera

della trazione integrale per autovetture e nel 1972 ha lanciato sul mercato la prima autovettura a quattro ruote motrici. Da allora questa casa giapponese ha prodotto oltre 19 milioni di vetture a quattro ruote motrici ed è il numero uno in tutto il mondo. Dal 1979 la Subaru Svizzera SA di Safenwil distribuisce auto a trazione integrale e fino al 31 dicembre 2020 ne ha vendute oltre 356 mila unità. Nelle vendite di autovetture a trazione integrale Subaru è tra le prime case automobilistiche anche in Svizzera.

Fust Cucine
Bagni
E funziona. Ristrutturazioni

Cucine & Bagni a Grancia

- **Grandissima scelta**
- **Consulenza a domicilio**
- **Ristrutturare da un unico interlocutore**
- **Garanzia a vita**
- **Montaggio a cura di falegnami interni**



Julia Engelmann



Luca Molinari

Parco Commerciale Grancia
Via Cantonale, 091 960 53 90



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

si può fare!

MASCO
CONSULT
RELAZIONI PUBBLICHE

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



«SAREI MORTA DA 15 ANNI...»

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

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

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



Fondazione nazionale svizzera per il dono e il trapianto di organi



Direttore responsabile
Mauro Scopazzini

Redazione
Ticino Magazine
6955 Capriasca - Cagiallo
tel 091 923 28 77 - 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



LEGAMI NATURALI



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


GIALDI

gialdi.ch



B-ECONOMY

P.P.
CH-6950
Tesserete

LA POSTA 

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



Guanluigi Susinno
allo spazio espositivo
La Cornice di Lugano