

Ticino

magazine



Jean Dubuffet
presentato
dalla Fondazione Gianadda

FEBBRAIO - MARZO 2022



GIALDI

shop.gialdi-brivio.ch



Redazione:

TM - Masco Consult SA, 6955 Capriasca-Cagiallo

Tel 091 923 28 77 - Mobile 079 620 51 91

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

Editore: Masco Consult SA - Grafica e impaginazione: Mascografica

MARTIGNY, CANTON VALLESE
**JEAN DUBUFFET, RETROSPETTIVA
ALLA FONDAZIONE PIERRE GIANADDA**

La Fondation Pierre Gianadda presenta una selezione eccezionale di opere di Jean Dubuffet (1901-1985), provenienti principalmente dal Musée national d'art moderne Centre Pompidou di Parigi, partner frequente della Fondazione. Per illustrare tutti gli aspetti della produzione di questo grande sostenitore dell'art brut, la mostra si articola secondo un percorso cronologico attorno ai tempi forti alternando i capolavori della sua pittura con le principali serie delle sue opere su carta, disegni e gouache. Artista prolifico, pittore refrattario alle convenzioni sia sociali che pittoriche, Dubuffet elesse il non-sapere a fondamento della sua ricerca, cadenzata per serie successive, le più significative

in copertina

Jean Dubuffet

"Site avec 3 personnages"

(particolare)

Jean Dubuffet

"Dhôtel nuancé d'abricot"

1947, olio su tela, cm 116 x 89



**RETROSPETTIVA DI JEAN DUBUFFET
ALLA FONDAZIONE PIERRE GIANADDA**



Jean Dubuffet
"Mire G 131" (Kowloon)
9 settembre 1983
acrilico su carta montata su tela
cm 134 x 100.

to da lui che designa le produzioni artistiche di persone che evolvono fuori da ogni contesto culturale. Le studierà e le raccoglierà assiduamente, cercando egli stesso di evitare questo condizionamento, al fine di cambiare la prospettiva proposta, concentrando lo sguardo sulle cose e sul mondo. Esporrà queste "posizioni anticulturali" attraverso scritti illuminanti, che accompagnano la sua attività di pittore, preferendo alla frequentazione degli artisti quella degli scrittori. Il ritratto di uno di essi - "Dhôtel nuancé d'abricot", 1947 - è emblematico di questa rinuncia a qualsiasi ordine estetico:

delle quali si possono ammirare in questa rassegna.

Si parte dai "Premiers travaux" (Primi lavori) che Dubuffet cataloga

come tali, quelli realizzati a partire dal 1942, che testimoniano il suo interesse per i disegni dei bambini, i graffiti e l'art brut, termine quest'ultimo conia-

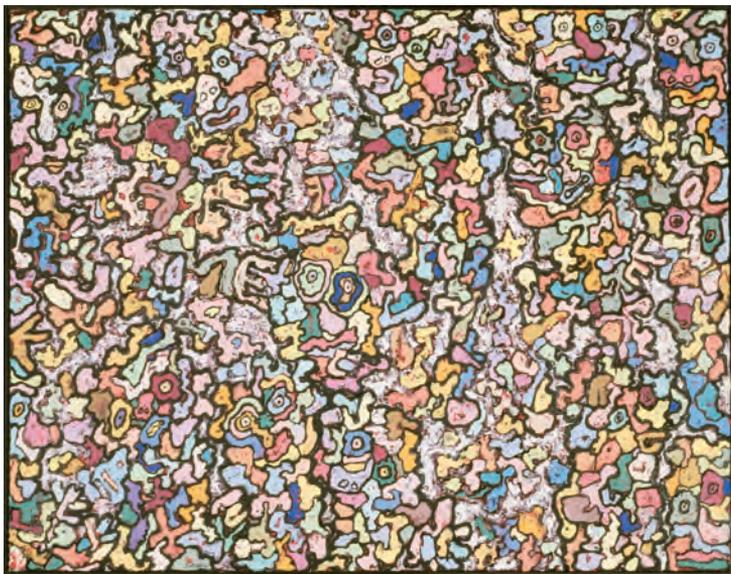
Jean Dubuffet
"Le train de pendules"
24 -28 aprile 1965
pittura vinilica su carta
montata su tela, cm 125 x 400



RETROSPETTIVA DI JEAN DUBUFFET ALLA FONDAZIONE PIERRE GIANADDA

lo caratterizzano frontalità, goffaggine del disegno, libertà di colore e ricorso a materiali insoliti.

La serie «Corps de Dame», tra cui l'abbagliante "Métafizyx" del 1950, consentirà a Dubuffet di compiere un ulteriore passo avanti, mettendo a rischio la figura a favore della pittura, che diventa il soggetto dell'opera. Sempre alla ricerca di invenzioni pittoriche, l'artista negli anni Cinquanta si allontana dalla figura per approfondire le sue ricerche sulla materia. Le opere poi, come la «Texturologie» "Sérénité profuse", 1957 vengono presentate, in visioni avvicinate al terreno, inteso come continuazione vibrante dell'immagine dipinta. Queste "Célébration du sol", paesaggi di ciottoli, di terra, di sabbia, esplorano le turbolenze telluriche e continuano nella serie di «Matériologies», come la maestosa Messe de la Terre, 1959-1960, che simula la consistenza di un terreno accidentato. I «Phénomènes», rilevante insieme di litografie eseguite tra il 1958 e il 1962, saranno contemporaneamente l'apoteosi e il culmine



Jean Dubuffet, "La Gigue irlandaise"
18-19 settembre 1961, olio su tela, cm 113,5 x 145,5, datazione 1986.

di questa ricerca.

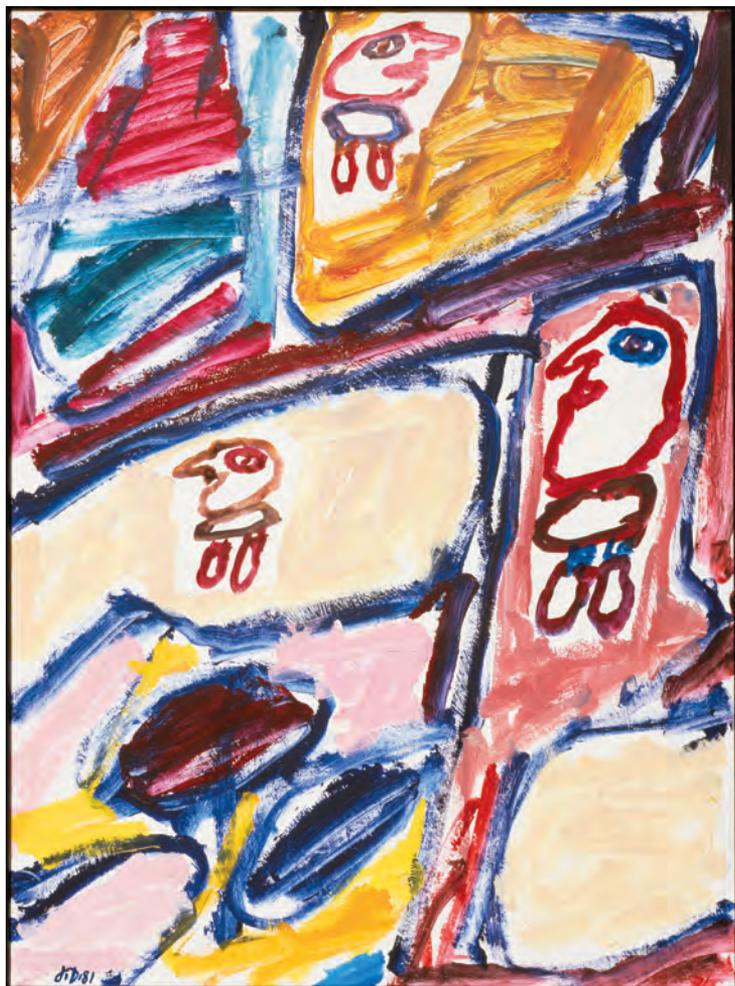
L'audacia formale di questo ribelle lo portò poi a riprendere la figura nei primi anni Sessanta con la serie

sorprendente «Paris Circus», illustrata dalla gioiosa "Rue passagère", 1961, che racconta il brulichio variopinto della città ritrovata. Ma rapidamente, gli alveoli colorati e tremolanti si fanno più precisi, come in "La Gigue irlandaise", 1961, per inaugurare un vasto ciclo, «L'Hourloupe», che costituisce la proposta di un nuovo linguaggio, fatto di alveoli a volte pieni, a volte tratteggiati, con uno spettro di colori ristretto (nero, bianco, rosso, blu). Opere emblematiche di questa serie, come l'imponente "Houle du virtuel", 1963, o "Le Train de pendules", 1965,



Jean Dubuffet
"Le Voyageur sans boussole"
8 luglio 1952
olio su faesite, cm 118,5 x 155.

RETROSPETTIVA DI JEAN DUBUFFET ALLA FONDAZIONE PIERRE GIANADDA



Jean Dubuffet,
"Site avec 3 personnages"
(Psycho-site E 268) 26 agosto 1981
acrilico su carta montata su tela
cm 67 x 50, datato nel 1986.

no alla serie finale dei «Non-lieux», che conclude l'opera radicale di Dubuffet, tra le più ardite della storia dell'arte del XX secolo.

La rassegna è curata da Sophie Duplaix, conservatrice capo delle collezioni contemporanee del Musée national d'art moderne, Centre Pompidou. Il catalogo presenta, dopo le introduzioni di Léonard Gianadda e di Serge Lasvignes, presidente del Centre Pompidou, il testo di Sophie Duplaix, e le illustrazioni delle opere esposte accompagnato da citazioni di scritti di Jean Dubuffet, oltre ad una biografia illustrata da immagini d'archivio.

La esclusiva mostra alla Fondation Pierre Gianadda (Rue du Forum 59 - 1920 Martigny - basso Canton Vallese) rimane allestita fino al 12 giugno e si può visitare tutti i giorni nell'orario 10.00-19.00; ingresso pieno adulti franchi 20, famiglie fr. 42. Oltre alla mostra con il medesimo biglietto d'entrata sono visitabili alla Fondation Pierre Gianadda la Collection Franck, il Parco delle Sculture, il Museo gallo-romano, il Museo dell'automobile.

illustrano questo linguaggio pittorico unico. L'Hourloupe occuperà Dubuffet per dodici anni, dal 1962 al 1974: questa modalità espressiva è applicata sia alle opere bidimensionali che all'esplorazione del volume, come nella stupefacente scultura "Figure votive", 1969, e dell'architettura, fino alla progettazione di uno spettacolo dal carattere insolito, "Coucou Bazar". Tre elementi, tra le scenografie e i personaggi destinati a prendere vita lentamente nel corso di questo spettacolo, sono

proposti in mostra (Site agité, 1973, Papa gymnastique e Le Veilleur, 1972) e danno con la loro singolare presenza un'idea di questa impresa sorprendente.

Diverse ulteriori serie importanti scandiscono ulteriormente la carriera dell'artista, come «Psycho-sites» o «Mires», con in particolare l'eccezionale "Cours des choses", 1983, dalla gestualità vigorosa, che reinventa ogni volta una lettura del mondo che rimette in discussione la percezione, fi-

LA CORNICE PRESENTA 30 ANNI DI OPERE DI GABI FLUCK

La prima mostra dell'anno presso lo Spazio espositivo La Cornice è dedicata ad opere di Gabi Fluck, artista attiva da sempre su suolo ticinese. L'esposizione dal titolo "... Negli anni..." propone una trentina di opere, per lo più tecniche miste su carta, eseguite a partire dall'inizio degli anni '90 e fino al 2020.

Gabi Fluck è nata in Germania e si diplomata in grafica e illustrazione presso la "CSIA" a Lugano negli anni settanta. Ha lavorato presso diverse agenzie pubblicitarie e come free-lance per giornali e riviste, spesso in veste di illustratrice. Dal 1990 lavora in proprio, dedicandosi prevalentemente a illustrazione, disegno e altri progetti grafici e illustrativi. Ha creato il marchio Kabilu Design e progettato una serie di tazzine espresso e altra porcellana come pure una linea di cartoline augurali. Dal 2002 ha ripreso pienamente la sua attività pittorica con pri-

Gabi Fluck, "Templi caduti"
luglio 2020
acquarello su carta
cm 18,5 x 14,5.



Gabi Fluck, "Giardino blu con lago bianco"
maggio 2013, collage su carta d'acquarello, cm 20 x 20.



me esposizioni in Ticino, in Germania e a Zurigo.

La mostra de La Cornice è stata presentata dalla critica dell'arte Gaia Regazzoni Jäggi che ha messo in luce alcune delle principali tematiche affrontate da Gabi Fluck in questi trent'anni di attività, «trasposte in linguaggi sia figurativi sia astratti, quasi

connotare da una parte la natura più leggiadra e ironica di illustratrice e dall'altra la poetica interiore più nascosta. In mostra dunque sono visibili

*Gabi Fluck, "È fiera e pensierosa
ha occhi di ghiaccio"*
2011, tecnica mista su carta
cm 63,5 x 46,5



GABI FLUCK ALLO SPAZIO ESPOSITIVO LA CORNICE



Gabi Fluck
"La borsetta
rossa"
maggio 2007
tecnica mista
su carta
cm 64 x 47.

«Le opere astratte, pervase di colori, sono impregnate dei numerosi viaggi compiuti da Gabi Fluck in Africa e in Grecia. Si tratta di collages su carte giapponesi che attraverso stratificazioni di pigmenti e carte compongono strutture materiche cariche di intensità e di emozioni. Emerge l'aspetto giocoso dell'arte, la continua ricerca di un equilibrio tra forme in bilico.

La fase più recente del lavoro di Gabi Fluck si compone di lavori di piccolo formato, momenti che raccontano piccole scene di felicità legate al mare, abitate da donne, gabbiani, palme, conchiglie. Realizzate con un delicato tocco di inchiostro di china, a volte mischiato ad acquerello colorato sono la testimonianza di un legame fortissimo con la natura».

L'esposizione (a Lugano centro, in via Giacometti 1) può essere liberamente visitata durante l'orario di apertura dell'attiguo e omonimo negozio di articoli di belle arti: visite da lunedì a venerdì nell'orario 8.00-12.00 e 14.00-18.30, sabato dalle 9.00 alle 12.00; una parte delle opere è sempre visibile dall'esterno nelle due ampie vetrine della galleria.

una selezione del suo universo di donne accompagnate da uccelli esotici, agghindate con cappelli in piume o borsette rosse, in gran parte realizzate in carboncino, chine colorate e collages. Non mancano le tempere realizzate nella seconda parte degli anni Novanta dalle quali si evince che l'artista sta affrontando le proprie paure».



Gabi Fluck, "Senza titolo"
luglio 2020
acquerello su carta
cm 18,5 x 14,5

ALLA GALLERIA MARCONI 2 UN OMAGGIO A FLAVIO PAOLUCCI

La galleria di Via Marconi 2 a Lugano propone nelle sue vetrine dal 15 febbraio un omaggio a Flavio Paolucci (Torre 1934-) con una selezione di opere, dipinti e rilievi, in buona parte di provenienza privata e inediti al pubblico.

Paolucci è fra i pochi artisti ticinesi del nostro tempo che hanno avuto riconoscimenti anche ben oltre il nostro cantone e una costante e prolungata storia espositiva internazionale fin dai suoi esordi quando ottenne il I. Premio alla Biennale dei giovani di Gorizia nel 1958 e il II. Premio all'Esposizione Internazionale dell'Unesco a Parigi nel 1961.

Formatosi a Brera nella seconda metà degli anni '50, ha avuto per maestro Aldo Carpi, da sempre guida sulla strada della libertà espressiva per i suoi allievi, iniziando il suo percorso arti-



Flavio Paolucci, carta, 1982, cm 48 x 70.

stico da formulazioni ancora figurative attente a un Mario Sironi o alle geo-

metrizzazioni proprie delle declinazioni postcubiste francesi del tempo.

Nei primi anni '60 la sua ricerca stilistica si spinse sui limiti dell'astrattismo, approdando più specificamente a quello che viene chiamato naturalismo astratto di matrice informale, una pittura marcata dalla gestualità e da impasti materici densi.

Verso la fine del decennio si avvicina per poche stagioni al New-Dada e alla Pop Art confrontandosi non più con la natura, ma con l'oggetto e la figura.

Le esperienze raccolte fino a quel punto portano Paolucci verso il 1975, nel pieno della sua maturità artistica, a convogliare su un'inedita sintesi formale e concettuale. Ritorna a quella che da sempre era stata la fonte primaria della sua ispirazione, ossia la natura, in particolare i boschi, i declivi, i



Flavio Paolucci, tempera, 1960, cm 100 x 70.

FLAVIO PAOLUCCI ALLA GALLERIA MARCONI2



Paolo Paolucci, "Senza titolo" (scultura da parete), legno e carta dipinti, 1987, cm 110 x 190.

fiumi della sua Biasca ampiamente percorsi. Sono i luoghi per una poetica del silenzio e di meditazioni che ne hanno fatto uno dei principali autori identitari del cantone.

Questo moto interiore di sintesi e di decantazione purista si è espressa dal profilo formale in un disegno ridotto a segno, a traccia, pura evocazione del dato reale di foglia, di un ramo, una pietra, e in un uso ridotto dei colori in cui regnavano sovrani sui fondi bianchi magnifiche campiture d'azzurro, come per rimandare lo spettatore alle assolute trasparenze atmosferiche sud-alpine, poi i bruni della terra, i grigi del granito fino ai neri notturni, che nella produzione grafica, nei collage, sono diventati emblematici di un personalissimo rigore.

Nel contempo si è profilata l'esigenza di portare il suo segno nella tridimensionalità attraverso sculture, o forse meglio sarebbe dire, di installazio-

ni, partite dagli objets trouvés, ancora rami, e sassi, passando ai legni tagliati in segheria e lisciati, al bronzo patinato e colorato, alla trasparenza del vetro.

Muovendosi in quest'ambito, che al sud trova riferimenti in artisti quali un troppo dimenticato Giancarlo Sangregorio o Mario Merz, e oltralpe in un Wolfgang Laib, l'artista ha risposto con coerenza al suo innato bisogno di ricerca e sperimentazione percorrendo negli ultimi 50 anni le strade proprie dell'arte povera, restando sempre criticamente legato alla contemporaneità

dell'arte di matrice concettuale.

Questa sua collocazione ha trovato nel Cantone una conferma autorevole nelle due mostre personali allestite al Museo Cantonale d'Arte nel 1988 e nel 2014 e in epoca recente con le mostre alla Fondazione Ghisla di Locarno del 2018 e al Monumento di San Giovanni di Gnosca del 2019.

La mostra nelle vetrine della Galleria Marconi2, (all'omonimo civico via Marconi 2 in centro a Lugano, nelle immediate vicinanze del Casinò) rimane allestita dal 15 febbraio fino a metà marzo.

Fust Cucine e Bagni
E funzions. | Direzione lavori

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

ARTE

BIOGGIO

NEL PALAZZO COMUNALE

OPERE DI MARGARET PERUCCONI

Negli spazi del palazzo comunale di Bioggio è in atto una mostra personale della pittrice Margaret Perucconi, dal titolo "Percorsi e racconti". Si tratta di oltre una trentina di opere inedite degli ultimi anni, con qualche recupero antecedente, a conferma di un percorso pittorico molto propositivo tanto sul piano delle immagini e del colore quanto di una particolare preparazione della tela che costituisce uno delle caratteristiche del suo lavoro.

Nata a Soletta e trasferitasi adolescente in Ticino, Margaret Perucconi abita ad Iseo (Bioggio) dove ha il suo atelier. Da decenni tiene esposizioni in Musei e Gallerie in Ticino, oltre San Gottardo e all'estero, da Londra ad Amsterdam e New York. La sua pittura è caratterizzata da delicate tonalità pastello con le quali appunta segni che nascono dall'incontro tra paesaggio, memoria e immaginazione: località, monumenti, percorsi, storie mappe nelle quali si ritrova sempre un indirizzo attraverso una figurazione diluita



Margaret Perucconi
"Percorsi lontani".

all'interno di un inconfondibile impianto pittorico. Nella pubblicazione che accompagna la mostra così scrive il critico dell'arte Dalmazio Ambrosioni, "Con la sua pittura immette nel

panorama artistico svizzero-italiano un apporto personale in cui il paesaggio diventa interiore, così perdendo i tratti del realismo per spingersi fin sulla soglia dell'astrattismo. È interessante cercare nei suoi dipinti percorsi e storie che partono da sintetiche indicazioni oggettive (una casa, una strada, un monte...), talvolta geometriche (semicerchi, angoli, rettangoli, punti, incroci, linee parallele...) o linguistiche come le lettere dell'alfabeto. Nelle delicate stesure di colore si leggono, come in filigrana, indicazioni paesaggistiche e abitative, luoghi e territori, orli e periferie, mappe aeree, talvolta forse cieli e mari".

Allestita da Ferruccio Frigerio, la mostra nel palazzo comunale di Bioggio rimane aperta fino al 6 marzo con questi orari: lunedì dalle ore 16.00 alle 19.00, giovedì 11.00-14.00, martedì, mercoledì e venerdì 9.45-11.45.

Margaret Perucconi
"Luoghi prima della realtà poi della memoria".



Ricorre il bicentenario della nascita del pittore Antonio Ciseri, nato a Ronco sopra Ascona nel 1821 e morto a Firenze nel 1891. La Pinacoteca cantonale Giovanni Züst di Rancate, che già nel 2009 aveva dedicato una piccola mostra dossier al Ciseri, concentrandosi sulla sua opera più importante conservata oggi nel Cantone Ticino, il celebre Trasporto di Cristo al Sepolcro (Santuario della Madonna del Sasso di Orselina sopra Locarno), lo omaggia presentando la figura di uno dei suoi allievi di maggior talento, Giacomo Martinetti, originario di Barbengo, purtroppo sino ad oggi quasi completamente dimenticata. Grazie anche alla riproduzione di sue opere su riviste in voga all'epoca come l'«Illustrazione italiana», che danno conto di una certa fama di cui godeva in vita, o alle fotografie conservate negli Archivi Alinari, è stato possibile rintracciare opere delle quali non si conosceva più l'esatta ubicazione. Ricordiamo ad esempio una tela raffigurante Santa Francesca Romana nella parrocchiale di Civezza, in provincia di Imperia.

Di lui era persino incerto il luogo di nascita, da alcuni indicato come Barbengo (Cantone Ticino), paese di origine della famiglia, da altri come Firenze. Le ricerche condotte hanno permesso finalmente di stabilire la sua nascita nel capoluogo toscano, dove i genitori, Carlo e Maddalena Maselli, si erano stabiliti.

La sua formazione iniziale si compie presso l'Accademia di belle arti di Firenze (1855-1861), dove nel 1885 gli sarà conferito il riconoscimento di accademico onorario. Decisivo è il rapporto con il conterraneo Antonio Ciseri: dal 1861 frequenta anche la sua scuola privata e con lui stabilisce un legame di amicizia e fiducia, tanto che era Martinetti a curare alcuni affari del maestro. È dunque naturale che



Giacomo Martinetti, "San Carlo Borromeo", 1871
olio su tela, cm 228 x 164, Cernesio-Barbengo, Chiesa San Carlo.

il nostro sia stato coinvolto in occasione delle importanti commissioni da parte dei francescani in Terra Santa: sue cinque tele realizzate per le chiese di San Salvatore a Gerusalemme e di San Cleofa a Emmaus. Per quest'Ordine esegue pure delle opere nella chiesa fiorentina di San Leone Magno.

Al contrario di quanto accade per Antonio Ciseri, del nostro si contano nel Cantone Ticino pochi dipinti di una certa importanza: un "Autoritratto" giovanile (Archivio di Stato, Bellinzona) e, nella chiesa che suo zio Carlo Martinetti fece edificare dall'ar-

chitetto Costantino Maselli, pure lui imparentato con Giacomo, a Cernesio (Barbengo), due tele da lui commissionategli. Si tratta di un "San Carlo" eseguito nel 1871, che verrà presentato poi, proprio su interessamento del Ciseri, all'Esposizione universale di Vienna nel 1873. L'opera, che raffigura – con diversi riferimenti al celebre dipinto di Ciseri "Il martirio dei Macabei" – il santo protettore del committente fa da 'pendant' a una "Santa Francesca Romana", eseguita solo venticinque anni dopo in onore della moglie di Carlo, Francesca Maselli. La

GIACOMO MARTINETTI ALLA PINACOTECA GIOVANNI ZÜST

chiesa di Cernesio fu fatta costruire grazie alla fortuna fatta da Carlo Martinetti in Algeria, paese dove anche Giacomo risiedette tra il 1866 e il 1868.

Come si è visto, Martinetti lavora soprattutto su temi sacri. Si ricordano però anche dei ritratti di ottima qualità, che danno conto delle frequentazioni del nostro pittore. È il caso dei ritratti di Pietro Senno, a cui era legato da profonda amicizia, e della consorte. Senno era un pittore dell'entourage di Ciseri, che era stato tra l'altro ospite di Martinetti della sua villa a Castiglioncello, località celebre per il circolo di artisti che la frequentava. È grazie ai rapporti di Martinetti con il letterato e collezionista Raffaello Foresi e con suo figlio Mario che le opere, donate dalla figlia di Pietro Senno Marcellina, si trovano oggi alla Pinacoteca Foresiana di Portoferraio, sull'Isola d'Elba. Viceversa, è Vittorio Corcos, il celebre pittore di Livorno che aveva anch'egli una proprietà a Casti-



Giacomo Martinetti, "Giotto fanciullo", 1865 circa, olio su tela, cm 82x120.

glioncello, a restituirci le fattezze del nostro Giacomo, lasciandoci un bel ritratto del sodale.

Martinetti aveva inoltre rapporti di parentela con i Dandolo, importante famiglia coinvolta nelle vicende risorgimentali. Dedicherà un intenso ritratto a Tullio, il quale gli dedica uno scritto nelle sue "Passeggiate nell'Umbria narrate per lettere ad amici" (1866). In chiusura, vanno ricordate due opere conservate a Palazzo Pitti e un "Giotto fanciullo", che Martinetti aveva esposto nel 1865 alla Società Promotrice di Belle Arti a Firenze, rintracciato sul mercato e ora in collezione privata.

La mostra "Giacomo Martinetti (1842-1910) omaggio all'allievo di Antonio Ciseri" alla Pinacoteca Züst (Rancate-Mendrisio rimane allestita fino al 25 aprile; si può visitare (entrata piena fr. 10.-) da martedì a venerdì nell'orario 9-12 / 14-18, sabato, domenica e festivi 10-12 / 14-18. Con il medesimo biglietto è possibile visitare anche l'esposizione "L'incanto del paesaggio".



Giacomo Martinetti
"Autoritratto"
1860-1865
olio su tavola
cm 44 x 33.



— Un Mondo — di Vino

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

Bindella
la vita è bella

Vinoteca Bindella

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

LA CORNICE SA

cornici
dorature
articoli di belle arti

via A. Giacometti 1
6900 Lugano

tel e fax 091 923 15 83

lacornicelugano@bluewin.ch

www.lacornice.ch

dal 1970 al vostro servizio



LA CORNICE
spazio espositivo

**visitate
la nostra
galleria d'arte**

“SUR PAPIER” CONTEMPORANEITÀ E TRADIZIONE DELLA SCRITTURA

Con l'esposizione “Sur Papier” il MUSEC prosegue l'esplorazione del rapporto fra arte contemporanea e tradizione in Cina. Le artiste Mingjun Luo, Francine Mury, Jiang Zuqing con la musicista e compositrice Sivan Eldar, riflettono sull'interazione corpo/scrittura e sul superamento del ruolo individuale in un contesto creativo ormai globalizzato. L'esposizione è curata da Marco Francioli e Antonia Nessi e costituisce la seconda tappa della mostra che è stata realizzata in collaborazione con il Musée d'art et d'histoire di Neuchâtel (Mahn) dove è stata presentata la scorsa estate.

“Sur Papier” confronta le nozioni di spazio e di ibridazione identitaria tra Oriente e Occidente, in una dinamica di eco tra culture e mezzi espressivi. Il gesto ampio, la fluidità del segno o ancora la minuzia del dipinto all'inchostro di china si susseguono nelle sale espositive, rivelando le peculiari qualità dei supporti, la varietà di linguaggi e le diverse sensibilità delle artiste in mostra.

Le due opere di grande formato di Francine Mury e Jiang Zuqing e altre due di Mury che sono nella prima sala dello Spazio Cielo di Villa Malpensata,



Mingjun Luo, “Break the chinese character”
1996, inchiostro di china su carta.

ta, presentano segni, tracce, ritmi e sospensioni che rinviano a motivi orientali e occidentali. L'equilibrio dinamico fra i neri ottenuti con l'inchostro

di china e il bianco del supporto, così come il rapporto fra pieno e vuoto portano ai precetti della filosofia buddista e taoista. Nelle loro opere a quattro mani, le identità individuali si stemperano e danno vita a un linguaggio universale, a una modalità inedita di condividere, pensare e elaborare il percorso artistico.

Il percorso espositivo prosegue con una selezione di opere di Mingjun Luo dalla serie “Break up étoilé”; composta in origine da 105 dipinti all'inchostro di china montati su tela e qui presentata in una versione elaborata



Francine Mury e Jiang Zuqing
all'Università di Tsinghua, Pechino.

TRADIZIONE DELLA SCRITTURA AL MUSEC



*Sivan Eldar
al lavoro.*

appositamente per gli spazi del MUSEC. La rigorosa ricerca formale, unitamente alla padronanza del gesto e dei mezzi tecnici - frutto di una formazione accademica classica - si esprimono pienamente nell'astrazione del dripping stellato. In questa serie coesistono rigore e casualità, espressione delle contrapposizioni che animano il suo lavoro e assumono il valore di una metafora che rimanda al relativismo dell'individuo. Anche la scrittura e la lingua sono centrali nella ricerca artistica di Mingjun Luo; nella stessa sala troviamo una selezione di opere della serie "Break the Chinese Character". L'artista reinventa, devia o isola i caratteri sullo spazio bianco del muro, intervenendo su un sistema apparentemente codificato e integrando il linguaggio in una dimensione personale e soggettiva, dove nulla è fisso e tutto è da scrivere.

Il percorso espositivo si arricchisce della parte sonora grazie al lavoro di Sivan Eldar, musicista-compositrice da anni attiva nell'ambito di collaborazioni transdisciplinari fra musica, danza, performance, opera e arti visive. Sivan Eldar ha elaborato una sequenza acustica che dialoga con le opere di Francine Mury e Jiang Zuqing nella sala centrale dello Spazio Cielo, rilevando elementi comuni tra linguaggio musicale e pittorico quali ritmo, vibrazione, frequenze.

Come in un continuo dialogo fra le quattro artiste ritroviamo Mingjun Luo nella penultima sala dello Spazio Cielo. L'inizio degli anni 2000 segna una svolta nel suo percorso artistico con un ritorno alla figurazione. L'artista si dedica alle "Petites choses" della quotidianità: ciotole, vasi, tazze, braccialetti, rasoi. Oggetti che segnano un ritorno alle "cose semplici" e un modo

per l'artista di definirsi e affermarsi quale donna, fra tradizione e libertà, in una sorta di autoritratto visivo. La serie "Bols" ("ciotole") è emblematica dei movimenti opposti che animano tutta l'opera di Mingjun Luo, segnata da un gesto che distrugge e ricostruisce. Infatti, le delicate e diafane ciotole di carta sono ottenute a partire da pezzetti di carta strappata. L'oggetto, prezioso e banale al tempo stesso, viene esposto in una bacheca, simbolo della "sacralità" dello spazio museale: in questa messa in scena si stempera la qualità di oggetto e la ciotola acquisisce una nuova valenza, al contempo privata e universale.

A chiudere il percorso espositivo vi è il documentario creativo di Domenico Lucchini "One Leaf One Life", dedicato all'incontro e alla collaborazione tra Francine Mury e Jiang Zuqing e al dialogo fra culture quale generatore di conoscenza e arte. Il documentario è stato realizzato grazie agli allievi del Conservatorio Internazionale di Scienze Audiovisive (CISA).

La mostra si può visitare al Museo delle Culture (Villa Malpensata, Riva Caccia 5/ Via Giuseppe Mazzini 5, entrata principale dal giardino) fino al 20 marzo tutti i giorni dalle 11.00 alle 18.00; chiuso il martedì. Entrata adulti CHF 15.00. Il biglietto, oltre a consentire la visita dell'esposizione Sur Papier, consente l'accesso alle altre esposizioni temporanee allestite al MUSEC e la visita di una selezione di capolavori della Collezione permanente.

LOCARNO PROSEGUE LA STAGIONE CON UN RICCO CARTELLONE

giovedì 10 e venerdì 11 febbraio

Que sera

con Paolo Triestino,
Edy Angelillo e Giancarlo Ratti

Metti tre amici, da sempre e per sempre, una cena d'estate tra profumi e note brasiliane, perché l'allegria non manchi. Aggiungi che improvvisamente tutto cambi perché qualcosa di imprevisto accada e che ci si chieda cosa siamo disposti a fare per il loro migliore amico. Ecco così servito *Que sera*, uno straordinario racconto di amicizia e, soprattutto, di vita. La regista Roberta Skerl affronta con ironia, poesia e leggerezza, temi scomodi ma di grandissima attualità. Sul palco, tre attori di lunga esperienza di commedia d'autore a restituirli con passione al teatro.



martedì 22 e mercoledì 23 marzo

Eichmann Dove inizia la notte

con Ottavia Piccolo
e Paolo Pierobon



Il nuovo atto unico di Stefano Massini porta in scena lo scontro immaginario tra Hannah Arendt e Adolf Eichmann. Dove inizia la notte è un dialogo teatrale di inaudita potenza in cui Ottavia Piccolo e Paolo Pierobon, rispettivamente nei ruoli della

filosofa ebrea Hannah Arendt e del gerarca nazista Adolf Eichmann, ripercorrono la tragedia dell'Olocausto. Chi fu realmente Adolf Eichmann? Che tipo di personalità si nascondeva dietro la divisa nazista di colui che ideò la soluzione finale e organizzò nei dettagli il massacro di sei milioni di ebrei? Prova a dare una risposta Massini, nella drammaturgia che ha realizzato a partire dagli scritti della filosofa ebrea Hannah Arendt, dai verbali degli interrogatori a Gerusalemme – dove Eichmann fu processato dopo l'arresto avvenuto nel 1960 in Argentina – e dagli atti del processo.

Diretti da Mauro Avogadro, Ottavia Piccolo e Paolo Pierobon, nei ruoli della Arendt e di Eichmann, ricostruiscono passo dopo passo carriera e ascesa del gerarca, delineando il ritratto di un uomo mediocre, arrivista e opportunista, e aprendo così il varco a una prospettiva spiazzante: Eichmann non è un mostro, bensì un uomo spaventosamente normale capace di stupire più per la bassezza che per il genio. Ma è proprio qui, in fondo, che prende forma il male: nella più comune e insospettabile gruttezza umana.

segue

IL CARTELLONE A LOCARNO



Il silenzio grande

giovedì 31 marzo e venerdì 1 apr

Il silenzio grande

Uno spettacolo di Alessandro Gassmann con Massimiliano Gallo e con Stefania Rocca, Monica Nappo, Paola Senatore, Jacopo Sorbini

Autore napoletano di libri di successo, come “Il commissario Ricciardi” o “I bastardi di Pizzofalcone”², da cui è stata tratta l’omonima e fortunata serie televisiva che vede lo stesso Alessandro Gassmann impegnato nei panni dell’ispettore Lojacono, Maurizio De Giovanni firma per la prima volta una commedia teatrale, *Il silenzio grande*. Sviluppando il macro-tema dei rapporti famigliari e in particolare della casa, luogo dove le nostre vite scorrono e mutano negli anni, lo spettacolo parla a una platea davvero universale: è impossibile non riconoscersi nelle realtà e situazioni vissute dai personaggi. Attraverso momenti drammatici, ma anche risate, sorprese e misteri, *Il silenzio grande* racconta di noi tutti, di come siamo o di quello che avremmo potuto essere, alla continua ricerca della verità.

venerdì 8 e sabato 9 aprile

Lo strano caso del cane ucciso a mezzanotte

con Corinna Agustoni, Cristina Crippa, Elena Russo Arman, Ginestra Paladino, Debora Zuin, Nicola Stravalaci, Daniele Fedeli, Davide Lorino, Marco Bonadei, Alessandro Mor

Con la sua pièce “Lo strano caso del cane ucciso a mezzanotte”, riscrittura teatrale del romanzo best seller di Mark Haddon, Simon Stephens ha vinto sette Laurence Olivier Awards del 2013, tra cui migliore opera teatrale e miglior attore protagonista a Luke Treadaway. Al debutto newyorkese dell’autunno 2014 ha suscitato reazioni altrettanto positive a quelle londinesi; la produzione è stata candidata a sei Tony Awards, vincendone quattro, tra cui migliore opera teatrale e migliore attore protagonista ad Alex Sharp. E non è solo questo palmarès di premi ad avere colpito e convinto i registi dell’Elfo; sono soprattutto la qualità della scrittura drammaturgica, il suo ritmo, la definizione e lo scavo dei personaggi e l’abilità con cui l’autore ha distribuito in una polifonia di personaggi il racconto che nel romanzo è

affidato alla sola voce del giovane protagonista. Il dramma segue fedelmente la trama dell’originale, che segue le peripezie di Christopher, un quindicenne con la Sindrome di Asperger che decide di indagare sulla morte di Wellington, il cane della vicina. Il ragazzo capisce subito di trovarsi davanti a uno di quei misteri che il suo eroe, Sherlock Holmes, sapeva risolvere. Perciò incomincia a scrivere un libro mettendo insieme gli indizi del caso dal suo punto di vista. Scrivendo il suo libro giallo, Christopher inizia a far luce su un mistero ben più importante di quello del cane. Come è morta sua madre? Perché suo padre non vuole che lui faccia troppe domande ai vicini? Per rispondere a queste domande dovrà intraprendere un viaggio iniziatico che lo porterà molto lontano, fino al punto di stravolgere completamente la sua vita.

mercoledì 27 e giovedì 28 aprile

Alle 5 da me

con Gaia De Laurentiis e Ugo Dighero

Due sposi corrono sul palco arrivando dalla platea: Charlotte (Gaia De Laurentiis) e Jeanmarc (Ugo Dighero) vivono a Parigi e si sono appena sposati. Vogliono raccontare al pubblico tutti gli incontri avvenuti prima del loro amore: ed è così che lei impersona cinque donne che corteggiano un uomo, e lui cinque uomini che corteggiano una donna. La dottoressa pessimista, quello che parla solo di lavoro, l’uomo rozzo, quella assatanata che vuole essere posseduta. Prima di arrivare all’happy end assistiamo a una serie incalzante di brevi incontri sentimentali che sono uno spasso.

Una commedia esilarante fatta di

IL CARTELLONE A LOCARNO

ritmo e divertimento: quando si cerca l'amore si attua spesso una ricerca fitta che porta a conoscere persone molto singolari. Per Charlotte e Jean-marc tutti questi incontri avvengono in casa e iniziano sempre alle 5. Uno schema che si ripete in modo incalzante facendo ridere lo spettatore con battute azzeccate. Una regia semplice ma fresca e moderna, musiche della Banda Osiris. La recitazione di Ugo Dighero e di Gaia De Laurentiis è ottima, anche molto corporea: riempiono lo spazio con continui spostamenti e cambi d'abito, tra loro c'è intesa e forte sintonia. La scenografia di Matteo Soltanto è originale e allegra come lo spirito stesso di *Alle 5 da me*: un labirinto di travi irregolari e colorate che in scena fanno da ascensore, da ingresso, da scala, tavolo, divano e da camerino. Una bella comicità che rilassa lo spettatore, puro divertissement in salsa francese per tornare a casa spensierati dopo essersi divertiti con tanti personaggi, situazioni e aspetti del carattere umano.



Lucilla Giagnoni

giovedì 12 e venerdì 13 maggio

Anima Mundi

di e con Lucilla Giagnoni
musiche Paolo Pizzimenti

Lucilla Giagnoni presenta il suo nuovo ed emozionante spettacolo che apre la "Trilogia della Generatività". Dopo la Trilogia della Spiritualità e quella dedicata all'Umanità, l'autrice e interprete tra le più grandi del teatro di narrazione torna in scena con uno spettacolo interamente dedicato a Giacomo Leopardi, che continua il

suo oramai ventennale percorso di scoperta e riflessione sui grandi temi del presente.

Leopardi poco prima di morire vede il Vesuvio eruttare ma la sua attenzione va su un fiore: la ginestra. La piccola pianta gli indica con estrema semplicità cosa si può davvero fare. Ancora giovanissimo, fu una siepe a espandere il suo sguardo verso interminati spazi e sovrumani silenzi.

Anima Mundi è interamente dedicato a Leopardi, il poeta che più intensamente ha sofferto il rapporto con la Natura e insieme partecipato all'Anima del Mondo.



Alle 5 da me



DOWNTOWN LA COLLECTION



©2021 OPI



O·P·I

www.opiswiss.ch

 www.instagram.com/OPI_SWISS

 www.facebook.com/OPISSWISS



OPIPOSTD2

ASCONA E BELLINZONA

JAZZ CAT CLUB, SUPER TALENTI AL FEMMINILE E MONTY ALEXANDER

Il Jazz Cat Club propone fra fine gennaio a fine aprile altri cinque appuntamenti, due al Teatro Sociale di Bellinzona e tre al Teatro del Gatto di Ascona. Il cartellone presenta una bella varietà di talenti al femminile, confermando la vocazione del club a proporre il meglio fra i giovani artisti emergenti accanto ad artisti di culto come Monty Alexander.

La stagione riprende dunque lunedì 31 gennaio al Teatro Sociale Bellinzona. Dopo averci fatto conoscere Andrea Motis e Rita Payes, il contrabbassista Joan Chamorro torna al Jazz Cat col suo trio per presentarci un'altra musicista catalana uscita da quella incredibile fucina di talenti che è la Sant Andreu Jazz Band. Parliamo di Elia Bastida, 27enne che canta, suona il sax tenore e soprattutto si esibisce al violino con una tecnica e un feeling che incantano e fanno di lei uno delle maggiori promesse del jazz iberico.

Sempre al Sociale di Bellinzona, lunedì 14 febbraio sarà di scena la Blackfoot's Rythm Gumbo: la nuova band del batterista Søren Frost e del bassista Ole Skipper è composta da musicisti della Danish Radio Big Band ed incarna a perfezione quel pas-



sionale ed irresistibile rhythm and blues contaminato da venature jazz, soul e funk, che è una delle molteplici e gioiose facce della musica di New Orleans.

Si tornerà al Teatro del Gatto lunedì 23 marzo con la cantante francese trapiantata a New Orleans Cyrille Aimée. Vincitrice fra il 2007 e il 2012 di tre importanti concorsi (Montreux, Thelonious Monk e il Sarah Vaughan Competition), Cyrille si esibisce ormai sui palchi più prestigiosi del mondo. "È una cantante straordinaria -

dice di lei Nicolas Gilliet - dotata di una voce pazzesca e di una sbalorditiva capacità di improvvisare".

Sempre al Gatto di Ascona, da non perdere mercoledì 20 aprile Monty Alexander, uno dei pianisti più acclamati nella storia del jazz. Artista di culto, di origini giamaicane, a 78 anni Monty Alexander continua deliziare le platee di tutto il mondo. Sulle scene dal lontano 1958, ha inciso oltre 75 album a suo nome e ottenuto una serie infinita di successi internazionali con una grande varietà di progetti, spaziando dal blues al gospel, al bebop, al calypso, alla musica reggae.

Di estremo valore anche l'appuntamento di lunedì 25 aprile con Samara Joy, cantante di New York dalla voce morbida come il velluto, cui sono in molti a predire un futuro da stella di primo piano del jazz. Vincitrice nel 2019 del prestigioso Sarah Vaughan International Jazz Vocal Competition, la 23enne si è già esibita nei più importanti jazz club di New York e nell'estate 2021 ha pubblicato il suo album di debutto, acclamato dalla critica. Fra le novità del 2022, da menzionare la possibilità di acquistare online biglietti numerati sul sito www.jazzcatclub.ch.





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

BALMELLI SPORT

CENTURION
SCOTT
VELO VILLE
TREK
MERIDA
ebikz

VIVI LA TUA PASSIONE SEMPRE IN SELLA

Vendita, noleggio e manutenzione ma soprattutto assistenza personalizzata.
La tua passione è anche la nostra, vieni a trovarci in negozio e scopri perché!

"CIAK, SI PARTE!", RASSEGNA ATTORNO AL TEMA DELLA FERROVIA



Il treno per Darjeeling

Il Cinema Teatro di Chiasso propone una rassegna cinematografica che ruota attorno al tema della ferrovia e del viaggio su rotaia, sia fisico sia metaforico. Si intitola "Ciak, si parte!" iniziata a metà gennaio, si protrarrà fino al 23 febbraio. Ogni mercoledì vengono proiettate in totale cinque pellicole, per cinque storie diverse legate a vario titolo al treno. La rassegna si inserisce nel programma di eventi collaterali alla mostra in corso al m.a.x. museo "Treni fra arte, grafica e design", che potrà essere visitata fino al 24 aprile.

Molti sono i punti di contatto tra cinema e treni, le cui invenzioni sono quasi coeve. Con l'introduzione del

movimento nell'arte da parte del cinema, luoghi che prima erano difficilmente raggiungibili diventano accessibili, così come la velocità del treno accorcia le distanze tra le località riducendo i tempi di percorrenza. In un certo senso, il cinema può essere considerato un mezzo di trasporto, la cui storia nasce dalla volontà dell'uomo di vedere ciò che è altrove, pur rimanendo sul posto. Quella dell'immagine in movimento è una magnifica illusione, che dalla fine dell'800 emoziona e fa sognare milioni di persone. Talvolta, letteralmente, le travolge: si pensi alla proiezione a pagamento, il 6 gennaio 1896, di uno dei più famosi cortometraggi dei fratelli Auguste e Louis Lu-

mière, "L'arrivée d'un train en gare de La Ciotat", della durata di ben 45 secondi, la quale impressionò gli spettatori al punto che alcuni di essi, secon-

LA PARTE FINALE DEL CARTELLONE

mercoledì 2 febbraio

Source code

regia di Duncan Jones
con Jake Gyllenhaal
e Michelle Monaghan
USA, Francia - 2011,
durata 93', thriller

mercoledì 16 febbraio

Il treno per Darjeeling

regia di Wes Anderson
con Owen Wilson, Adrien Brody
e Jason Schwartzman
USA - 2007
durata 91' - commedia drammatica

mercoledì 23 febbraio

Lion. La strada verso casa

regia di Garth Davis
con Dev Patel, Rooney Mara
e Nicole Kidman, 2016
USA, Australia, Gran Bretagna
durata 129', drammatico



Lion. La strada verso casa

"CIAK, SI PARTE!" A CHIASSO



Source code

sorta di romanzo visivo: lo spettatore viene portato al centro del film, vi partecipa, è trasportato altrove, in altre epoche, vivendo vicende altrui in ambienti e contesti diversi dal proprio. E a questo punto il treno diventa uno scenario privilegiato in cui possono aver luogo le storie più disparate.

In ciascuno dei film della rassegna "Ciak, si parte!" il mezzo di trasporto ferroviario ha un suo ruolo specifico. Esso conduce verso una scoperta (Il treno di notte per Lisbona), permette di incontrarsi, parlarsi, innamorarsi (Prima dell'alba), può essere lo scenario di un attentato (Source Code), un'allegoria della ricerca di sé stessi (Il treno per il Darjeeling) oppure può portare a smarrirsi (Lion. La strada verso casa).

do la leggenda, scapparono per paura di essere investiti

Se le storie del cinema degli esordi sono spesso disorganizzate, più incen-

trate sul movimento e sugli effetti speciali che sulla narrazione, dal 1917 in poi si impone il cinema narrativo e il film si trasforma in un racconto, una

Orologeria - Oreficeria - Ottica

EREDI

Bonaglia

DAL 1936

Corso Pestalozzi 21a - Lugano

LE RICETTE DEGLI CHEF TICINESI
AL LE RELAIS DI VILLA CASTAGNOLA
CON LE PROPOSTE DI ALESSANDRO BOLESO

**TORCHON DI FOIE-GRAS
 CON GRUE DI CACAO
 E PORCINI**

Ingredienti per 4 persone

250 grammi di lobo di fegato d'oca, 10 g di vino Sauternes, 5 g di cognac, 3 g di sale, 2 giri di mulinello di pepe nero, 2 funghi porcini

Procedimento

Tempo marinatura 5 ore

Tempo cottura 10 minuti circa

Prendere il fegato e separare i due lobi.

Un lobo è da riporre intero in frigo fintanto che si sta lavorando sull'altro. Sarà importante che la carne si mantenga fredda per evitare che si difsi al contatto con le mani durante la manipolazione. Sezionare orizzontalmente con un coltello l'altro lobo (la lama deve essere calda) e sfilare tutte le vene; ricomporre in seguito gli scarti. Si noteranno anche delle chiazze rosse sparse sulla superficie: per quanto possibile cercare di togliere queste piccole venature. Fare lo stesso lavoro anche con l'altra sezione del lobo fin qui ri-



masta in frigo.

Quando sono pronti entrambi i

lobi, adagarli su una teglia, allargandoli il più possibile senza strapparli e condire con 3 g di sale e 2 giri di mulinello di pepe, in seguito con 5 g di cognac e 10 g di Sauternes (lo stesso vino liquoroso che lo accompagna da sempre nelle sue degustazioni). Lasciare riposare in frigorifero per 5 ore, dopodiché posizionare i lobi su uno straccio sanificato (da lì il nome torchon) e arrotolare facendo leggera pressione.

Immergere i torchon in acqua già preriscaldata a 70° C e cuocere per 10 minuti.

Passati 10 minuti, fermare la cottura immergendo i torchon in acqua e



Lo chef Alessandro Boleso



GIALDI

shop.gialdi-brivio.ch



Brivio

SASSI GROSSI
Ticino DOC Merlot



GIORNICO ORO
Ticino DOC Merlot



*Protagonisti
del territorio*

ARZO
Ticino DOC Merlot



VIGNA D'ANTAN
Rosso del Ticino DOC



RIFLESSI D'EPOCA
Ticino DOC Merlot



RISTORANTE LE RELAIS DI VILLA CASTAGNOLA

ghiaccio.

Pulire accuratamente i porcini con un panno umido. Privarli della spugna, se presente.

Tagliarli a spicchi e scottarli in una padella antiaderente con un filo d'olio.

Aggiustare il sapore con un po' di sale e pepe.

Presentazione

Tagliare il foie-gras a rondelle e guarnire il piatto coi funghi e poi a proprio piacere; accompagnare sempre con del pane tostato oppure pan brioches.

Se non si riesce a reperire le Grue di cioccolato, grattugiare al suo posto del cioccolato extra fondente.

Facendo viaggiare la fantasia si può arricchire il piatto di foie-gras con frutta secca, agrumi, spezie, tartufo o altro di preferenza.

RISOTTO ACQUARELLO

*Il maestoso Grand Hotel
Villa Castagnola
di Lugano-Cassarate
all'interno del quale si trova
il ristorante Le Relais.*



INVECCHIATO 7 ANNI

MARTINI BIANCO

UOVA DI TROTA E BASILICO

Ingredienti per 4 persone

80 g di riso acquerello, 2 dl di brodo vegetale, mezzo bicchiere di Martini bianco per sfumare, 1 scalogno, 1 vasetto di uova di trota, 100 g di basilico, 100 g di parmigiano, 50 g

di burro, sale/pepe/olio extra vergine d'oliva q.b.

Procedimento

Scaldare il brodo vegetale, portandolo a bollire e tenerlo sempre bollente.

Soffritto: tritare lo scalogno soffriggendolo in una padella a bordi alti con un po' di olio extravergine d'oliva a fiamma bassa, senza farlo bruciare.

Tostatura: alzare leggermente la fiamma, aggiungere il riso e il sale e tostare per 2-3 minuti. Sfumare con il bicchiere di Martini.

Cottura: Lasciare sfumare il Martini e aggiungere il brodo vegetale man mano che si asciuga, portando il risotto a cottura (15 minuti).

Quando il risotto è pronto, aggiungere un pizzico di pepe, assaggiare, se serve aggiustare di sale e toglierlo dal fuoco.

Mantecatura: Lasciare riposare il riso per due minuti (coprire la pentola con un coperchio) mantecare con il burro, facendolo sciogliere bene, mescolare energicamente, aggiungere il parmigiano e se si vuole un gusto più intenso aggiungere ancora un po' di

RISTORANTE LE RELAIS DI VILLA CASTAGNOLA



Martini bianco.

Crema di basilico: sbollentare il basilico in acqua salata per circa 10 secondi. Raffreddare con acqua e ghiaccio. Frullare con 50 g di parmigiano, sale e pepe q.b. Aggiungere un cucchiaino di olio a filo.

Impiattamento

In un piatto da portata versare al centro poco alla volta il risotto, con il palmo battere energicamente sotto il piatto per distendere il riso in modo uniforme. Decorare con le uova di trota e la crema di basilico

**GUANCETTA
DI MANZO
BRASATA AL MERLOT**

Ingredienti per 4 persone

4 guancette di manzo, 3 dl di Merlot, 2 dl di brodo, 1 carota, 1 gambo di sedano bianco, 1 cipolla, 1 latta di passata di pomodoro, 2 cuc-

chiai da minestra di farina, 5 g di funghi porcini secchi, 1 foglia di alloro, sale/pepe/olio quanto basta.

Procedimento

Lo chef del ristorante Le Relais Alessandro Boleso consiglia di comprare guancette di manzo di qualità dal proprio macellaio di fiducia.

Asciugare le guancette con della carta assorbente, salare, pepare, infarinare e scottarle per due minuti da entrambe le parti in padella antiaderente con un filo di olio, toglierle dalla padella e lasciarle raffreddare.

Lavare e pelare la carota e tagliarla con un coltello a brunoise (piccolissimi cubetti da 3 mm) ripetete l'operazione anche con la cipolla e il sedano.

In un tegame soffriggere le verdure, e far rosolare le guancette per un minuto.

A questo punto aggiungere il vino; far riprendere il bollore ed evaporare l'alcol. Di seguito aggiungere il pomodoro; continuare a mescolare fino a che non riprenda il bollore. Aggiungere di tanto in tanto il brodo e mescolare a piastra moderata. Lasciare sobbollire per circa due ore.

Controllare la cottura con un forchettone (deve entrare e uscire dalla carne senza fare resistenza).

Il consiglio dello chef è di accompagnarle con un puré di sedano rapa oppure con una polenta integrale gialla dei Terreni della Maggia.



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

MONDIAL DU MERLOT & ASSEMBLAGES 2021

PRIMO ASSOLUTO IN TUTTO

IL POTENTE “TRENTASEI” DI GIALDI



Il prestigioso concorso Mondial du Merlot & Assemblages 2021, giunto alla sua quattordicesima edizione, si è concluso a Sierre con un dominio dei vini ticinesi. L'unico grande concorso mondiale dedicato unicamente ai vini della famiglia del Merlot – patrocinato in primis dall'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) - ha registrato una partecipazione di 389 vini selezionati e presentati da produttori di 14 diversi paesi. In totale sono state assegnate 107 medaglie: 3 Gran Oro, 46 Oro e 58 Argento.

Il Ticino come sempre si è messo in mostra con una messe di medaglie e la conquista della maggior parte dei premi speciali. Il Trentasei 2013, merlot dell'azienda Gialdi di Mendrisio, ha però spiccato su tutti ed è stato la incontrastata stella della unanimemente riconosciuta competizione universale. Oltre a vedersi assegnata una delle 3 medaglie “Grande Oro” del concorso (competizione alla quale accedevano solo vini con una precedente valutazione superiore ai 92 punti su 100), si è nettamente imposto anche quale “Miglior Merlot della Svizzera”, “Migliore annata vecchia” (oltre 5 an-

NATO NEL 1991

IN 30 ANNI PRODOTTO SOLO IN 10 ECCEZIONALI ANNATE

Il Trentasei è il vino di punta – e più caro – dell'azienda vinicola Gialdi SA. Non è un prodotto molto ricorrente nel listino del vinificatore che ha le sue cantine a Mendrisio e a Bodio. E ovviamente nemmeno è quello con la maggior diffusione. Nasce solo nelle annate con le migliori vendemmie dove la qualità delle uve viene giudicata perfetta sin dall'inizio. Solo una scernita e valutazione delle infinite proprietà e bilanciamenti date dal frutto raccolto permette di decidere se tale può ambire ad essere destinato alla lunga preparazione del Trentasei.

La scommessa di Feliciano Gialdi con sé stesso nacque nel 1991, considerato che quella vendemmia prometteva il meglio con uve perfette e cariche di qualità. Obiettivo era di produrre un vino potente, allora fuori dagli schemi del mondo del vino ticinese. Dunque puntò ad una vinificazione e una maturazione particolare. Dapprima con la messa ad appassimento dell'uva per oltre 2 settimane su graticci in un ambiente ben ventilato, poi con la vinificazione come di usa a Bordeaux per i grandi vini e infine con la maturazione in barriques per 36 mesi. Da lì il nome del vino.

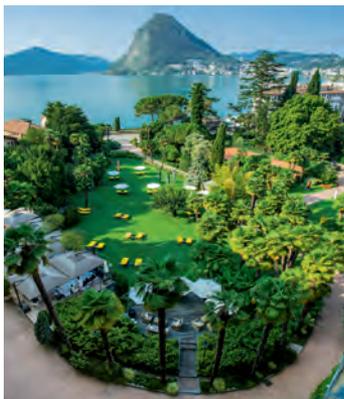
L'azienda fu ampiamente vinta con un prodotto che da subito si impose all'attenzione di tecnici ed estimatori. Nei trent'anni fino ad arrivare ai giorni nostri l'esercizio fu ripetuto ancora solo 10 volte, condizionato dalle elevatissime qualità di partenza pretese dal patron Feliciano Gialdi e dal suo enologo Alfred de Martin. Dopo l'eccezionale 2013 che ha sbancato nel Concorso mondiale di Sierre è da poco pronta anche la successiva annata 2017, mentre è in attesa di maturazione il prodotto delle uve Merlot del 2020 che pure promette grandi cose. La vendemmia 2021 non ha invece permesso di intraprendere la certissima preparazione.

Di questo vino che viene prodotto con uve di vecchi ceppi Merlot provenienti da vigne curate con particolare cura nella bassa Leventina e Riviera, vengono mediamente prodotte circa 4'500 bottiglie.



★★★★★

Grand Hotel Villa Castagnola



Villa, Art & Gastronomy



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

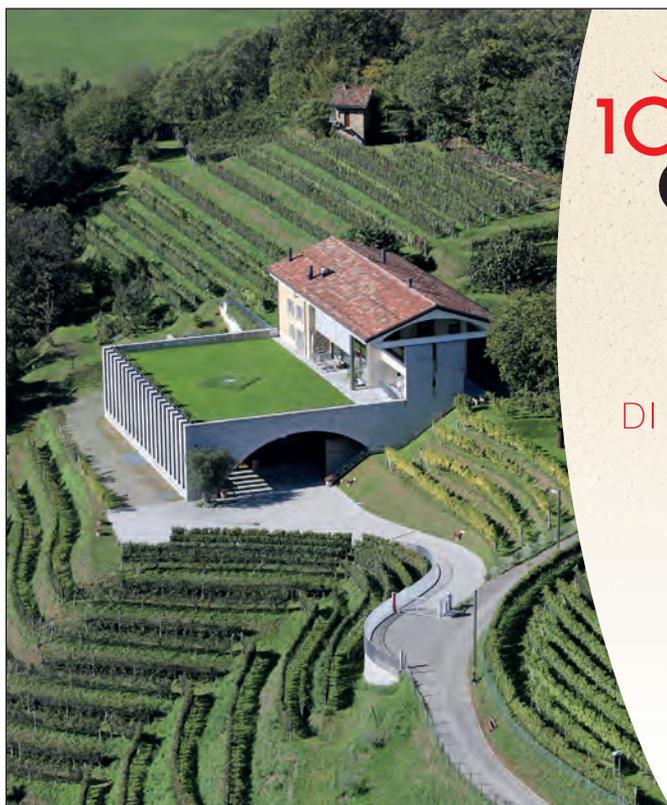


LES GRANDES
TABLES
DE SUISSE



QUALITY
Our Passion

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



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

IL "TRENTASEI DI GIALDI: MAI NESSUNO COME LUI!

ni di maturazione), "Miglior vino secco del Concorso" e infine gli è stato assegnato il titolo supremo di "Miglior vino del concorso", che raccoglie tutte le eccelse proprietà riscontrabili. Anche nella sua annata più giovane - quella della vendemmia 2017 - il Trentasei vinificato da Feliciano Galdi con il suo enologo Alfred de Martin si è aggiudicato la medaglia d'oro, al pari dell'altro vino di Galdi in concorso tra i grandi, il Sassi Grossi 2013. Dunque un successo su tutti i fronti per i vini della casa vinicola di Mendrisio, ineguagliato finora - e probabilmente ineguagliabile - nelle competizioni di livello mondiale.

Le uniche altre due medaglie "Grande Oro" assegnate dal prestigioso concorso 2021 - che testimoniano l'assoluta supremazia - sono state assegnate all'assemblaggio Hommage 2019 della cantina Leukersonne di Susten, in Vallese, e al Merlot Divinus 2018 della Weinkonvent Dürrenzimmern in Germania.

VINEA è un'associazione multidisciplinare, specializzata nei concorsi - Grand Prix du Vin Suisse, Mondial des Pinots, Mondial du Merlot e Assemblages - ma anche nella realizzazione di eventi per la promozione dei vini autoctoni.



Feliciano Galdi (a sinistra) ha preso le redini della ditta Galdi nel 1978 dopo aver fatto da spalla per oltre un decennio al padre Mino; nella foto è con il suo enologo Alfred De Martin col quale forma il formidabile binomio da oltre un ventennio.

AL MONDIAL DU MERLOT HA VINTO TUTTI I TITOLI!

"Miglior vino del concorso"

"Grande Oro"

"Miglior Merlot della Svizzera"

"Migliore annata vecchia"

"Miglior vino secco del Concorso"

La prima etichetta del "Trentasei" recava in evidenza le cifre del numero, che sta a significare i 36 mesi di lavorazione e affinamento in barrique



IL "TRENTASEI DI GIALDI: MAI NESSUNO COME LUI!

TRENTASEI

TICINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

MERLOT

produttore: Gialdi Vini SA, via Vignoo, Mendrisio.*annata:* 2013.*vitigno:* Merlot.*zona di produzione:* Sopraceneri (Bassa Leventina e Riviera).

vinificazione: alla giusta maturazione le uve vengono messe ad appassire per 15 giorni in appositi locali termoventilati, al fine di ottenere una concentrazione dei liquidi nell'acino; la vinificazione di tipo bordolese avviene con la pigiatura delle uve seguita dalla fermentazione alcolica in vasche di acciai inox a 28-30 °C; dopo la macerazione di 12 giorni il vino viene messo in barriques francesi di grana extra fine per un periodo di 36 mesi dove avviene la fermentazione malolattica; i frequenti travasi hanno permesso un imbottigliamento senza chiarifica, stabilizzazione fisica e filtrazione; ciò può provocare un eventuale leggero deposito.

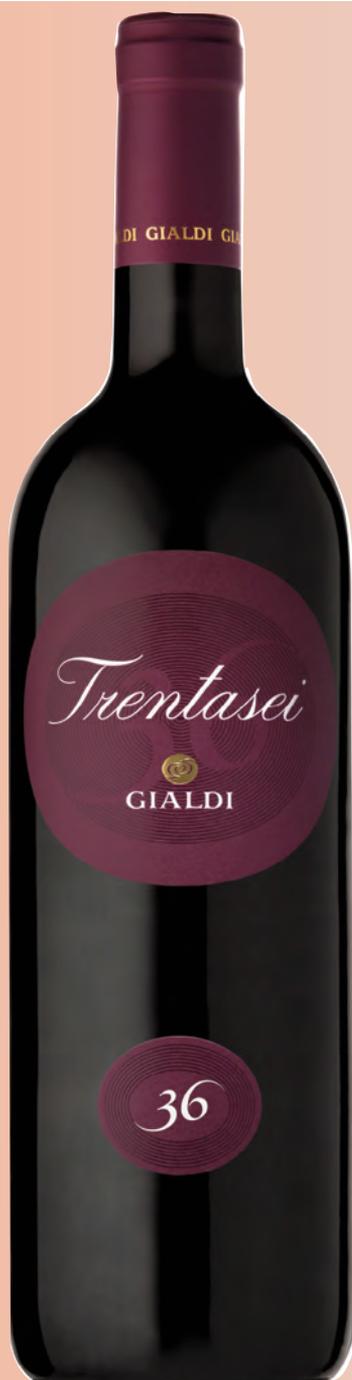
gradazione alcolica: 14,5 %Vol.*colore:* rosso rubino intenso e profondo.

profumo: molto complesso ed intenso, che si articola in moltissime sensazioni tra le quali si riconoscono la prugna, la mora, la ciliegia amarena e eleganti note balsamiche accompagnate da sentori di liquirizia.

sapore: ricco e pieno; corposo, di grandissima struttura con tannini maturi e dolci di ottima quantità e qualità; armonioso e ben equilibrato unendo stoffa e potenza all'eleganza; fine bocca mentolato, fresco, compatto e persistente.

temperatura di servizio: 18 °C

longevità: l'annata 2013 mantiene intatte le sue proprietà e caratteristiche fino al 2028 ed oltre se conservato in condizioni ottimali; meglio se stappato qualche ora prima del consumo.



IL GASTRONOMO SPUTASENTENZE IL WHISKY: UN DORATO FIUME CHE SCORRE NEL MONDO INTERO

Quando Cristoforo Colombo si accingeva a scoprire il Nuovo Mondo, le arti erano in pieno sviluppo e i Tudor dominavano l'Inghilterra, un'acquavite, distillata dai cereali e scoperta dagli irlandesi, arrivò in Scozia. Gli scozzesi ribattezzarono questo distillato whisky e per circa quattro secoli se lo godettero tutti soli e in santa pace. Poi, commossi dalla grande sete che quei terroni di inglesi cominciavano ad avere per bevande del genere, dimenticarono i vecchi rancori e diedero via libera verso il sud alla loro bevanda nazionale. Andò a finire che tutto il resto del mondo cominciò a gustarla e ad apprezzarla e da allora gli scozzesi sono costretti a sgobbare come matti e a preparare ogni anno più di 150 milioni di litri di buon scotch per lenire la sete altrui.

Quaranta milioni di litri vengono bevuti nella Gran Bretagna, altrettanti prendono la via degli Stati Uniti e il resto serve a tutte le altre parti della terra. Non è detto che i 40 milioni di litri che arrivano annualmente negli USA contribuiscano un gran che a migliorare le relazioni tra Stati Uniti e Gran Bretagna, ma è indubbio che portano un notevole beneficio alle finanze inglesi. Negli altri paesi il con-

sumo è in continuo aumento. L'umanità dunque si divide in due grandi categorie: i fortunati che conoscono il whisky e quelli che lo ignorano; siccome però stiamo marciando verso un mondo migliore, è logico sperare che presto, almeno di fronte a quest'acquavite, saremo tutti uguali.

Conoscere il whisky non significa anche saperlo bere e ancor oggi quelli che hanno approfondito questa scienza sono molto pochi. A loro scusa c'è il fatto che in questo campo si fanno molte confusioni. A cominciare dai molti nomi, più o meno moderni, che si danno a questo distillato. Ma ciò

non avrebbe poi questa grande importanza: conta invece sapere con quali sistemi si può ottenere un vero whisky e quali sono le altre bevande che, con una certa elasticità, possono essere comprese nella categoria. Innanzitutto sarebbe bene cominciare con il saper distinguere uno scotch da un irish, da un canadian, da un bourbon, da un rye. Ci fermiamo qui perché ci rifiutiamo assolutamente di pensare che esistano persone disposte ad accettare come whisky certi infernali intrugli di origine giapponese, brasiliana o thailandese. Purtroppo viviamo ancora in un'epoca in cui si ordina semplicemente: "un whisky"; ed è naturale che, a una richiesta del genere, un barman si senta autorizzato a servire qualsiasi pozione alcolica purché abbia un te-

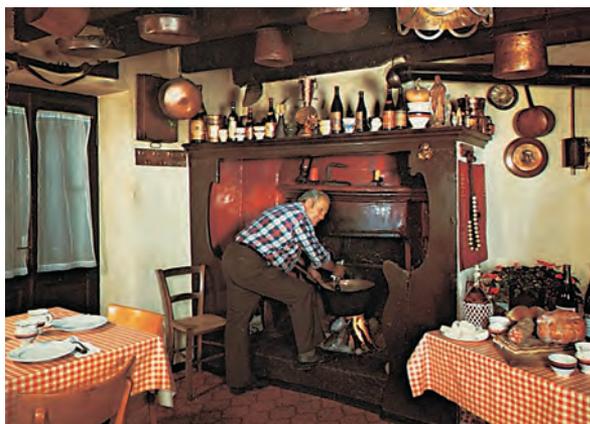




Trattoria - Pizzeria
GALLERIA

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

Osteria Grotto da PIERINO - Cureggia



**... e la nostra tradizione
da 55 anni continua:
siamo attivi dal 1967 !**

Cucina nostrana

La vera Polenta al camino

Salumi nostrani - Formaggi

Formaggini - Minestrone....

Ambiente familiare - Ampio giardino

Propr.: **Fam. Mauro Cassina**



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

IL WHISKY SECONDO "IL GASTRONOMO SPUTASENTENZE"



nue colore ambrato. Eppure anche tra un numero infinito di marche non deve essere difficile ricordarsene tre o quattro che maggiormente soddisfano i nostri gusti.

Lo scotch va bevuto a temperatura ambiente: non è un liquore da centellinare come il cognac, perché ha qualità più robuste e sostanziose che non l'aroma. È un liquore da uomini, da mandar giù a buone e robuste sorsate, liscio o allungato. Per allungarlo si deve adoperare soltanto acqua naturale.

L'uso della soda, o, peggio ancor, del seltz è severamente condannato dagli scozzesi. Solo nel più profondo sud, dicono loro, attorno a Londra, la si usa qualche volta. L'unica acqua per allungare lo scotch è quella dei freschi ruscelli delle Highlands con quel lieve sapore di fumo dovuto alla torba. Malauguratamente gran parte dei buoni bevitori vivono lontano dalla Scozia e non tutti hanno l'avvedutezza di farsi spedire di tanto in tanto un barilotto di acqua scozzese. Ci è stato detto che

una ditta americana ha messo in vendita delle lattine contenenti acqua scozzese di qualità. Vorremmo fosse vero: siamo persone alle quali il vero progresso fa sempre piacere. Ma temiamo che si tratti soltanto di una piacevole favoletta. La peggiore delle abitudini è quella di mettere i cubetti di ghiaccio nello scotch (usanza tollerabile con certi whiskies americani); il ghiaccio può star bene in una strada, sulla cima dei monti, nei mari del nord; magari, se avete temperamento faceto, potete farlo scivolare nel décolleté di una prosperosa matrona, ma mai in un bicchiere di scotch. Del resto, qualsiasi cosa possano dire gli storici, si sa benissimo che quella del ghiaccio nel whisky è la vera spina che ha invelenito i rapporti tra inglesi e americani. Una buona norma per bere è, ad esempio, alternare una larga sorsata di scotch puro con una, piccola, d'acqua ghiacciata: il palato ne sarà come purificato e si gusterà ancor di più l'alcool.



Secondo i puristi la peggiore delle abitudini è quella di mettere i cubetti di ghiaccio nello scotch.



Cuore nobile.

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



CASAL THAUERO

VINI DI NOBILI ORIGINI

Vini Bee SA

Importatore in Svizzera e distributore

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

IL WHISKY SECONDO "IL GASTRONOMO SPUSA SENTENZE"

Per tradizione i grandi bevitori di whisky sono gli abitanti della Gran Bretagna e dell'Irlanda, che lo gustano soprattutto nei vecchi e tradizionali locali che chiamano pub. Il nome deriva dalle lettere iniziali della parola public-house, casa pubblica, ma, a giudicare dal tempo che vi si può passare, si dovrebbe definire la vera seconda casa. Niente di meglio per farsi una buona bevuta seduti dinanzi a un solido bancone di quercia con il ripiano di zinco, gomito a gomito con altri intenditori, mentre si scambiano quattro chiacchiere. Il guaio del "bevitore pubblico" è che i pubs hanno orari di mescolta piuttosto limitati. Per fortuna a Londra, con un poco di fantasia, si può rimediare a questo inconveniente. La città è divisa in molti municipi e ogni municipio stabilisce gli orari di apertura e di chiusura. Siccome gli orari differiscono da quartiere a quartiere, una persona appena appena dotata di una certa iniziativa (mantenersi un piacevole vizio è cosa difficile) e che sia munita di una buona mappa, spostandosi da un quartiere all'altro con una certa rapidità, riesce a bere praticamente a orario continuato.

Un buon bevitore ha le sue marche preferite e ha anche un'idea di come il whisky viene fabbricato. Nei



buoni vecchi tempi andati lo scotch veniva distillato unicamente dall'orzo fermentato e poi essiccato, vale a dire dal malto. Poi in un secondo tempo si cominciò a fabbricarlo anche distillandolo da orzo non maltato e da altri cereali. Soltanto dopo qualche secolo si accettò l'idea rivoluzionaria di mescolare diversi tipi di whisky e di ottenere quello comunemente chiamato blended whisky che è attualmente il più diffuso. Secondo Sir Robert Bruce Lockhart, sommo esperto, le migliori distillerie di puro malto anni fa erano tredici. Eccole: Glenlivet, Glen Grant, Highland Park, Glen Burgie, Cardow, Balmenach, Royal Brackla, Glenlossie, Longmorn, Macallan, Linkwood, Tatliskier, Clynelish.

Esistono però altre distillerie che

lavorano secondo i metodi tradizionali rifiutandosi di distillare qualcosa di diverso dall'orzo e opponendosi a ogni miscelazione. Gli scozzesi nella loro riflessiva parsimonia ne elencano una quarantina. Le altre 2'500 circa che lavorano in Scozia si sono adattate ai tempi e ai nuovi gusti. Ci piacerebbe elencarle tutte, non fosse altro che per permettere a un buon bevitore di rendersi conto di quale piccola e miserevole cosa egli sia nei confronti di Sua Maestà lo Scotch e soprattutto di quanta strada ancora debba percorrere per ritenersi un vero esperto. E certo che riuscendo a bere la giusta quantità di scotch nelle circostanze e nel tempo più indicati e nella quantità ideale, nessuna malattia dovrebbe riuscire a intaccare l'organismo del buon bevitore e le sue arterie dovrebbero restare giovani ed elastiche all'infinito. Almeno così sostengono molti medici. Il fatto poi che questi medici siano tutti scozzesi, non dovrebbe togliere molta importanza alle loro asserzioni.

Il risentimento scozzese verso gli inglesi risale, pensiamo, a quando da Londra venne imposta una pesante tassa di fabbricazione sul whisky. La faccenda avvenne dopo la vittoria di Culloden, in cui l'esercito inglese sconfisse le truppe scozzesi di Bonnie Charles, detto Charlie, il principe che voleva salire sul trono dei suoi avi Stuart. Questa battaglia infranse le



IL WHISKY SECONDO "IL GASTRONOMO SPUTASENENZE"



barriere che trattenevano a sud gli inglesi e il whisky al nord. Ma sul fiume di whisky che scendeva verso sud vennero imposte delle fortissime tasse. Dapprima gli scozzesi divennero impenitenti contrabbandieri e fabbricanti clandestini, poi, un poco alla volta, rientrarono nella normalità. Ma con quei dannati balzelli bere whisky era diventato troppo costoso (almeno per la mentalità scozzese) e così si rassegnarono a bere la birra inglese e irlandese. Questo appunto è quello che rimproverano a quelle maledette genti del sud: di aver loro limitato il piacere del bere sano e di costringerli a ripiegare sulla birra. In cambio di quella birra, abbiamo detto, il fiume di whisky maltato cominciò a scorrere verso Londra. Si trattava di un prodotto artigianale squisito. Poi un certo Coffey inventò sulla metà del diciottesimo secolo il 'patent-still', cioè la macchina che inghiottendo beveroni di acqua e granturco, di acqua e segale, di acqua e frumento fermentati, ne sputava fuori alcol. Ci si accorse allora che si poteva fare a meno del buon orzo maltato, dell'acqua di torba dei fiumi di Scozia e si iniziò la grande produzione industriale.

Comunque fabbricato, con un si-

stema o con l'altro, il distillato lo si ottiene a circa 83 gradi. A questo punto lo si mette in botti per un invecchiamento che deve durare come minimo tre anni. Per fare invecchiare al punto giusto il loro prodotto gli scozzesi tollerano che, per evaporazione, circa quattro milioni di litri vadano persi. Se si tiene conto di quanto quelle genti siano attaccate al danaro ci si fa un'idea esatta di quanto ci tengano a far circolare un whisky di qualità. Poi viene allungato con acqua, eventualmente miscelato, colorato con zucchero caramellato e posto in bottiglia. In bottiglia il whisky si mantiene inalterato. Resta il fatto che tutti quelli che acquistano bottiglie "vecchie" credendo di fare un affare, sbagliano: l'unico cambiamento del distillato in bottiglia non può che avvenire in peggio.

Il bevitore di whisky nell'Europa continentale è nato molto tardi, praticamente dopo la fine della prima guerra mondiale. La maggior parte della gente ne ha imparato l'uso leggendo le avventure di Mike Spillane e purtroppo da questo eroe di avventure poliziesche ha preso anche le cattive abitudini della soda e del ghiaccio, e del berlo nei nights. Questo è il posto peggiore per bere il whisky. La penombra, le

entreineuses, gli spogliarelli, mettono il cliente nella posizione meno adatta per gustare ciò che beve. Lo sanno bene i barmen che ne approfittano per servire distillati di qualità scadente, tagliati magari con prodotti esteri, allungati, o addirittura falsi. Può accorgersi delle sofisticazioni soltanto chi ha l'abitudine di bere whisky, chi conosce il grado di colorazione, la differenza "durezza" delle varie marche, e il loro particolare sapore. Perché è uno sbaglio credere che ogni whisky sia eguale all'altro: nelle camere blindate delle più grandi banche del Regno Unito sono gelosamente custodite le ricette di miscelazione e i segreti di fabbricazione dei produttori.

Quando ordiniamo un bicchiere non stiamo certo a pensare che oltre due miliardi e duecento milioni di litri di distillato stanno maturando nelle botti di ciliegio o di quercia bianca nella vecchia Scozia. E nemmeno ci sogniamo di quanta cura il fabbricante si sia presa nella scelta delle botti e con quali antichissimi sistemi le abbia annerite al punto giusto facendole bruciare su un lentissimo fuoco di torba. Il prodotto che viene messo a maturare nelle botti per almeno tre anni è un distillato di puro malto e proviene generalmente dal nord della linea Dundee-Greenoch e si chiama Glenlivet. A sud di questa linea si produce il malt whisky delle Lowland, più o meno fino all'altezza di Edimburgo. Poi, nell'isola di Islay, c'è un'altra zona di produzione molto famosa. Esistono, infine, anche più a sud di Edimburgo distillerie di altri cereali. Quando beviamo whisky scozzese generalmente beviamo una miscela, al 50%, di distillato di puro malto e di altri cereali. Sull'etichetta troviamo appunto la dicitura 'blended whisky'.

La maggior parte del whisky che arriva in continente è prodotto dalle grandi case che, attorno al 1877, crea-

IL WHISKY SECONDO "IL GASTRONOMO SPUTASENTENZE"

rono la potentissima DCL, la Distillers Company Limited. Ecco i nomi dei creatori di questo importante trust: John Haig, Mackie and Co., James Buchanan, Johnnie Walker e Dewar's. Sono case che producono whiskies miscelati, con etichette che tutti conoscono. Ognuna di queste case vende almeno due prodotti destinati all'esportazione, uno di qualità corrente, l'altro d'invecchiamento superiore. Red Label e Black Label della marca Johnny Walker, Black and White e Buchanan, John Haig e Dimple Scotch e così via. Poi hanno fatto la loro apparizione sul nostro mercato anche il Cutty Sark, l'Antiquary e il J&B, oltre a numerose altre marche. Ma in tutto non crediamo che se ne conoscano più di una quarantina. Il J&B è un buon whisky e il creatore della casa, mister Justerini, era un bolognese emigrato in Inghilterra nel 1794 all'età di trent'anni. Che la J&B sia una ditta d'origine non strettamente scozzese lo si nota visitando gli imponenti uffici, con eleganti vetrine che si aprono su Bond Street a Londra. Uffici piuttosto mondani, di gente abituata a viaggiare e frequentare il gran mondo. Hanno un poco della boutique di lusso e pensiamo che sia-



no gli unici uffici a offrire il loro scotch con del ghiaccio e soda. Giacomo Justerini, che era emigrato in Inghilterra per seguire una bella inglese della quale si era invaghito, non aveva un carattere molto costante. A un certo punto piantò baracca e burattini e rientrò in Italia. Ma quel tanto di civettuolo e mondano che è rimasto nella ditta lo si deve proprio a lui.

L'Antiquary e il Cutty Sark, che vuol dire camicia corta, sono miscele molto chiare, particolarmente gradite ai palati americani. Hanno anche un vantaggio: che non possono essere miscelate con qualità meno costose. Sono troppo chiare per ricevere altra ac-

qua e se allungate con whiskies scadenti il loro colore diventa troppo cupo e facilmente ci si accorge della sofisticazione. Ogni casa ha le sue segretissime ricette trasmesse di padre in figlio. Un Ballantyne è sempre uguale, anno per anno, bottiglia per bottiglia. Il segreto di questo costante sapore sta appunto nella miscela perfetta, mentre il colore più o meno chiaro è ottenuto aggiungendo una quantità più o meno grande di zucchero caramellato.

Molti diranno che amiamo il paradossoso se affermiamo che il whisky è l'unica bevanda che abbia trasformato addirittura la civiltà di un Paese. Eppure il suo uso ha certamente rivoluzionato l'Inghilterra. È inutile dilungarsi in spiegazioni quando si ha la possibilità di citare addirittura Churchill. "Mio padre era d'un altro tempo. Vedeva perciò tutte le cose in maniera diversa, e questo si spiega con il fatto che era nato e cresciuto nell'Inghilterra che beveva cognac. Io invece appartengo all'Inghilterra del whisky".

Naturalmente la fortuna di questo distillato è dovuta ai suoi grandi meriti, oltre che alla grande fiducia che in esso hanno sempre riposto gli scozzesi. Fiducia abbondantemente ripagata perché, se è vero che nelle lunghe guerre che hanno reso movimentati i rapporti tra scozzesi e inglesi sono



IL WHISKY SECONDO "IL GASTRONOMO SPUTASENTENZE"



sempre stati questi ad avere la meglio, è chiaro e lampante che l'unico vero trionfatore è stato il whisky. Il fatto che Giacomo I sia stato fatto prigioniero, che Giacomo II e Giacomo IV siano stati sconfitti, che Edimburgo sia stata rasa al suolo non ha importanza. Gli inglesi sono giunti al punto di aver abbandonato l'uso della loro bevanda nazionale, il gin, per bere dello scotch. Non solo, ma seguendo il fiume di whisky che scorreva verso sud, sono arrivati a Londra commercianti, industriali, poeti e filosofi scozzesi che si sono impadroniti delle leve di comando del Paese. Del resto basta scorrere i nomi dei ministri e dei capi del governo nel corso degli anni per rendersene conto.

Il vero scotch inoltre non deve mai essere mescolato ad altri ingredienti e non deve servire alla preparazione di cocktails: per questi vanno usati i distillati americani e canadesi. Nella preparazione dell'Algonquin del Bait, del Boulevard, del Brooklyn, del Canadian, del Commodore, del Cutty, del Manhattan, del Mapleleaf, del Montecarlo o dello Highball, tanto per citarne alcuni, si operano solo dei rye, dei bourbon o dei canadian. L'Artist, o il Bobbie Burns o il Sangaree, hanno come base whisky scozzese,

ma si tratta di qualcosa di diverso dai cocktails veri e propri; sarebbe infatti giusto definirli "correzioni", perché al distillato base si aggiunge un poco di ghiaccio, qualche goccia di succo di frutta ed eventualmente un poco di zucchero. Messi in chiaro questi principi dobbiamo accettare come vero il fatto che non c'è miglior nightcap del whisky. Può essere di conforto avere al capezzale santini, ritratti degli antenati, portafortuna vari, magari anche una fotografia della suocera; ma se "volete stare veramente bene — affermano gli scozzesi — tenete al capezzale una bottiglia di scotch. Una sorsata prima di chiudere gli occhi e una sorsata al mattino prima ancora di averli completamente riaperti, assicurano una notte felice e un risveglio dei migliori".

Per il resto il luogo migliore per bere un buon bicchiere di whisky è di gustarselo in un luogo tranquillo e accogliente. Illuminazione discreta, un solido bancone di quercia e zinco, un barman che sappia il fatto suo, poca gente e tranquilla, poltrone e sgabelli comodi, niente musica rock e televisori e nessuno che offenda le vostre orecchie con richieste di bibite gassate o cose del genere. E soprattutto una rastrelliera ben fornita, con le bottiglie

dalle belle etichette ben allineate. Il malt whisky, seguendo abitudini di secoli, va bevuto in bicchieri piccoli, colmi sino all'orlo, e trangugiato d'un sol colpo. I blended invece possono essere serviti in bicchieri più grandi. Naturalmente sono di pessimo gusto quei bicchieri graduati con disegni e indicazioni come: livello per signore, livello per uomini, livello per porci. Il bere in un bar come quello che abbiamo descritto rappresenta un vero e proprio relax: chi siede gomito a gomito con voi lungo il bancone accetterà di scambiare quattro chiacchiere sul più e sul meno e questo scambio di idee senz'importanza, con persone che non avete mai conosciuto prima e che difficilmente incontrerete ancora, serve a scaricare i nervi. Quel che è certo è però questo: che, bar o non bar, quel che si beve non va mandato giù tanto per scacciare i pensieri o dimenticare guai seri o vincere la tristezza. Per raggiungere scopi del genere è meglio affidarsi a un buon sonnifero. Ciò che si beve dev'essere gustato e deve servire a colorare leggermente di rosa le fosche tinte del mondo che ci circonda. Il whisky scalda il cuore e rischiarla le idee, perciò può servire come incentivo a compiere una determinata azione. Se vi interessa, può anche aiutarvi a essere più intraprendente con le donne, ma bisogna fermarsi al primo bicchiere perché dopo averne bevuto di più vi sentite abbastanza bene da non aver più bisogno, per passare la serata, della compagnia femminile. Una buona bevuta la si può fare anche in casa, da soli o con amici. È bene avere in casa distillati di varie marche senza dimenticare che molti amano le qualità americane. Se si è in possesso di una bottiglia davvero eccezionale e se si ha a che fare con veri intenditori, si può benissimo servirlo dopo averlo versato nel decanter. Il decanter è una bottiglia di cristallo lavorato in cui viene travasato

IL WHISKY SECONDO "IL GASTRONOMO SPITASENTENZE"

il contenuto della bottiglia originale, tanto per far vedere che non si ostentano le grandi etichette. È una forma d'innocuo snobismo che niente toglie o aggiunge, alla qualità del prodotto. Sarebbe però dar prova di animo meschino mascherare dietro il prezioso contenitore di cristallo liquido di qualità scadente. Il whisky è una bibita per uomini. L'offrirla in casa fa subito pensare a un arredamento tipicamente maschile, poltrone in cuoio, libri alle pareti, odore di buon tabacco. Ai vostri invitati fate trovare anche una brocca di acqua ben ghiacciata, con la quale molti vogliono alternare le sorsate di whisky e, a volte, allungarlo. Alcuni vecchi scozzesi prima di bere un malt o un blended usano mandar giù un whisky-mac. Lo fanno, dicono, per togliersi la sete e per prepararsi il palato. Si tratta di due terzi di scotch e un terzo di sciroppo leggermente alcolico allo zenzero verde.

Non si può fare a meno, ora, di



Anche in Svizzera si producono buoni whisky.



dire due parole dell'irish whisky. Secondo gli storici, anche se sappiamo di causare un certo disappunto negli scozzesi, bisogna riconoscere che il whisky è nato in Irlanda. Già nel terzo secolo avanti Cristo, Phiteas, uno storico greco trasferitosi a Marsiglia, parlando dei popoli gallici diceva che si inebriavano con un liquore tratto dalla fermentazione di vari cereali. Del resto fino a due secoli fa l'irish era molto più diffuso che non lo scotch. Gli irlandesi chiamano il loro distillato whiskey, con la "e" in più, come vedete. Gli scozzesi hanno adottato la formula senza e, whisky, e gli americani tanto per non far torto a nessuno le usano tutte e due. Ma torniamo alle cose pratiche. La differenza numero uno tra le due qualità è che nell'irish è contenuto anche il distillato d'avena. Inoltre richiede un invecchiamento maggiore, che deve raggiungere almeno i sette anni. Gli irlandesi dicono: per fare un buon whisky occorrono gli uomini e il tempo. L'uomo deve lavorarci almeno sette giorni, il tempo almeno sette anni.

Come invece sia giunto il whisky in America non è difficile immaginarlo. Assieme ai profughi della Mayflower arrivarono sulle coste della Nuova Inghilterra anche alcuni barilotti di ottimo distillato. Purtroppo la

scorta si esaurì molto presto, ma siccome la sete dei colonizzatori continuava a essere piuttosto ardente, quelle brave genti furono costrette a fare di necessità virtù e a prepararsi da soli una bevanda che rassomigliasse il più possibile a quella delle Highlands. Mano a mano che i 'frontier men' si spingevano verso ovest le zone coltivate a cereali diventavano sempre più vaste, sino a quando si arrivò a terre particolarmente feraci e la produzione di granturco, frumento e segala divenne la fonte maggiore di ricchezza. Gli agricoltori si sistemarono definitivamente, e siccome per installare un alambicco occorre appunto una certa tranquillità, cominciarono seriamente a dedicarsi alla distillazione.

All'inizio, vista la scadente qualità dell'acqua, il prodotto finito non era un gran che, ma poi ci si accorse che l'acqua di certe zone era particolarmente leggera, fresca e, soprattutto, non conteneva ferro. Fu appunto qui, in Pennsylvania, nella Virginia e nel Kentucky che nacque il vero whisky americano. Il più famoso era quello prodotto nel Kentucky, specialmente nella contea di Bourbon. Fu il reverendo Elia Craig che nel 1798 preparò il primo vero e autentico Bourbon. Indubbiamente si trattava di un dono del Signore. Siccome tutte le grandi



Degu-
stazione
gratuita

GLI ITALIANI più belli li trovate da Bindella!

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

Vinoteca Bindella
Via al Molino 41, Scairolo
6926 Montagnola

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

+41 91 994 15 41
info@bindellavini.ch

Bindella
la vita è bella

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

sostTieni l'economia ticinese

LORO SOSTTENI L'ECONOMIA NOI

IL WHISKY SECONDO "IL GASTRONOMO SPUTASENTENZE"

invenzioni e le grandi scoperte, così come avviene per tutti i grandi inventori, non hanno mai avuto, almeno all'inizio, vita facile, anche il Bourbon ebbe degli inizi assai tribolati. Visto il grande smercio di questo prodotto, il fisco se ne interessò improvvisamente a modo suo imponendo fior di balzelli ai produttori. Naturalmente questi non volevano pagarli e così accadde che un esercito di tredicimila uomini venne inviato nel Kentucky per domare i ribelli. Che non vollero cedere e si raccolsero, come un sol uomo, attorno alla bandiera della libertà e del Bourbon. Non si arrivò a spargimenti di sangue un poco per il buon senso di quelle popolazioni e un poco per l'intervento di Giorgio Washington, che invitò tutti alla calma. Qualche esattore fiscale venne ricoperto di pece e di piume, qualcun altro venne un poco malmenato, due dei rivoltosi vennero arrestati, condannati e successivamente graziati. Tutto qui. Ma anche questo poco sta a dimostrare che il progresso marciava proprio a braccetto del whisky.

Fra l'altro, viste le difficoltà di comunicazione e l'instabilità della moneta, avvenne che il distillato aveva ormai una funzione di moneta e serviva ai pionieri per pagare le merci e i prodotti che si facevano arrivare dai porti e dalle città del lontano est. Superati i turbolenti inizi, la fabbricazione del whisky continuò con soddisfazione di tutti. Solo gli scozzesi guardano a questi prodotti con un certo disprezzo e si ostinano a ritenerli figli degeneri. Innanzi tutto mentre i blended scozzesi si ottengono miscelando vari distillati, i blended americani sono ottenuti mescolando prima della distillazione i vari cereali. Se il 51% dei prodotti da distillare è costituito da granturco abbiamo lo straight bourbon, piuttosto scuro e pastoso che deve invecchiare almeno due anni in tini di quercia



bianca anneriti "a carbone" sulla fiamma. Se il componente maggiore è la segala abbiamo lo straight rye e se il 51% è costituito da frumento abbiamo il wheat whisky. Quando si miscela uno straight lo si fa non con altri distillati, ma con alcol neutri. Tutti questi tipi possono farsi qualificare 'bonded' se vengono distillati, invecchiati e imbottigliati sotto il controllo delle autorità fiscali: debbono invecchiare almeno quattro anni.

Il whisky canadese è l'ultimo arrivato in famiglia. Le sue origini risalgono più o meno al 1800 e i suoi primi produttori furono i mugnai che avevano i loro mulini a nord del fiume San Lorenzo. Il canadese si differenzia dagli altri whiskies perché è più dolce e leggermente più aromatico e soprattutto perché ha un sapore anche diverso, dovuto al fatto che i cereali canadesi cresciuti e maturati in particolari condizioni di clima sono diversi da quelli scozzesi e da quelli americani. La miscelazione avviene secondo le re-

gole scozzesi, vale a dire si miscelano assieme i diversi distillati ottenuti. Ma mentre gli scozzesi mescolano i distillati dopo un certo periodo d'invecchiamento, in Canada si miscelano appena ottenuti. I blended vengono poi invecchiati in tini di quercia senza che siano stati però passati alla fiamma.

Abbiamo parlato dei componenti della reale famiglia del whisky: se qualcuno dice che ne esistono anche di giapponesi, di italiani o di brasiliani non dategli retta. Si tratta di infernali intrugli che non val neppure la pena di nominare.

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

(continua)



Dolce... ancora più dolce!

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



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

www.swisschocolate.ch

Fratelli Roda SA
Packaging
& Printing



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

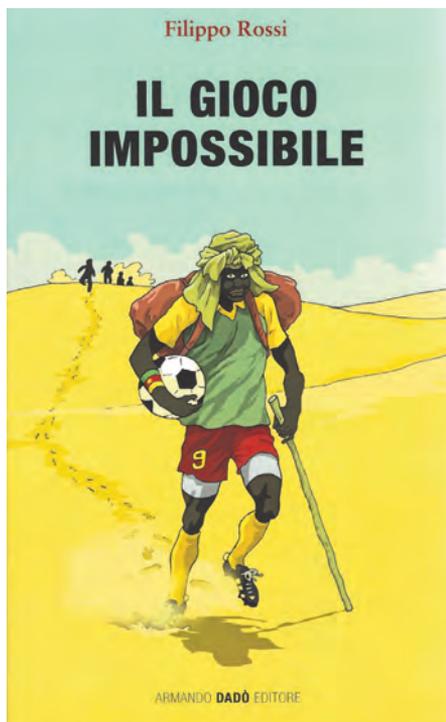
ARMANDO DADÒ EDITORE

IL GIOCO IMPOSSIBILE

RACCONTATO DA FILIPPO ROSSI

Il reporter ticinese Filippo Rossi ha raccolto la testimonianza di vita di Serge Guemou, un camerunese che in seguito alla sua esperienza di migrante si è dedicato all'attivismo sociale e politico fino a diventare presidente del Consiglio dei migranti in Marocco. Il racconto, in prima persona, porta nel cuore di una realtà inimmaginabile fatta di miseria, incertezza, meschinità ma anche tanta solidarietà. Attraverso lo sguardo di Serge è possibile comprendere le motivazioni di un fenomeno così drammatico.

"Quando cresci in una famiglia di modeste condizioni nel cuore di un continente senza opportunità, hai in testa fin da bambino la ricerca del benessere. Cresci quindi con la speranza, con le tue ambizioni, uguali a quelle di qualsiasi altro ragazzo nel mondo. Ma ti accorgi che i tuoi mezzi non cambiano. È allora che l'impossibile cerca di prendere il sopravvento e buttarti a terra". Ma «impossibile non è camerunese»: la vita di Sergue Guemou è all'insegna di questo motto. Senza mai perdere la speranza, viaggia per anni lungo le rotte dei migranti, tentando



di trovare stabilità e serenità. Grazie al suo carisma riesce a superare le infinite difficoltà di quella partita a scacchi

che è la migrazione, un gioco contro l'impossibile, un gioco impossibile.

Filippo Rossi è un giornalista nato e cresciuto a Lugano. Vive attualmente a Istanbul. Durante la sua carriera professionale, dopo gli studi in scienze politiche e giornalismo prima a Zurigo e in seguito a Londra, si è dedicato a seguire crisi e conflitti in tutto il mondo, approfondendo fra gli altri anche il tema della migrazione e dei rifugiati in Africa, Sudamerica, Europa, Medio oriente. Fra il 2015 e il 2019 ha ripercorso le tratte e visitato i luoghi di passaggio degli avventurieri subsahariani, seguendo le loro tracce dai loro luoghi di origine fino alla destinazione, visitando e testimoniando le loro condizioni di vita.

Il libro "Il gioco impossibile", 264 pagine nel formato cm 12,5x21, è edito da Armando Dadò ed è in vendita a 22 franchi.

LUCA JAEGGLI SI CIMENTA CON IL GENERE POLIZIESCO

A un anno di distanza dal suo esordio narrativo il regista Luca Jaeggli si cimenta con il genere poliziesco con il romanzo "Bernard Conti torna a Parigi", una storia dal ritmo serrato che tiene il lettore col fiato sospeso.

Bernard Conti, ex ispettore capo alla Sureté di Parigi, dopo molti anni vissuti pericolosamente vorrebbe condurre un'esistenza pacifica navigando nel Mediterraneo con il suo peschereccio in disarmo. Nella sua lunga carriera ne ha viste troppe e non è più disposto a mettere a repentaglio la sua

vita. Ma cosa fare quando un uomo viene assassinato proprio sul suo pontile? Aiutato dalla polizia locale e da una misteriosa avvocatessa, Conti è costretto a vestire nuovamente i panni da investigatore e seguire le tracce - tra Genova, Parigi e Palermo - di un omicida inafferrabile e spietato.

Luca Jaeggli è nato a Lugano nel 1953. Prima di dedicarsi alla scrittura è stato regista e produttore di programmi culturali alla RSI per oltre 30 anni. Velista d'altura e navigatore appassionato, durante la sua carriera, ha realizzato diversi documentari sul

mondo delle navi. Con Armando Dadò editore ha pubblicato "Quando i gabbiani volano verso terra" (2020). Il nuovo romanzo (136 pagine nel formato cm 12,5 x 21) è nelle librerie a 20 franchi.



G A R A G E
LIDAUTO

6906 Lugano-Cassarate

Via del Tiglio 9

tel 091 972 67 51

mobile 079 620 63 40



agenzia  **TOYOTA**

Toyota Yaris Cross Adventure

GARAGE TESSERETE

di Carmen Stranieri

*auto riparazioni - compravendita auto
ottime vetture d'occasione
ricerca veicoli - collaudi*



via Battaglini - 6950 Tesserete - tel + fax 091 943 34 34 - garage.tesserete@hotmail.com

Fust Business
E funziona. Bagni
Direzione lavori

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

LEXUS

ANCORA PIÙ ESCLUSIVE LE LC COUPÉ E CONVERTIBLE

Per i nuovi modelli LC e LC Convertible, Lexus ha intensificato il carattere di guida unico mediante modifiche mirate a un comportamento più dinamico. Le sospensioni anteriori e posteriori sono state messe a punto per ottenere un contatto ancora più intenso con la strada e una sensazione di guida più precisa. Queste modifiche creano una guidabilità più precisa e una connessione più stretta tra conducente e veicolo. Nei nuovi modelli, le regolazioni delle selezioni delle modalità di guida coprono una fascia più ampia. La modalità Normal offre un comfort di guida ancor più pronunciato, mentre la modalità S+ esprime maggiormente il carattere dinamico. I movimenti della carrozzeria lungo gli assi longitudinali e trasversali sono stati ridotti ottenendo una guidabilità più equilibrata e la sensazione di essere un tutt'uno con l'auto. Ciò si percepisce attraverso un'agilità particolarmente spiccata e un legame immediato con il veicolo nei modelli dotati di Lexus Dynamic Handling. Per evitare la commutazione accidentale del selettore da N a D o R e aumentare la sicurezza, è stato montato un nuovo dispositivo di bloccaggio del cambio. Sono stati inoltre modificati i sedili anteriori, con le im-



bottiture di sedute e schienali che trasmettono una sensazione più confortevole e bassa.

Le nuove dotazioni opzionali propongono per la LC Convertible un pacchetto design con elementi neri che mettono in risalto la caratteristica griglia della calandra Lexus, le cornici dei fari e delle luci posteriori. Un'affascinante fusione di forza ed eleganza è espressa dai cerchi in alluminio forgiati a 5 razze doppie, inclusi nelle dotazioni opzionali per la LC Convertible e riservati esclusivamente a questo modello.

L'affascinante design della LC Convertible sfoggia il suo massimo splendore con l'esclusivo interno Ma-

rina White della gamma di dotazioni opzionali, ispirato a quello della LC Regatta Edition. Il tetto blu abbinato all'interno bianco-blu evoca l'ambiente degli yacht di lusso. La parte interna dei montanti anteriori dei finestrini è bianca, mentre la plancia degli strumenti e i pannelli delle portiere sfoggiano un elegante contrasto tra la parte superiore in blu scuro e quella inferiore bianca. I sedili anteriori sono rivestiti in pelle bianca semianilina traforata.




 ★★★★★
Grand Hotel
Villa Castagnola



Villa, Art & Gastronomy



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



LES
 GRANDES
 TABLES
 DE SUISSE



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



**EMIL FREY
 SELECT**

**Vendiamo vetture
 d'occasione
 di qualità,
 selezionate.**

Emil Frey Noranco
 Via Pian Scairolo, 6915 Noranco-Lugano



**Scopri le nostre occasioni.
 Regaliamo 1 anno di garanzia
 e assistenza.**



TOYOTA

ARRIVA LA NUOVA GR 86 CON UNO SPICCATO SPIRITO RACING

La nuova GR86 è il terzo modello interamente Toyota GR e completa il trio di auto sportive puro sangue a fianco di GR Supra e GR Yaris. Analogamente alle sue compagne, beneficia direttamente dell'impegno di Toyota ai massimi livelli del motorsport agonistico internazionale con il team Toyota Gazoo Racing, vincitore di vari campionati.

Evoluzione dell'attuale GT86, porta avanti il concetto classico della configurazione con motore anteriore e trazione posteriore. Anche il nuovo motore è un boxer a quattro cilindri ad alto regime di rotazione, ma con cilindrata più grande e quindi potenza e coppia notevolmente maggiori. Gli



adeguamenti tecnici del motore e della trasmissione permettono di percepire il maggiore potenziale come un'accelerazione uniforme e potente lungo l'intera gamma di regime.

Analogamente alla GT86, il motore boxer con i cilindri orizzontali contrapposti è l'elemento centrale della nuova GR86 e un fattore decisivo per il suo baricentro basso. Il 4 cilindri DOHC a 16 valvole impiega lo stesso monoblocco di prima, tuttavia la cilindrata è aumentata da 1998 a 2387 cm³ con l'allargamento dell'alesaggio dei cilindri da 86 a 94 mm. Con la stessa compressione elevata di 12,5:1, il motore eroga una potenza accresciuta del 17%: da 200 a 234 CV a 7000 giri/min. Di conseguenza l'accelerazione da 0 a 100 km/h della è più veloce di oltre un secondo, ossia 6,3 secondi con cambio manuale e 6,9 secondi con automatico. Raggiunge la velocità massima di 226 km/h con cambio manuale e 216 km/h con automatico.



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

si può fare!

MASCO
CONSULT
RELAZIONI PUBBLICHE

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

**«SAREI
MORTA DA
15 ANNI...»**

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

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

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

Fondazione nazionale svizzera per il dono e il trapianto di organi

Ticino
magazine

Direttore responsabile
Mauro Scopazzini

Redazione
Ticino Magazine
6955 Capriasca - Cagiallo
tel 091 923 28 77 - 079 620 51 91
ticino-magazine@ticino.com
www.ticino-magazine.ch

Editore
Masco Consult S.A. Editore
Lugano

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

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

Appare 5 volte l'anno da febbraio a novembre

Abbonamento Fr. 45.- (10 edizioni)

© Ticino Magazine

JEAN DUBUFFET

En collaboration avec le Centre Pompidou



Jean Dubuffet, Site ogibi, 1973. Peinture sur toile, stratifiée, m. 241 x 372 x 3,2 cm (détail). Collection Centre Pompidou, Paris. Musée national d'art moderne - Centre de création industrielle, AM 1973-08P.00.
© Centre Pompidou, ANIMA.CO / Service de la documentation photographique du ANIMA/DSI RM. GP © 2021. ProLithres, Zurich

Fondation Pierre Gianadda

Martigny

3 décembre 2021 – 12 juin 2022
Tous les jours de 10 h à 18 h

Suisse

B-ECONOMY

P.P.
CH-6950
Tesserete

LA POSTA 

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



Gabi Fluck espone
allo spazio
La Cornice di Lugano