FEBBRAIO - MARZO 2017 - Anno 35° - Nr. 1

Rivista del tempo libero

Redazione:
TM - Masco Consult SA, 6955 Capriasca-Cagiallo
Tel 091 923 28 77 - Mobile 079 620 51 91
ticino-magazine@ticino.com - www.ticino-magazine.ch

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

MARTIGNY

HODLER, MONET, MUNCH ALLA FONDATION PIERRE GIANADDA

La Fondation Pierre Gianadda a Martigny (Vallese) presenta dal 3 febbraio all'11 giugno una mostra che riunisce per la prima volta tre artisti particolari: lo svizzero Ferdinand Hodler (Berna 1853 - Ginevra 1918), il francese Claude Monet (Parigi 1840 - Giverny 1926) e il norvegese Edvard Munch (Løten 1863 - Oslo 1944). La composizione dell'eccezionale trio d'artisti potrebbe suonare un po' strano; ed ecco l'azzeccato titolo: «Hodler Monet Munch. Peindre l'impossible».

I curatori si sono dati una risposta al perché riunire questi tre mostri sacri in un'unica esposizione. Dapprima un'evidenza storica : questi pittori sono dei contemporanei, benché appartengano a generazioni differenti. Hanno vissuto nel medesimo mondo in corso di mutazioni e stravolgimenti l'Europa di prima e dopo la prima guerra mondiale. Hanno vissuto i cambiamenti tecnologici, sociale e po-

in copertina:
Claude Monet, "La Barque", 1890
olio su tela, cm 146 x 133.

Ferdinand Hodler
"Paesaggio nei pressi di Néris"
1915, olio su tela, cm 89 x 68

HODLER, MONET, MUNCH ALLA FONDATION PIERRE GIANADDA DI MARTIGNY

Edvard Munch, "La pluie", 1902, olio su tela, cm 86,5 x 115, 5.

litico, ciò che ha influenzato il loro stile di vita e le loro pratiche artistiche. Sono inoltre tutti e tre viaggiatori, andati alla scoperta di luoghi e ragioni che, mezzo secolo fa, non avevano facile accesso. Monet si è recato in Norvegia, Hodler ha risalito i ghiacciai alpini, Munch ha fa fatto avanti e indietro da nord a sud in tutta Europa. Sono anche stati contemporanei dello sviluppo accelerato delle scienze fisiche, meccaniche e naturali – che si è susseguito in quel periodo in modo vorticoso - e che ha influenzato il loro processo creativo.

Attivi tra impressionismo, postimpressionismo e simbolismo, appaiono come pittori fondamentali della modernità in Europa, con opere che si spingono nel XX secolo fino al 1918 per Hodler, fino al 1926 per Monet, fino al 1944 per Munch. I loro capolavori hanno esercitato un'influenza determinante nella storia dell'arte: tutti e tre hanno affrontato con la stessa costanza, a rischio anche di risultare incompresi, alcuni problemi della pittura, in apparenza insormontabili.

Il problema per Hodler, ad esempio, era come dipingere la neve, il lago, la montagna. Ma anche - e lo ha fatto per tutta la vita - come raccontare l'orizzonte delle Alpi, in una ricerca continua dall'alba al crepuscolo; per Monet come suggerire i movimenti e le variazioni della luce sull'acqua o sul tronco di un albero, malgrado l'immobilità della pittura; per Munch come trattare con i colori alcuni motivi particolari (una casa rossa, i marinai nella neve, il tramonto) e su questo si concentra incessantemente, fino alla depressione. Tutti e tre questi artisti, insomma, hanno messo la pittura alla prova dell'impossibile.

La mostra - organizzata dal Musée Marmottan Monet di Parigi e dalla Fondation Pierre Gianadda con il Munch-Museet di Oslo – si può visitare dal 4 febbraio all'11 giugno, tutti i giorni nell'orario 10.00-18.00. Oltre alla mostra sono visitabili sempre alla Fondation Pierre Gianadda (Rue du Forum 59, Martigny) il Parco delle Sculture, il Museo gallo-romano e il Museo dell'automobile. Ingresso: adulti franchi 20, terza età fr. 18, famiglie fr. 42, ragazzi di oltre 10 anni e studenti 12 franchi.

Edvard Munch
"Neve fresca sul viale"
1906, olio su tela, cm 80 x 100.

LUGANO

LE OPERE DI FRANÇOIS BONJOUR NELLE VETRINE DELLA GALLERIA IL RAGGIO

La galleria Il Raggio a Lugano inizia l'anno espositivo con una mostra dedidacata ad e del pittore luganese François Bonjour. Nel contenuto spazio espositivo in centro a Lugano e nelle due vetrine che danno sull'esterno, sono esposte oltre una trentina di opere eseguite a partire dagli anni '70 fino ad oggi. Si tratta di disegni su carta, oli su tela composizioni, collages e piccole sculture.

François Bonjour è nato nel Canton Zugo, a Cham, nel 1948, ma è originario di Lignères (Neuchâtel), mentre da decenni vive e lavora in Ticino, a Dino. Dopo il liceo artistico frequentato a Torino, si è diplomato presso il Centro Scolastico per le Industrie Artistiche (CSIA) di Lugano nella sezione arti decorative e poi in architettura di interni.

Così il critico dell'arte Luca Beatrice si esprime sull'opere dell'artista ticinese: «…Il lavoro di François Bonjour è un compendio di architettura, arti decorative e tecniche di rappresentazione visiva. Dopo i primi esperimenti nel tessuto artistico e intellettuale preseduto dal critico Walter Schonenberger, la sua progettualità si assesta su un format pittorico divenuto presto marchio di fabbrica. Bonjour è ossessionato dal libro, dalla carta, dalla parola, dal racconto, elementi imprescindibili di un modus operandi che si snoda lungo i percorsi della poesia visiva e fino al Surrealismo, percorre l'Informale e conosce il Nouveau Réalisme. Il libro, vivisezionato in tutte le sue componenti - da quelle più tattili a quelle letterarie e formali - è per l'artista l'archetipo di un tempo che non c'è più: nelle sue opere sono citati, in maniera più o meno evidente, i fantasmi di volumi enciclopedici sui quali era per tutti abitudine ricercare la verità, ora sostituiti da database che si sfogliano con un 'click'. (…)Dentro a un sentore nostalgico e anti-tempo, Bonjour indaga le possibilità della materia letteraria attraverso i linguaggi propri di quella artistica. (…) Bonjour assembla su tavola o tela

FRANÇOIS BONJOUR ALLA GALLERIA IL RAGGIO

diversi media suggellandoli con il gesto pittorico. È questa la sua inedita enciclopedia di simboli. Messaggi scampati al naufragio e chiusi in una bottiglia. Gli stessi di un marinaio che raccoglie codici e messaggi cifrati dove distillare l'essenza di un viaggio che equivale alla storia della propria vita.

(…)I quadri di Bonjour sono pillole di umanità che attraversano i temi della memoria e sono espressione di amore per la scrittura e di tensione spirituale per l'estetica dell'arte. A intrigare l'immaginazione dell'artista sono le possibilità di stravolgimento e di costruzione di rebus che la tecnica del collage permette di mettere in campo. (…)François Bonjour utilizza collage di lettering con citazioni incrociate tra il mondo delle parole e quello delle immagini. Lo fa sia nelle opere su tavola e tela, sia nelle sculture dove il libro diventa un simulacro destinato all'osservazione da museo piuttosto che alla lettura tra mura domestiche. In questi 'ready made' tridimensionali l'artista congela e fa assurgere il libro a valore archetipo che prende forma nella sua fascinazione come oggetto scultoreo, da osservare più che da consultare.»(…)

La mostra di opere di François Bonjour presso la galleria Il Raggio (all'interno del negozio specializzato La Cornice, in via Giacometti 1 nel centro di Lugano) viene inaugurata mercoledì 8 febbraio con vernissage dalle ore 18.00. L'esposizione rimarrà allestita fino al 31 marzo; si può liberamente visitare nell'ampio orario d'apertura della galleria e del negozio dal lunedì al venerdì (8.00-12.00 e 14.00-18.30) e sabato mattina dalle 9.00 alle 12.00.

LUGANO

ALLA GALLERIA ALLEGRA RAVIZZA QUINDICI OPERE DI ANDY WARHOL

La Galleria Allegra Ravizza presenta una quindicina di opere che hanno caratterizzato il lavoro della "pop star" americana Andy Warhol. Le opere intendono esplorare la relazione tra cultura commerciale ed espressione artistica utilizzando pubblicità, lusso e moda come oggetti per prodotti artistici. L'idea di elevare un prodotto ordinario verso una luce più glamour fino a diventare oggetto d'arte è alla base del lavoro artistico di Warhol e trova la sua piena espressione nella "Shoes Series". Le scarpe hanno svolto un ruolo di primo piano nella carriera iniziale di Warhol come artista commerciale: i suoi annunci del 1950 titolati "calzature da donna" e i suoi disegni di scarpe stravaganti erano molto famosi tanto che lui stesso aveva creato una serie di disegni in cui ogni scarpa aveva il nome di una celebrità.

In mostra nella galleria di Lugano ci sono alcuni lavori degli anni '80 in cui Warhol ritorna al soggetto come fonte di ispirazione per una serie di serigrafie dove le scarpe raffigurate in gruppi diventano reminiscenze di nature morte. Tutte le opere in esposizione riflettono sull'idea di bellezza e di glamour che ha influenzato gran parte della produzione artistica di Warhol e presentano una dimensione autobiografica rivelando il suo amore per le cose femminili, la fascinazione per il denaro e le cose preziose. Presso la Galleria Allegra Ravizza è possibile vedere in questa occasione altre opere rappresentative della produzione di Warhol come "Campbell's", "Jackie" e "Fish".

Andy Warhol è nato a Pittsburgh, Pennsylvania, nel 1928 ed è morto a New York nel 1987. Ha studiato grafica pubblicitaria presso la Carnegie Mellon University di Pittsburgh. La sua prima mostra importante è stata presso Ferus Gallery di Los Angeles nel 1962. Da allora, il suo lavoro è stato oggetto di innumerevoli mostre in musei e gallerie in tutto il mondo dalla famosa retrospettiva al Pasadena Art Museum, alle personali al MoMa di NY, alla Nationalgalerie di Berlino alla Tate Modern di Londra. Il Museo Andy Warhol nella sua città natale contiene una vasta collezione permanente di arte e di archivi ed è il più grande museo degli Stati Uniti dedicato ad un singolo artista. Andy Warhol è stato un vero e proprio fenomeno culturale: grande artista e leader del movimento americano Pop art è diventato una figura influente nel mondo dell'arte utilizzando molteplici tecniche espressive: pittura, serigrafia incisione, fotografia, disegno, scultura, film, happening e performance. Ossessionato dalla celebrità, dalla cultura del consumo e dalla riproduzione seriale Andy Warhol ha creato alcune tra le immagini più iconiche del ventesimo secolo.

La mostra alla Galleria Allegra Ravizza (in Via Nassa 3A – secondo piano, Lugano) rimane allestita fino al 17 marzo; si può liberamente visitare dal lunedì al venerdì dalle 11.00 alle 18.00; sabato su appuntamento.

LA CORNICE
CORNICI · DORATURE · ARTICOLI DI BELLE ARTI

LA CORNICE
Fabrizio Colciaghi

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

messi gioielli since 1949

via pretorio 5, primo piano, 6900 Lugano

091 923 51 37 • messi@luganet.ch

CASLANO
CONFRONTO TRA TRE ARTISTI TICINESI AL MUSEO SERGIO MAINA

Il Museo Sergio Maina a Caslano propone una mostra dedicata a tre rappresentativi artisti ticinesi che sono approdati al mondo dell'arte con modalità ed in tempi diversi: Sergio Maina (1913 - 2009), Claudio Rossi (1948) e Fausto Sassi (1938). Nel curioso abbinamento in mostra ci sono una decina delle ultime creazione di Claudio Rossi, una ventina di acquarelli di Fausto Sassi ed una cinquantina di opere di Sergio Maina. Maina – fin da giovanissimo totalmente dedito alla pittura - è oggi considerato tra gli eccelsi pittori svizzeri del '900. Rossi è invece un architetto di professione che ha manifestato una passione per la scultura e crea le sue opere nel laboratorio di falegnameria del padre a Bodio. Sassi che da ragazzo voleva fare il clown ma che il destino gli ha riservato una carriera da regista per la TSI, ora si diletta a realizzare dipinti e cartoline raffiguranti la natura, oltre alle vignette umoristiche che esprimono la sua allegra indole.

Fausto Sassi, acquerello su carta.

Di Sergio Maina, che negli anni '30 ha partecipato a numerose esposizioni in grandi città della svizzere tedesche e romanda oltre al Castello di Trevano nel 1937, sono esposti sia paesaggi lacustri sia figure.

La mostra a Caslano, via Orti 15, è in atto dal 25 febbraio al 26 marzo. Si può visitare gratuitamente di sabato e domenica dalle 14.00 alle 17.00.

MAGLIASO - ALLA RIVABELLA ART GALLERY SCULTURE E TELE DI KARLHEINZ OSWALD

Si intitola "La vita e il tempo" la mostra personale di Karlheinz Oswald proposta nell'atrio e nel parco della Rivabella Art Gallery di Magliaso (via Ressiga 17). Riunisce circa 40 sculture e una trentina di tempere e olii; le opere sono presentate in forma antologica in quanto toccano i diversi periodi espressivi dell'artista, con un'accentuazione sugli ultimi anni.

Karlheinz Oswald (Worms 1958), è artista germanico ben conosciuto soprattutto in Germania e in Svizzera, dove ha ateliers a Zurigo e da anni a Locarno, in Città vecchia. Con la scultura, in bronzo e ferro, realizza opere riferite in particolare alla figura femminile, ai ritratti (celebri quelli dell'ex Cancelliere tedesco Helmut Kohl e del Cardinal Lehmann) e a temi sacri. La sua opera è caratterizzata dal forte impianto strutturale, dalle delicate movenze dei corpi, dalla leggerezza delle vesti, dalla grazia dei volti. Sue opere monumentali sono posate in luoghi pubblici come nella piazza, nel duomo e in un chiostro di Magonza, nella piazza della cattedrale di Amburgo e in altre città tedesche.

La mostra alla Rivabella Art Gallery di Magliaso è la più ampia tra quelle presentate a sud delle Alpi e per la prima volta affianca scultura e pittura. I dipinti esposti nella mostra di Magliaso sono concentrati sul tema della figura femminile. L'ampia mostra è completata da una serie di preziose sculture di piccolo formato.

L'esposizione rimane aperta fino al 26 novembre; si può liberamente visitare tutti i giorni dalle 10.00 alle 18.00.

J. J. Winckelmann (1717–1768)
I "Monumenti antichi inediti"
Storia di un'opera illustrata

domenica 5 febbraio
– domenica 7 maggio 2017

m.a.x. museo
CH–6830 Chiasso
t +41 (0)91 695 08 88
centroculturalechiasso.ch

celia
lugano

atelier
sartoria

corso Elvezia 7
6900 Lugano

tel 079 782 01 90
www.celiamoda.ch

LA
CORNICE
CORNICI
DORATURE
ARTICOLI DI BELLE ARTI

LA CORNICE
Galleria Il Raggio
Fabrizio Colciaghi

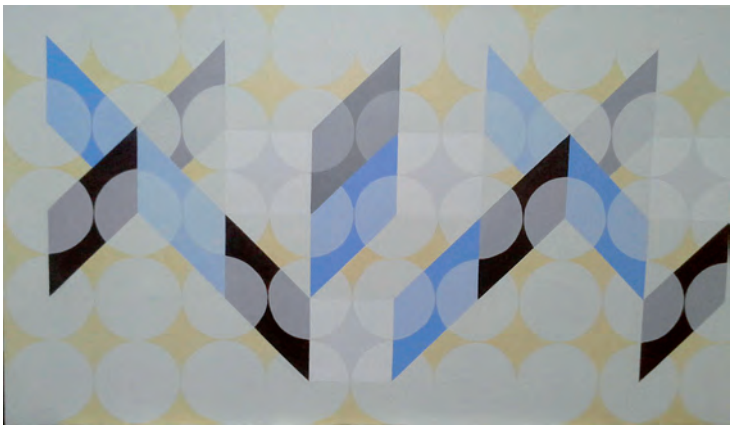
via A. Giacometti 1
6900 Lugano
tel e fax 091 923 15 83
lacornicelugano@bluewin.ch
www.lacornice.ch

visitate la nostra galleria d'arte

IL RAGGIO

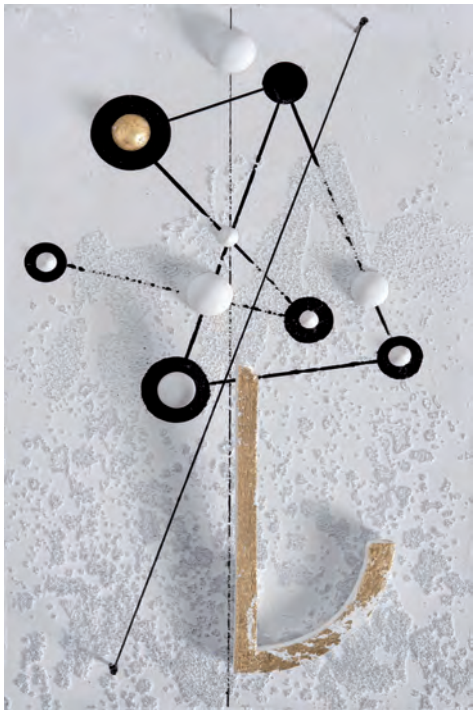
SAN BERNARDINO

SEGNI E FORME DI LUCE ALLA GALLERIA SPAZIO28



Ancora in questo finale di stagione invernale la galleria Spazio28 a San Bernardino ha in atto nei suoi spazi la mostra "Segni e forme di luce", esposizione che ha come interprete principale la luce. Sono presenti sette artisti. Walter Valentini, incisore-scultore, continuando la sua ricerca rivolta allo spazio cosmico, propone i suoi ultimi bassorilievi in gesso o in terra refrattaria di un bianco opaco, con guizzi di luce d'oro. Le sue opere dialogano con tre bassorilievi in ottone di Valerio Righini, artista valtellinese che utilizza prevalentemente i metalli per realizzare le proprie opere.

Per la pittura è presente Umberto Faini, che da molti anni spazia con naturalezza dal figurativo all'astratto. I segni di Faini si confrontano con le nitide composizioni di Carlo Nangeroni che affida la sua poetica alla forma geometrica perfetta: il cerchio. Luigi Sandroni presenta due composizioni cinetiche in cui, attraverso forme e colori in movimento, supera la contemplazione passiva dell'opera artistica. Sulla medesima ricerca si muove Riccardo Di Mauro che realizza sculture luminose inquadrate nella definizione "Arte Quadrimensionale"; sono come lampade che emanano vibrazioni energetiche di luce nelle sfumature e negli accostamenti dei colori, in geometriche eleganti composizioni che coinvolgono nella nitidezza del segno e nel rigore del preciso gioco di linee e di riflessi. Unica donna presente nella mostra è la scultrice Penelope Soler Lopez, di origine spagnola ma da lungo tempo risiedente in Ticino. L'artista presenta una serie di sette bozzetti di sculture a tuttotondo in terra refrattaria bianca, dove la figura femminile, stilizzata ed eterea, tende all'astrazione. Chiudono la mostra gli inediti scatti del fotografo Gildo Bucciarelli, artista autodidatta che ha fatto delle bellezze naturali di San Bernardino uno tra i principali soggetti del suo obiettivo.



sopra:
Carlo Nangeroni

qui a fianco:
Walter Valentini

In esposizione accanto alle opere degli artisti menzionati si possono ammirare luminose spillette-bijoux americane degli anni '50 che dialogano con le minisculture-gioiello dell'artista Viola Romano Adami.

La mostra presso lo Spazio28 nel centro del paese di San Bernardino (strada cantonale 28) si può liberamente visitare fino al 5 marzo nei giorni festivi nell'orario 10.00-13.00 / 15.00-18.00; feriali 15.00-18.00.

Grand Hotel
Villa Castagnola
The ideal stay in Lugano
VIALE CASTAGNOLA 31
6906 LUGANO, SWITZERLAND
TEL. + 41 (0)91 973 25 55
INFO@VILLACASTAGNOLA.COM
WWW.VILLACASTAGNOLA.COM
Gourmet Delights

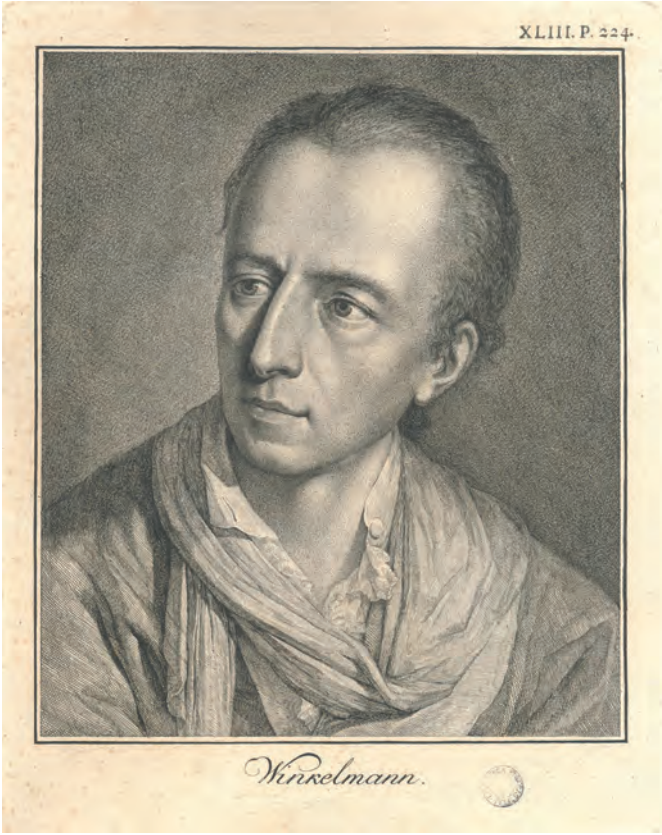
S.A. VINI BÉE
Via Cantonale 1 - 6855 STABIO
Tel. 091.647.32.81 - Fax 091.647.31.25
info@vini-bee.com - www.vini-bee.com
Professionalità e Competenza
sempre al vostro servizio
Distributore esclusivo per la Svizzera:
Cantine Fontanafredda - Serralunga d'Alba (Cuneo)
Franciacorta Cà del Bosco - Erbusco (Brescia)
Az. Agr. Fiegl - Oslavia (Gorizia)
Cantine Maschio - Visnà di Vazzola (Treviso)
Santa Margherita - Fossalta di Portogruaro (Venezia)
Cantine Ceci - Torrile (Parma)
Rocca delle Macie - Castellina in Chianti (Firenze)
Renzo Masi - Rufina (Firenze)
Fontana di Papa - Ariccia (Roma)
Cantina Tollo (Chieti)
Terredora - Montefusco (Avellino)
Francesco Candido - Sandonaci (Brindisi)
Librandi - Ciro' Marina (Crotone)
Casa Vinicola Firriato - Paceco (Trapani)
Distilleria Bocchino - Canelli (Asti)
Amaro Lucano - Pisticci Scalo (Matera)
Ca'del Bosco
CUVÉE PRESTIGE

CHIASSO

IL M.A.X. MUSEO CELEBRA JOHANN JOACHIM WINCKELMANN

Da domenica 5 febbraio a domenica 7 maggio il m.a.x. museo di Chiasso, nell'ambito del filone dedicato alla "grafica storica", festeggia il Giubileo 2017 per i trecento anni dalla nascita di Johann Joachim Winckelmann (1717–1768), erudito raffinato e innovativo, fra i più grandi studiosi della cultura classica, teorico e padre della disciplina della storia dell'arte. La mostra è incentrata sui "Monumenti antichi inediti": un'opera fondamentale dell'autore, ma poco nota e poco studiata finora, perché considerata incompiuta. È essenziale, però, per la sua influenza sul mondo del Neoclassicismo e ben oltre: l'autore, infatti, per la prima volta in maniera così rilevante accompagna le descrizioni dei "Monumenti" con le grafiche degli stessi.

Si tratta di ben 208 splendide tavole incise, tutte siglate, affidate ad artisti di chiara fama che Winckelmann sceglie e paga di tasca propria, convinto della bontà anche teorica dell'operazione. I "Monumenti antichi inediti" (1767) descritti da Winckelmann e raffigurati nelle 208 grafiche sono "oggetti dell'antico", ovvero bassorilievi, opere d'arte, suppellettili, vasi, gemme che catturano l'attenzione di Winckelmann durante i suoi meticolosi studi delle antichità che ha occasione di ammirare nelle collezioni del suo 'entourage' – prima fra tutte, quella del Cardinale Alessandro Albani di cui è bibliotecario e stretto collaboratore dal 1758 e a cui dedica i "Monumenti" –, ma anche nel corso di numerosi viaggi (rari a quei tempi) che intraprende (lui tedesco di origine e formazione) a Roma e dintorni, Firenze, Napoli, Portici, Pompei (quasi sconosciuta all'epoca), Caserta e Paestum.



Si tratta quindi di una pubblicazione che non solo riunisce opere d'arte e oggetti che costituiscono veri e propri capolavori di bellezza, ma che presenta anche un metodo di studio e una visione fortemente innovativa del comunicare la storia dell'arte, abbinando al testo l'immagine di riferimento e potenziandone il messaggio.

La mostra al m.a.x. museo di Chiasso (Via Dante Alighieri 6), dal titolo "Johann Joachim Winckelmann (1717–1768), i "Monumenti antichi inediti, Storia di un'opera illustrata", si può visitare (ingresso pieno fr. 10.-) dal 5 febbraio al 7 maggio; orari: da martedì a domenica 10.00–12.00/ 14.00–18.00, lunedì chiuso; inaugurazione sabato 4 febbraio, ore 16.30.

LUGANO

"TRACES OF TIME" IMMAGINI DELLA CINA ALLA [DIP] CONTEMPORARY

Il giovane spazio espositivo [dip] contemporary, alla sua seconda esposizione presenta l'artista Wang Tong, capo editore fotografico della rivista Chinese National Geography. La mostra "Traces of time" presenta due diversi corpus artistici creati da Wang Tong nel corso degli ultimi decenni: "Forging Cities", progetto tuttora in corso, e l'iconica serie "Mao on the wall", entrambi esempio dell'accuratezza storica adottata dall'artista in quanto consueto modus operandi e la sua dedizione a progetti che si sviluppano sul lungo termine. Il paesaggio, specialmente quello urbano è metafora non solamente delle incessanti metamorfosi della società cinese ma anche della condizione cinese stessa. Desideri, speranze, paure e un senso di caducità sono insiti in tale paesaggio.

Il lavoro di Wang Tong che meglio rappresenta queste tematiche è "Forging Cities", un progetto di carattere enciclopedico in cui l'artista ha fotografo con il suo obiettivo centinaia di realtà urbane diverse in tutta la Cina creando una vera e propria Wunderkammer fatta di città in espansione, ma soprattutto sospese tra realtà e finzione, desiderio e compiutezza. Parchi di divertimento in costruzione, ponti su laghi che si perdono nella nebbia, mura di cemento che dividono con fermezza la dimensione urbana da quella rurale, grattacieli che svettano verso l'infinito, ma anche visioni iconiche riconosciute persino dal visitatore più distratto sono associati ad angoli anonimi di realtà che normalmente ignoreremmo per la loro banalità. Tutti questi elementi sono protagonisti di scatti in bianco e nero, spesso volutamente sfuocati e che presentano la dimensione urbana in quanto collage proteso verso il costante cambiamento e il "non finito" per eccellenza.

La mostra presso [dip] contemporary art (via dufour 21 a Lugano) rimane allestita fino al 5 marzo; si può liberamente visitare nei giorni da Martedì a venerdì nell'orario 14.00-18.00; sabato e domenica di mattina solo su appuntamento.

LIGORNETTO

AL MUSEO VINCENZO VELA LE IMMAGINI DI KATJA SNOZZI

Con una mostra dall'enigmatico titolo di "La bambinaia di Rita Hayworth", il Museo Vincenzo Vela di Ligornetto presenta il recente lavoro della fotografa ticinese Katja Snozzi. Viene presentata una trentina di ritratti fotografici stampati in grande formato e, per la prima volta per Katja Snozzi in oltre trent'anni di carriera, vi ci sono anche immagini a colori.

Nel corso del 2014 Katja Snozzi, nota soprattutto per i suoi servizi fotografici a sfondo etnografico e per i suoi reportage di guerra, ha intrapreso un viaggio all'interno della Svizzera con l'obiettivo di ritrarre donne e uomini centenni. Il confronto offerto dal lavoro della fotografa con la "quarta età" è davvero notevole: lo sguardo che l'artista pone su queste persone rivela con forza la loro intensa espressività e vitalità e, al contempo, evoca un senso di quiete e poesia. Il risultato di questo progetto fotografico è raccolto nella pubblicazione che accompagna la mostra.

L'esposizione che occupa le sale del primo piano propone inoltre un confronto con lo scultore Vincenzo Vela (1820-1891), in particolare con alcuni suoi ritratti di personalità anziane. Grazie alla presenza di questi gessi si apre dunque un duplice dialogo: quello con la scultura di Vincenzo Vela e le fotografie monumentali di Katja Snozzi e quello tra l'osservatore e i personaggi ritratti.

A complemento della mostra inoltre il Museo ha selezionato alcune immagini tratte dai primi reportage di Katja Snozzi che l'hanno fatta conoscere come coraggiosa fotografa di guerra, raggruppate sotto il titolo Stories of Mankind. Immagini che ricordano l'importanza della difesa dei diritti umani, troppo spesso violati in molti paesi.

La mostra rimane allestita fino al 5 marzo, quando terminerà con un concerto di Sandro Schneebeli e la guida alla mostra a cura di Iso Camartin. Si può visitare (ingresso pieno franchi 12.-) nell'orario 10.00-17.00.

CHIASSO

ALLO SPAZIO OFFICINA UNA MOSTRA CHE CELEBRA I 100 ANNI DEL JAZZ

Da sabato 11 marzo a domenica 30 aprile, lo Spazio Officina di Chiasso, adiacente al m.a.x. museo, ospita una mostra che celebra il jazz. Lo fa in occasione del centenario dell'incisione jazz su disco in vinile (1917), dando spazio a cover e manifesti realizzati da grafici e artisti di calibro internazionale, impegnati a raccontare una nuova era e uno dei maggiori apporti culturali del Novecento per la sua estemporaneità e "creatività".

L'esposizione di Chiasso consente così di ricostruire la storia visiva di un fenomeno musicale e sociale che si è espresso fortemente attraverso la grafica e il design, spesso con toni improvvisati (come in musica), supportati ovviamente da una grande padronanza di mezzi. In mostra sono presentate copertine di dischi, manifesti che per la loro bellezza vengono riconosciuti come vere e proprie opere d'arte, locandine, cartoline, copertine di libri, ma anche reportage fotografici di grandi momenti, personaggi e incontri del jazz, splendidi grammofoni e strumenti musicali rari e meno rari che costituiscono la storia del fenomeno jazzistico, spartiti e edizioni divenute celebri, punti d'ascolto e spezzoni di film, come il famoso "The Jazz Singer", film culto del 1927 diretto da Alan Crosland e interpretato da Al Jolson che segna la nascita del cinema sonoro. Le cover e i manifesti jazz hanno coinvolto grafici e artisti di livello internazionale: da Josef Albers a Andy Warhol, da Max Huber a Guido Crepax.

La mostra presso lo Spazio Officina, a Chiasso (Via Dante Alighieri 4) dal titolo "Un secolo di jazz, la creatività estemporanea", rimane allestita dal 19 marzo al 30 aprile. Inaugurazione sabato 19 marzo, ore 18.00. Si può visitare (ingresso pieno fr. 7.-) dal martedì al venerdì nell'orario 14.00–18.00; sabato, domenica e aperture straordinarie (San Giuseppe, Pasqua e Pasquetta) 10.00–12.00 / 14.00–18.00; chiuso tutti gli altri lunedì, venerdì santo e sabato santo.

ASCONA

ED MOTTA, BETTYE LAVETTE STEVE GADD E DAVINA: POCKER D'ASSI

JAZZ CAT CLUB

IL CARTELLONE

lunedì, 13 febbraio, ore 20.30

Ed Motta

Ed Motta ha vinto un Latin Grammy Award ed è uno dei più popolari cantanti e musicisti carioca: un gigante della soul music brasiliana. Nato a Rio de Janeiro nel 1971, nipote del leggendario Tim Maia, e soprattutto creatore della soul music brasiliana. Personaggio straordinario dai mille interessi, Ed Motta è un cantante e compositore, suona molti strumenti, arrangia e produce musica in differenti Paesi. Nel suo originale stile, rimanendo fedele al funk-soul, mischia influenze che variano dal jazz alla tradizione popolare brasiliana, dalla bossanova al rock alla world world music.

Ed Motta.

lunedì 27 marzo, ore 20.30

Bettye LaVette

Una delle più incredibili voci della black music americana riscoperta dopo una carriera di alti e bassi. Per lei, a 70 anni, una meritatissima nomination ai Grammy 2015. Nei suoi 50 anni di carriera la grande artista non ha avuto un percorso lineare: ha peregrinato in varie case discografiche e dopo uno sporadico successo legato più ai singoli ("Let me Down Easy" nel 1965, tra gli altri) che ad album importanti, è tornata in auge egli anni 2000, grazie all'interessamento e alla considerazione da parte di artisti ben più giovani e lontani da quel genere Soul/R&B che l'aveva fatta conoscere negli anni 60 e 70.

lunedì 8 maggio, ore 20.30

Steve Gadd Band

In assoluto uno dei musicisti più rispettati ed emulati al mondo, forse il più importante artista che si sia finora esibito al JazzCat. Nessun altro batterista ha influenzato il jazz e la musica pop come lui. Precisione, stile, energia, creatività debordanti: a lui si devono alcune fra le più strabilianti ritmiche di tutta la storia della registrazioni musicali. Centinaia i dischi in cui appare e sbalorditiva la lista delle collaborazioni, che spaziano dal pop alla fusion al jazz acustico.

lunedì 22 maggio, ore 20.30

Davina & The Vagabonds

Davina & The Vagabonds è una band trascinata dalla classe e dall'incredibile energia della carismatica ed effervescente cantante e pianista Davina Sowers. Il gruppo americano propone un sound di grande impatto, che combina New Orleans, blues, jazz, R&B, soul e gospel. Irresistibile dal vivo, la formazione si è già esibita a più riprese a JazzAscona, dove ha vinto il Premio del pubblico nel 2014.

Biglietti d'entrata: CHF 30 (studenti metà prezzo); concerto dell'8 maggio: 50 franchi.

Bettye LaVette

LUGANO
VESPRI D'ORGANO E CONCERTI SPIRITUALI ALLA CHIESA DI S. MARIA DEGLI ANGIOLI

Prosegue nel mese di febbraio il ciclo dei Vespri d'organo, iniziativa inserita nella stagione musicale realizzata dalla Parrocchia di S. Maria degli Angioli (in Piazza Bernardino Luini, in fondo a Via Nassa). Tale iniziativa scaturisce dalla richiesta della Diocesi di Lugano a incrementare le attività musicali e in generale culturali della parrocchia e in particolare della sua chiesa principale.

Si tratta ora dell'accompagnamento organistico della Messa più importante della settimana, alle ore 17 di tutte le domeniche e dei giorni festivi, celebrazione preceduta sempre da un vespro d'organo, in programma alle ore 16.30, con brani adatti al contingente periodo, e di ben nove concerti spirituali, ognuno legato ad un momento forte dell'anno liturgico e con il commento spirituale di don Giorgio Paximadi. La rassegna nasce in collaborazione con numerose e importanti istituzioni, tra le quali la Città di Lugano, il LAC e il Sovrano Militare Ordine di Malta. In particolare è da porre in rilievo la collaborazione artistica con l'Orchestra della Svizzera Italiana, che porta nella Chiesa di S. Maria degli Angioli ben otto prime parti della compagine.

Ecco il calendario presso la Chiesa di S. Maria degli Angioli (Piazza Bernardino Luini, contigua alla Piazza del LAC) a Lugano. L'ingresso a tutti gli eventi è libero e gratuito fino ad esaurimento dei posti disponibili.

VESPRI D'ORGANO

Giulio Mercati, organista titolare

domenica 5 febbraio, ore 16.30

Dietrich Buxtehude (1637-1707)
Praeludium sol minore, BuxWV 163

Johann Pachelbel (1653-1706)
Ciaccona in fa minore

Johann Sebastian Bach (1685-1750)
Concerto in la minore per organo, BWV 593

domenica 12 febbraio, ore 16.30

Olivier Messiaen (1908-1992)
Da "La nativité du Seigneur" (1935): 3. Desseins Éternels

Johannes Brahms (1833-1897)
Herzliebster Jesu, op. posth. 122 n. 2

Johann Sebastian Bach (1685-1750)
Toccata, adagio e fuga in do maggiore, BWV 564

domenica 19 febbraio, ore 16.30

Alessandro Scarlatti (1660-1725)
Partite sull'aria della Folia

Johannes Brahms (1833-1897)
O Welt, ich muss dich lassen, op. 122/3

César Franck (1822-1890)
I Choral

domenica 26 febbraio, ore 16.30

Louis Vierne (1870-1937)
Dalle 24 Pièces en style libre, op. 31: Arabesque, n. 15

Johann Sebastian Bach (1685-1750)
Preludio e fuga in mi bemolle maggiore, BWV 552

CONCERTI SPIRITUALI

domenica 12 marzo, ore 15.45

Sulla Quaresima

domenica 30 aprile, ore 15.45

Nel tempo di Pasqua

Lugano Quartet
Gruppo Vocale S. Bernardo
Fabio Ciofini, organo

venerdì 12 maggio, ore 18.30

Ascoltare due volte

Giulio Mercati, organo
Olivier Messiaen (1908-1992)
"La nativité du Seigneur" (1935)

domenica 11 giugno, ore 15.45

In Festo Sanctissimae Trinitatis

Robert Kowalski, I violino OSI
Claude Hauri, violoncello
Giulio Mercati, organo

domenica 25 giugno, ore 15.45

In festo S Petri et Pauli Apostolrum

Zora Slokar, I corno OSI
Vittorio Ferrari, I corno OSI
Giulio Mercati, organo
Gruppo Vocale S. Bernardo

Ambasciatore del Ticino nel mondo

Merlot SanZeno

www.tamborini-vini.ch *info@tamborini-vini.ch*

LOCARNO
IN CARTELLONE RAPPRESENTAZIONI ANCHE PER GIOVANI E SCOLARESCHE

Anche per la seconda parte della stagione al Teatro di Locarno proseguono le proposte di teatro rivolte agli spettatori più giovani. Il programma, rivolto alle scolaresche delle scuole elementari e medie del locarnese, è ricco ed è costruito per appassionare i giovani utenti. Si tratta di un teatro che fa riflettere ma che sa anche divertire, trattando gli argomenti più profondi e quelli più delicati con la dovuta leggerezza e ironia, e con una costante attenzione alle esigenze del pubblico meno maturo. Senza dimenticare la dimensione del gioco e della spensieratezza, in un percorso che, utilizzando linguaggi differenti – dettati anche dalle diverse età degli spettatori – va a incontrare la letteratura e la musica, i sentimenti e l'avventura, la realtà e il fantastico, il mondo delle relazioni e il tema del crescere.

Il cartellone è iniziato lo scorso 17 gennaio con due recite per le scuole elementari (circa 800 alunni) con la compagnia "Eco di Fondo" di Milano che ha messo in scena "Nato ieri" uno spettacolo di Giulia Viana e Giacomo Ferrau. Il 31 gennaio è stata la volta delle scuole medie (700 studenti) che hanno assistito a "I Love Frankenstein", lavoro teatrale della Compagnia "Eccentrici Dadarò" di Milano che, con la riproposizione delle vicende della Creatura nata dal genio visionario del dottor Viktor Frankenstein, ha vinto il premio Festival Segnali 2014.

Stefano Accorsi

Emilio Solfrizzi

Intanto prosegue l'iniziativa rivolta alle scuole superiori del concorso di critica teatrale. A ogni rappresentazione inserita nel cartellone serale assistono molti studenti i quali hanno poi la possibilità di scrivere recensioni sugli spettacoli visti. I migliori elaborati saranno premiati a fine stagione.

7 e 8 febbraio, ore 20.30
Ieri è un altro giorno
Gianluca Ramazzotti,
Antonio Cornacchione
e Milena Miconi
di Sylvain Meyniac e J.Francois Cros
regia Eric Civanyan

Uno dei maggiori successi comici a Parigi delle ultime due stagioni teatrali, nominata miglior commedia ai Molière 2014, "Ieri è un altro giorno" è quello che si dice una commedia solida, moderna e piena di sorprese.

14 e 15 febbraio, ore 20.30
Gyula una piccola storia d'amore
Ilaria Falini e Orietta Notari
scritto e diretto da Fulvio Pepe
con Alberto Astorri, Alessia Bellotto,
Gianluca Gobbi, Laura Cleri,
Enzo Paci, Massimiliano Sbarsi,
Nanni Tormen, Ivan Zerbinati
produzione Fond.Teatro Due Parma

Gyula è quasi una favola, immersa in un clima immaginifico, povero e puro. In un paese lontano, sospeso nel tempo e nello spazio, vive un ragazzo diverso, amorevolmente cresciuto e protetto da mamma; il vicinato è raccolto intorno a poche strade, un bar e una vecchia falegnameria.

8 e 9 marzo, ore 20.30
Il borghese gentiluomo
Emilio Solfrizzi
di Molière
con Viviana Altieri, Anita Bartolucci,
Fabrizio Contri, Cristiano Dessì,
Lisa Galantini, Simone Luglio,
Elisabetta Mandalari

IL CARTELLONE A LOCARNO

Familie Flöz

regia Armando Pugliese
produzione ErretiTeatro30

Come l'avaro, come il malato immaginario, come l'ipocrita Tartufo, anche questo borghese che sogna di diventare un gentiluomo è, nella cultura letteraria europea, il modello esemplare e imprescindibile del nuovo ricco, dell'arrampicatore sociale che pretende di comprare, col denaro, quei meriti e quei titoli di cui è privo.

15 marzo, ore 20.30
Teatro Delusio
Familie Flöz

Ma cosa vede il pubblico? Tutto quello che succede dietro le quinte dove attori, tecnici, servi di scena corrono, si agitano, fanno lo spettacolo. Gli attori della compagnia tedesca Familie Flöz, provenienti da dieci diverse nazioni, sono davvero eccezionali, capaci di far vivere le maschere grazie ad un magistrale uso del linguaggio del corpo, tanto che la prima impressione, usciti dal teatro, è quello di aver visto attori senza maschera.

24 e 25 marzo, ore 20.30
Giocando con Orlando
Stefano Accorsi e Marco Baliani
adattamento teatrale e regia
Marco Baliani
produzione Nuovo Teatro diretta
da Marco Balsamo

Stefano Accorsi e Marco Baliani di nuovo insieme a giocare con i versi dell'Ariosto, La giostra è quella dei cavalieri paladini e maomettani che duellando, amando, scontrandosi e scornandosi, tradendo e infuriando, girano in tondo come figure di una macchina giostrante apparendo e scomparendo a seconda del girotondo che il gioco impone.

5 e 6 aprile, ore 20.30
Il prezzo (The Price)
Umberto Orsini, Massimo Popolizio,
Alvia Reale e Elia Schilton in
di Arthur Miller
regia Massimo Popolizio
direzione artistica Umberto Orsini

"Il prezzo" di Arthur Miller è un testo che fotografa, con spietata lucidità e amara compassione, le conseguenze della devastante crisi economica avvenuta negli Stati Uniti nel '29.

27 aprile, ore 20.30
Schegge - Maria Cassi
con Marco Poggiolesi alle musiche di scena
Ingresso libero (sino ad esaurimento posti) riservato agli spettatori abbonati e agli iscritti all'Associazione Amici del Teatro di Locarno

Questo spettacolo, che come sempre per Maria Cassi approfitta del suo naturale patrimonio di alto cabaret brechtiano, la fa superare se stessa riconfermando una maturità, mai statica, danza fra le sue mille trasformazioni e una "parola" usata per suoni parlanti lingue universali.

Umberto Orsini.

CHIASSO
BEETHOVEN SI DIVERTE CON PAMELA VILLORESI ATTRICE

Pamela Villoresi

Lo spettacolo di domenica 5 febbraio alle ore 17.00 presso il Cinema Teatro di Chiasso è dedicato alla musica e alla personalità di Ludwig van Beethoven. Le pagine musicali proposte al Cinema Teatro di Chiasso spaziano dal celebre Trio in re maggiore per archi e pianoforte op. 70 n. 1 "Gli spettri", a una selezione di lieder su temi popolari per una o due voci e trio: pagine di grande freschezza e ingiustamente poco eseguite in concerto.

Interpreti d'eccezione il soprano Martina Jankova (protagonista nei ruoli principali nei maggiori teatri europei, dalla Scala di Milano al Festival di Salisburgo), il tenore Marcello Nardis (tra i piu acclamati interpreti del repertorio liederistico in Europa) e il Trio des Alpes, noto per la sua attività internazionale.

Le pagine musicali sono integrate da un testo teatrale della scrittrice Rita Charbonnier. La voce recitante sarà quella di Pamela Villoresi, già attiva al Piccolo Teatro di Milano sotto la regia di Giorgio Strehler e notissima al pubblico della televisione italiana per i ruoli interpretati in parecchi sceneggiati di successo, tra cui "Marco Visconti" (dove debuttò a 17 anni). Attrice di cinema e regista, si e specializzata nell'interpretazione della poesia ed ha in repertorio oltre venti diversi recital.

Ludwig van Beethoven compose i due Trii dell'op. 70 nel 1808, in un periodo di grande fertilità creativa che lo portò ai vertici della Quinta e Sesta sinfonia. Assieme al notissimo Trio dell'"Arciduca" (ricordato recentemente in un bel romanzo dello scrittore italiano Hans Tuzzi) rappresentano una delle vette della produzione cameristica beethoveniana per la genialità dell'inventiva e per il forte afflato romantico che li pervade.

Il Trio n. 1 è associato agli "spettri" perché il tema del secondo movimento è lo stesso che l'autore appuntò per un coro di streghe da inserire in un ipotetico "Macbeth" su testo di Heinrich Joseph von Collin, lo stesso che gli diede il libretto per la musiche di scena di "Coriolano" e anche per il particolare "colore" demoniaco del Largo nella tonalità di re minore.

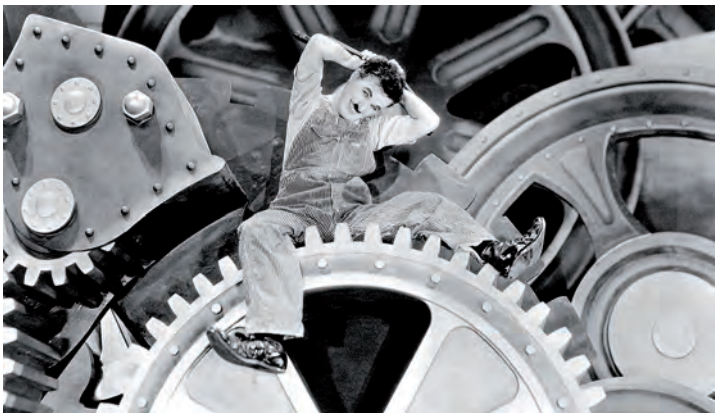
L'Allegro vivace iniziale presenta la netta contrapposizione di due temi, uno più robusto e vigoroso, l'altro più cantabile, in un insieme che restituisce il perfetto equilibrio tra i tre strumenti. Nel Largo la suggestione arriva immediata grazie all'ingresso dei due archi all'ottava con note lunghe, cui risponde il pianoforte con accordi ribattuti "sotto voce". La funzione del pianoforte, in questo Largo, e quella di creare una sorta di fascia sonora attraverso una serie infinita di variazioni del tremolo su tutta l'ampiezza della tastiera , come ha scritto Fabrizio Scipioni.

Il Presto finale, di grande brillantezza ed energia, si caratterizza per l'intenso dialogo tra gli strumenti che sembrano rincorrersi in un vortice di scale e arpeggi, fino alla coda conclusiva con gli accordi pizzicati degli archi.

Trio des Alpes

CHIASSO
DIECI FILM PER LA RASSEGNA INIZIATA A GENNAIO AL CINEMA TEATRO

È ben definito il cartellone della rassegna cinematografica che anche quest'anno si tiene al Cinema Teatro di Chiasso in un percorso composto da 10 film. La rassegna è stata ideata da Matteo Fontana che presenterà i film prima della proiezione raccontando aneddoti e interessanti sfumature. La rassegna - che si tiene di regola il martedì sera con inizio alle ore 20.30 al Cinema Teatro di Chiasso (Via D. Alighieri 3b), salvo l'appuntamento finale di martedì 23 maggio previsto ore 21.00 con proiezione all'aperto - è iniziata con i primi due appuntamenti di gennaio: "Nosferatu" (F. W. Murnau, 1922) e "Femmine folli" (Erich Von Stroheim, 1922).



"Tempi moderni", di e con Charlie Chaplin.

IL CARTELLONE PROSEGUE

martedì 7 febbraio, ore 20.30
L'amico americano
(Wim Wenders, 1977)

Da un romanzo di Patricia Highsmith, Wim Wenders (il più "americano" dei registi tedeschi) seppe trarre, nel 1977, un folgorante "giallo filosofico" fatto di killers e solitudine, di angoscia per la perdita dell'identità e delle radici ma anche di slancio vitalistico, in una contrapposizione che, lungi dall'ingarbugliare la trama, la rende anzi di una linearità e di una brillantezza uniche.

martedì 14 febbraio, ore 20.30
Tempi moderni
(Charlie Chaplin, 1936)

Forse nessuno meglio del grande Charlie Chaplin ha saputo descrivere l'alienazione dell'uomo a tu per tu con la Macchina, con l'avanzare inesorabile dell'industria, grande sviluppo economico ma anche Moloch divoratore di uomini…e di umanità. Pietra miliare del cinema comico, "Modern Times" è anche una appassionata difesa dell'anima umana e …del cinema muto, visto che per diversi anni Chaplin si oppose fieramente all'innovazione rappresentata dal sonoro.

martedì 7 marzo, ore 20.30
L'**uomo che non c'era**
(Joel & Ethan Coen, 2001)

"The Man who wasn't There" è il personalissimo e originale approccio dei fratelli Coen alla crisi d'identità dell'uomo contemporaneo, troppo spesso ridotto a cercare riscatto da una esistenza che lo vede marginalizzato attraverso imprese strampalate o ingovernabili, che immancabilmente gli si ritorceranno contro. Un film delicato, preciso come un'operazione chirurgica ma mai troppo distaccato, che vede tra gli interpreti una giovanissima Scarlett Johansson.

"L'amico americano", capolavoro di Wim Wenders.

DIECI FILM PER LA RASSEGNA DI CHIASSO

"Juha" del regista finlandese Aki Kaurismaki.

martedì 28 marzo, ore 20.30
Juha
(Aki Kaurismaki, 1999)

Aki Kaurismaki, regista finlandese, è da sempre una "voce isolata" nel panorama cinematografico: originale, brillante, mai scontato, il suo cinema parla di emarginazione, di solitudine, di fallimento esistenziale ma anche di sogni, speranze e amore. E lo fa con una originalità stilistica che, in epoca di standardizzazione dei linguaggi e delle espressioni, non può non essere vista come una ventata di aria fresca.

martedì 4 aprile, ore 20.30
The Bourne Identity
(Doug Liman, 2002

Quella di Jason Bourne è la figura che meglio di tutte ha saputo incarnare negli ultimi anni la crisi d'identità di un mondo che non ha più le certezze della Guerra Fredda e naviga a vista senza punti di riferimento. Nato dalla penna di Robert Ludlum nei lontani anni '70, e abilmente adattato da Doug Liman all'inizio del XXI secolo, Bourne è l'attualizzazione del cavaliere senza Re, del samurai senza padrone, dell'uomo smarrito di hitchcockiana memoria che deve, anzitutto, ricostruire sé stesso.

mercoledì 26 aprile, ore 20.30
La promessa dell'assassino
(David Cronenberg, 2007)

David Cronenberg è un regista estremo, che in diversi modi riflette sul tema dell'identità fin dai suoi esordi negli anni '70. In questo film fatto di corpi che parlano, coi tatuaggi o con le cicatrici, di corpi martoriati e mutilati, la riflessione cronenberghiana si radicalizza, si fa estrema. Il tutto, in una splendida struttura da gangster movie d'ambientazione londinese.

martedì 2 maggio, ore 20.30
La ballata di Stroszek
(Werner Herzog, 1976)

Film lancinante come quasi tutto il cinema di Werner Herzog, porta alle estreme conseguenze, anche stilistiche, la necessità di raccontare lo sradicamento e l'emigrazione, ed è ancor oggi un film attuale, personalissimo e diverso da tutto, fieramente "a latere", a partire dalla scelta del protagonista, un "non-attore", il suonatore di fisarmonica Bruno S., di cui il film, per certi aspetti, racconta la vera storia, in una commistione di fiction e realtà che solo Herzog sa costruire così bene.

martedì 23 maggio, ore 21.00
(proiezione all'aperto)
The Artist
(Michel Hazanavicius, 2011)

Premio Oscar come miglior film, regia e attore protagonista, "The Artist" è un inno al cinema tout-court, non solo al cinema muto, di cui ricostruisce con immensa perizia le meccaniche narrative e produttive. Certo non manca una dimensione giocosa in questa curiosa operazione cinematografica, nostalgica e calcolatissima, tenera e un po' "ricattatoria", ma dominata da un grandioso Jean Dujardin e da una regia che non sbaglia un'inquadratura.

STAZIONE ORNITOLOGICA DI SEMPACH

CINQUANT'ANNI DI CENSIMENTI DEGLI UCCELLI ACQUATICI

Gli ornitologi svizzeri e i loro colleghi dell'intera Europa lo scorso mese di gennaio hanno sfidato la meteo muniti di binocoli e cannocchiali per contare gli uccelli acquatici su tutti gli specchi d'acqua del continente. Questi censimenti internazionali degli uccelli acquatici vengono compiuti quest'inverno per il 50.esimo anno consecutivo e rappresentano il più lungo programma di monitoraggio nel nostro paese.

Questi conteggi su scala continentale forniscono dei dati preziosi per la conservazione dell'avifauna acquatica. Essi infatti permettono di valutare gli effettivi nidificanti di numerose specie e di indentificare i loro punti di sosta più importanti.

La Stazione ornitologica svizzera di Sempach, coordinatrice dei censimenti degli uccelli acquatici in Svizzera, può in questo modo farsi un buon quadro degli svernanti effettivi nel paese. A oggi si sa che vi svernano quasi mezzo milione di uccelli acquatici. La Svizzera stessa rappresenta un principale rifugio invernale per diverse specie, quali il Fistione turco, la Moretta o il Moriglione. Le sue acque generalmente non gelide offrono agli uccelli delle buone condizioni per nutrirsi e una minore pressione venatoria rispetto a certi paesi limitrofi.

Migliaia di morette e moriglioni si riposano durante la giornata nelle zone protette come qui nella riserva d'uccelli acquatici e di migratori d'importanza internazionale a Cheyres (Cantone Friborgo).

L'immagine globale fornita dai dati dettagliati sulla presenza delle diverse specie sui nostri laghi e sulle nostre rive ha permesso alla Stazione ornitologica di Sempach e alla Confederazione di delimitare 10 riserve per uccelli acquatici d'importanza internazionale e 25 d'importanza nazionale. Oggi il 30-40% degli ospiti svernanti può beneficiare della calma e della sicurezza che offrono questi rifugi di pace. Questo concetto di conservazione dovrebbe essere costantemente adattato sia a livello nazionale come a quello internazionale, dato che il riscaldamento climatico implica in tutta Europa dei grandi spostamenti degli effettivi d'uccelli acquatici svernanti.

Più di 30 mila fistioni turchi svernano in Svizzera, vale a dire la metà degli effettivi europei della specie.

TORTORA SELVATICA EUROPEA

DECIMATA DURANTE LO SVERNAMENTO DALLA CACCIA NEL BACINO MEDITERRANEO

Beato chi sente il dolce canto della tortora selvatica in primavera, poiché in Svizzera si fa sempre più raro. Il declino di questa tortora un tempo frequente è altresì allarmante su scala europea: i suoi effettivi sono crollati del 70% dagli anni '70. La caccia esercita su di essa una forte pressione oltre al cambiamento climatico e al degrado dei suoi habitat di nidificazione e di svernamento. Secondo stime sono da 2 a 3 milioni le tortore selvatiche abbattute ogni anni nel bacino del mediterraneo. Una nuova ricerca pubblicata dalla Stazione ornitologica svizzera di Sempach e dall'Università di Giessen in Germania rivela che in autunno un numero particolarmente elevato di tortore selvatiche dirette verso i propri quartieri africani di svernamento cade vittima della caccia. La tortora selvatica è l'unico columbiforme europeo a svernare a sud del Sahara. La Stazione ornitologica svizzera e i suoi partner svelano ora per la prima volta le rotte che questa specie percorre per raggiungere dall'Europa centrale i suoi quartieri di svernamento. I ritrovamenti di anelli dimostrano che gli individui nidificanti in Inghilterra, Germania e Francia usano una rotta occidentale attraverso la Spagna per raggiungere il continente africano. Le tortore provenienti dalla Cechia e dall'Ungheria scelgono invece una rotta centrale, lungo l'Italia o orientale attraverso la Grecia. Lo studio ha analizzato 692 ritrovamenti di anelli di tortore selvatiche marcate fino al 2011. 418 di loro provenivano da uccelli abbattuti, verosimilmente vittime della caccia.

La tortora selvatica è vittima di una caccia molto intensa in tutta la regione mediterranea. L'analisi degli anelli ritrovati permette di comprendere meglio le rotte migratorie di questa specie e le perdite legate alla caccia

Le nuove conoscenze acquisite grazie a questa ricerca su rotte di migrazione e caccia alla tortora selvatica, forniscono indicazioni preziose su questa specie minacciata a livello mondiale. Esse contribuiranno a trovare delle misure adeguate per la tutela dei siti di passaggio e di svernamento, nonché alla regolamentazione della caccia su questa specie.

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

Rompi le abitudini
con il nuovo
Brivio Brut!
Brivio
BRUT
Brivio
shop.gialdi-brivio.ch - www.brivio.ch

LA VOCE DEL GEMMOLOGO CLAUDIO MESSI

IL DIAMANTE: SIMBOLO DI INVINCIBILE E ETERNA BELLEZZA

Il diamante è in assoluto il minerale più prezioso e più duro. È la gemma che riunisce in sé le caratteristiche più nobili, l'unica degna di fregiarsi del titolo «regina delle pietre preziose». Il diamante è però anche il protagonista più straordinario e misterioso del regno minerale. È infatti l'unica pietra preziosa composta di un solo elemento, ossia di carbonio puro con un reticolo cristallino cubico. Una caratteristica che presentano peraltro anche il carbone e la grafite. Ciò che distingue il diamante è tuttavia la disposizione degli atomi. Affascinati dalle sue eccezionali caratteristiche, i greci battezzarono il diamante «Adamas», l'invincibile.

I primi diamanti furono rinvenuti attorno all'800 a.C. in India, nei detriti fluviali. In Brasile, i giacimenti di questa pietra preziosa furono scoperti solo nel XVIII secolo. All'epoca, i cercatori d'oro utilizzavano i diamanti come gettoni da gioco, ignorando che erano infinitamente più preziosi dell'oro che estraevano con gran fatica dai fiumi.

Nel 1866, il ritrovamento di una gemma da parte di un giovane contadino, Erasmus Stephanus Jacobs, scatenò la febbre del diamante in Sudafrica. La pietra, di circa 21 carati (pressappoco 4 grammi), la prima del suo genere rinvenuta in Africa, venne in seguito battezzata «Eureka» all'Esposizione universale di Parigi del 1867.

Per scoprire l'origine del diamante, bisogna risalire nel tempo per centinaia di milioni d'anni e addentrarsi per circa 150 km nel cuore della terra. Ai tempi dei grandi sovvertimenti geologici, del magma basico fu spinto con una pressione fortissima verso la crosta terrestre. Dovettero tuttavia trascorrere alcuni milioni d'anni prima che questa massa di lava si solidificò e formò la kimberlite, la famosa roccia diamantifera di colore blu. In seguito, durante circa 200 milioni d'anni, l'erosione liberò gradualmente i diamanti che finirono nei detriti fluviali, i cosiddetti "giacimenti secondari". I giacimenti che si trovano nei camini di vulcani spenti sono invece chiamati "giacimenti primari".

Per estrarre da 50 a 150 carati di diamante (1 carato = 0,2 grammi) si devono in media minare, spostare, lavare e frantumare 10 tonnellate di roccia e di terra. Opaco, di forma generalmente irregolare, il diamante grezzo non si distingue in sostanza da un comune ciottolo. Per trasformarlo in un meraviglioso gioiello ci vogliono l'abilità, le conoscenze e la pazienza del tagliatore. Solo il taglio di innumerevoli

IL DIAMANTE

faccette, determinato dalle leggi dell'ottica, consente al diamante di sprigionare tutta la sua bellezza e di esaltare la sua trasparenza e il suo splendore. Il taglio più frequente è quello a brillante, che conta almeno 57 faccette. Si praticano in ogni modo anche diversi altri tipi di taglio, come per esempio quello a goccia, a smeraldo, a navetta e a baguette. In ogni caso, bisogna sempre tenere presente che solo un taglio impeccabile, rispettoso delle proporzioni ideali, consente al diamante di riflettere verso chi lo guarda tutta la sua luce, scomposta nei colori dello spettro.

Ogni diamante è unico. Ciò significa che ha un valore a sé stante, determinato in conformità a 4 criteri, le famose «4 C» della terminologia ufficiale in lingua inglese.

"C" come «carat» o carato: originariamente, per pesare i diamanti si usavano i semi del carrubo, dal peso costante (1/5 di grammo, ossia 0,2 g). Un brillante di un carato ha un diametro di circa 6,50 mm.

"C" come «colour» o colore: fra i diamanti detti bianchi o "serie Cape", la gemma più preziosa è quella che presenta un'assoluta assenza di colore. Una scala fissata in conformità a norme internazionali consente una classificazione precisa che va da «bianco extra eccezionale +» a «colorito».

"C" come «clarity» o in italiano purezza: il diamante presenta spesso inclusioni, ossia le tracce del lungo cammino percorso dalle viscere della terra per giungere fino a noi. Anch'esse sono definite da una scala, che va da «IF» o puro a «Piqué 3» e che consente una classificazione precisa d'ogni diamante, in base al numero e alle dimensioni delle sue inclusioni.

"C" come «cut» o taglio: severissimi controlli garantiscono che il taglio e la lucidatura sono stati eseguiti a regola d'arte.

Perlomeno in inglese, assommando le «4 C» si otterrebbe la quinta "C" di «cost» o costo/valore.

LE RICETTE DEGLI CHEF TICINESI
CHRISTIAN BERTOGNA DEL RISTORANTE 'LE RELAIS' DELLA VILLA CASTAGNOLA

CAPASANTA AL CROCCANTE NOCE AGNOLOTTI "PIZZICATI" ALL'ORTICA E MESTICANTE TARDIVE

Ingredienti per 4 persone

20 noci di capesante belle grandi, 50 g di croccante alle noci (caramello e noci) tritato a coltello, 50 g di crema alle noci, 25 pezzi di agnolotti all'ortica, foglie di mesticante (red chard, spinacini, ecc.), sale di Guerande, pistacchi di Bronte dorati in padella e ridotti in briciole, ½ mango maturo, frullato, olio extra vergine d'oliva, lime.

Preparazione

Agnolotti alle noci
Pasta: 300 g di farina bianca, 300 g di farina friscello, 320 g di tuorlo d'uovo, 35 g di purea d'ortica. Impastare il tutto e conservare a parte.

Ripieno: 200 g di ricotta di pecora, 40 g di noci ridotte a granella, 1 uovo, timo, parmigiano grattugiato, sale e pepe.
Crema alle noci: frullare a caldo una riduzione di panna con noci sbollentate, sino ad ottenere una crema densa, aggiustare di sapore con sale e pepe.

Procedimento

Stendere la pasta e preparare degli agnolotti "pizzicati" di piccole dimensioni.
Lucidare le foglie di misticanza con l'olio.
Cuocere gli agnolotti in abbondante acqua salata, condire con olio e conservare a parte.
Sempre in olio d'oliva extra vergine far rosolare le capesante, condirle e disporle in un piattino.
Spolverarne la superficie con il croccante e conservare a parte.
Impiattare come si vede nella fotografia.

FUSILLI TRAFILATI AL BRONZO RAGÙ DI CAPRETTO PEPERONE DI SENISE E LIQUIRIZIA

Ingredienti per 4 persone

240 g di fusilli di Gragnano trafilati dal bronzo, 300 g di trita scelta di capretto (preferibilmente cosciotto tagliato a coltello), 30 g di battuto regolare (sedano, carote, cipolla bianca), 20 g di peperone rosso di Senise tagliato a brunoise, 2 dl di passata di pomodoro, 40 g di taralli al pepe e finocchietto, 0,5 l di brodo vegetale, 1 bicchiere di vino bianco secco, 1 bastone di liquirizia, 30 g di burro, olio extra vergine d'oliva, poca farina, sale e pepe, timo, aglio

Preparazione

In una padella, con dell'olio extra vergine, fare rosolare per bene la carne, condire e spolverare di farina; conservare a parte.

RISTORANTI TICINESI
I TOP
DI TICINO MAGAZINE

ristorante	*tel (091)*	*giorni di chiusura*	*ambiente*	
Ecco, Hotel Giardino, Via del Segnale, Ascona	785 88 88	lunedì e martedì	raffinato	❂❂*Michelin*
Locanda Barbarossa, Hotel Castello del Sole, Ascona	791 02 02		elegante	❂*Michelin*
Seven, Piazza/via Moscia 1, Ascona	780 77 77	domenica sera	raffinato	❂*Michelin*
Arté, Piazza Bossi, Lugano Cassarate	973 48 00	domenica e lunedì	elegante	❂*Michelin*
Conca Bella, San Simone, Vacallo	697 50 40	domenica e lunedì	elegante	❂*Michelin*
Locanda Orico, Via Orico 13, Bellinzona	825 15 18	domenica e lunedì	rustico elegante	❂*Michelin*
Da Candida, Via Marco 4, Campione d'Italia	649 75 41	lunedì e martedì	classico elegante	❂*Michelin*
Villa Principe Leopoldo, Via Montalbano, Lugano	985 88 55		raffinato	
La Brezza, Hotel Eden Roc, Ascona	791 01 71	da novembre a marzo	elegante	
Aphrodite, Hotel Giardino, Via al Segnale, Ascona	785 88 88		raffinato	
La Brasera, Via Cantonale, San Vittore - Grigioni	827 47 77	lunedì	rustico raffinato	
Al Portone, Viale Cassarate 3, Lugano	923 55 11	lunedì e domenica	elegante	
Relais Villa Castagnola, Viale Castagnola 31, Lugano	973 25 55		classico elegante	
Osteria dell'Enoteca, Contrada Maggiore, Losone	791 78 17	lunedì e martedì	elegante	
Vecchia Osteria Seseglio, Via Campora 11, Seseglio	682 72 72		rustico elegante	
Marina, Via Albarelle 16, Ascona	785 71 71		semplice elegante	
Lachiesa, Via del Tiglio 1, Locarno-Monti	752 03 03	lunedì	classico	
Locanda Locarnese, Via Bossi 1-Piazza Grande, Locarno	756 87 56		moderno elegante	
Osteria al Giardinetto, Muro degli Ottevi, Brissago	793 31 21	mercoledì	rustico elegante	
Lago Swiss Diamond, Riva Lago Olivella, Vico Morcote	735 00 00		elegante	
Da Enzo, Ponte Brolla	796 14 75	mercoledì e giovedì a mezzogiorno	elegante	
Ai Giardini di Sassa, Via Tesserete 10, Lugano	911 41 11		elegante	
Osteria Boato, Viale Lungolago, Brissago	780 99 22		classico	
Forni, Via Stazione, Airolo	869 12 70		classico	
Ateneo del Vino, Via Pontico Virunio 1, Mendrisio	630 06 36		rustico elegante	
Enoteca Bottega del Vino, Via Luini 13, Locarno	751 82 79	domenica	stile cantina	
Rodolfo, Pablo Ratti, Vira Gambarogno	795 15 82	lunedì	rustico elegante	
Antica Osteria Il Malatesta, Via Pescatori 8, Muralto	735 00 00	martedì e mercoledì	semplice	
Vicania, Alpe Vicania, Vico Morcote-Carona	980 24 14	lunedì e martedì	rustico elegante	
Al Ponte dei Cavalli, Cavigliano	796 27 05		semplice	
Golf Gerre, via alle Gerre 5, Losone	785 11 90		classico elegante	
Osteria del Centenario, Viale Verbano 17, Muralto	743 82 22	domenica	classico	
Da Valentino Vicolo Torretta 7, Locarno	752 01 10	domenica, lun e sab a mezzogiorno	rustico elegante	
Stazione, da Agnese, Piazzale Fart, Intragna	796 12 12		classico	
Ronchetto, via Nasora 25, Comano	941 11 55		semplice	
Osteria Mistral, Via Orico 2, Bellinzona	825 60 12	domenica	classico	
Osteria Centrale, Piazza della Chiesa, Intragna	796 12 84		semplice	
Osteria Concordia, Muzzano	966 44 34	lunedì	semplice	
Stazione, Strada Cantonale,Lavorgo	865 14 08	domenica sera e lunedì	classico	
Grotto Grillo, Via Ronchetto 6, Lugano	970 18 18	domenica	rustico elegante	
Della Carrà, Carrà dei Nasi, Ascona	791 44 52	domenica	rustico elegante	
Osteria Sasso Corbaro, Castello di Sopra, Bellinzona	825 55 32		rustico elegante	
Cittadella, Via Cittadella, Locarno	751 58 85		classico elegante	
Le bucce di Gandria, Via Cantonale, Gandria	225 88 33	lunedì e martedì	semplice	
Ristorante Stazione, Via Pietro Fontana, Tesserete	943 15 02	mercoledì	classico	
Motto del Gallo, Via Bicentenario 2, Taverne	945 28 71	domenica, lunedì a mezzogiorno	rustico elegante	
Osteria Penel, Via Moncucco 35, Lugano-Besso	967 10 70	domenica	rustico elegante	
Groven, Pascol de la Capela 1, Lostallo- Grigioni	830 16 42	domenica sera e lunedì	classico	

LE RICETTE DEGLI CHEF TICINESI

Far rinvenire nel burro il soffritto, aggiungervi la carne rosolata, il timo sfogliato ed uno spicchio d'aglio in camicia.
Una volta ben dorato il tutto, sfumare con del vino bianco ed aggiungervi la passata di pomodoro.
Bagnare con il brodo vegetale e portare lentamente a cottura.
Togliere l'aglio e conservare a parte il ragù di capretto.
Scottare, a parte, brevemente i peperoni in olio extra vergine, condirli e metterli da parte.
Cuocere i fusilli in abbondante acqua salata, scolarli.
Saltarli in padella con il ragù e i peperoni, aggiustare di sapore con sale e pepe.
Dressare in piatto fondo e grattugiarvi sopra un po' di corteccia di liquirizia.
Servire con timo sfogliato ed un filo d'olio extra vergine.

RISTORANTE LE RELAIS

Si tratta del ristorante principale del Grand Hotel Villa Castagnola. La guida GaultMillau gli assegna 15 punti. Propone una cucina mediterranea, leggera ed innovativa, con un equilibrio di colori e sapori delicati. Durante la bella stagione le cene sono servite sulla terrazza esterna, con vista verso il lago e sul parco. La sala Goya offre l'ambientazione ideale per i festeggiamenti: pranzi di famiglia o di lavoro, banchetti nuziali, serate a lume di candela.
Il Grand Hotel dispone anche di un altro spazio di ristorazione: La Rucola che si propone in un ambiente più informale, nato sotto il motto "Fresh & Easy Dining".
Anche il Ristorante Arté al Lago che si fregia di 1 stella Michelin, e diretto dallo chef Frank Oerthle, fa parte dell'organizzazione di Villa Castagnola.

FILETTO DI BUFALINA CON FUNGHI ENOKI MORBIDO DI GIOVANI CAROTE E VANIGLIA, CENERE D'OLIO D'OLIVA

Ingredienti per 4 persone

4 medaglioni da 140 g cadauno di filetto di bufalina, 240 g di funghi enoki, burro d'alpeggio, olio extra vergine, timo, poco aglio tritato, 250 g di purea di carote, 1 stecca di vaniglia bourbon, 3 dl di demiglace, sale e pepe

Preparazione

Cenere d'olio di oliva: mischiare 10 g di maltodestrina di tapioca con 10 g d'olio extra vergine d'oliva.
Rosolare i filetti conditi in extra verdine e burro, aggiungere un po' di timo, conservare a parte.
Saltare i funghi enoki con burro, timo e aglio. Aggiustare di sapore e conservare a parte.
Scaldare la purea di carote con vaniglia, unirvi una nocetta di burro e conservare a parte.
Sgranare per bene la cenere d'oliva ottenuta mischiando l'olio con la maltodestrina di tapioca.
Scaldare la demiglace.
Impiattare come si vede nella foto.

INCONTRO TRA VIOLETTA, FRAGOLE E LATTE

Ingredienti per 4 persone

Morbido Paradiso: 4 tuorli, 60 g di zucchero, 50 g di olio, 65 g di acqua, 4 albumi, 60 g di acqua, ½ cucchiaio di aceto bianco

Preparazione

Con lo sbattitore montare i tuorli con lo zucchero, affiché risultino ben cremosi.
Aggiungere a filo l'acqua e poi l'olio.
Aggiungere la farina setacciata con il lievito.
Mischiare in un bicchierino aceto e bicarbonato e versare subito nell'impasto.
Aggiungere un pizzico di sale, i semi di un baccello di vaniglia e una scorza di limone grattugiato.

LE RICETTE DEGLI CHEF TICINESI

A parte montare a neve gli albumi.
Mescolare dall'alto verso l'alto, delicatamente, i due composti e versarli in una teglia ricoperta da carta da forno.

Crema di latte: 100 g di latte, 20 g di zucchero, 20 g di farina, 25 g di panna montata, vaniglia e limone.

Preparazione

Bollire in un pentolino metà del latte con lo zucchero, i semi del baccello e la scorza grattugiata.
A parte, in una ciotola, sciogliere la farina con la metà restante del latte.
Al bollore versare nel pentolino il composto con la farina e mescolare fino ad addensamento.
Lasciare raffreddare completamente.
Montare la panna e mescolare con la crema appena fredda.

Gelato Violetta: 90 g di latte, 140 g di panna, 20 g di zucchero violetta (azuleta), 10 g di zucchero, 1 cucchiaio di glucosio, 1 foglio di colla di pesce.

Preparazione

Portare a bollore in un pentolino il latte con lo zucchero, l'azuleta, e il glucosio.
Togliere dal fuoco e aggiungere la colla di pesce, in precedenza ammollata in acqua fredda e strizzata.
Lasciare raffreddare e mettere nel mantecatore per gelati.

Conclusione

Tagliare il Morbido paradiso in 3 strati.
Farcire con la crema di latte per circa ½ cm e con marmellata di fragole.
Aggiungere zucchero a velo e tagliarlo a trancetti.
Decorare il piatto con 4 pezzi di fragola a dadini, 4 scaglie di cioccolato bianco, e petali di violetta candita.

ITALIA

L'ARTICOLATO POLO TOSCANO DEL GRUPPO SANTA MARGHERITA

Santa Margherita Gruppo Vinicolo possiede oggi cantine e vigneti propri i diverse regioni italiane: il Veneto Orientale, le colline di Conegliano-Valdobbiadene, l'Alto Adige, la Lombardia con la Franciacorta, la Toscana con il Chianti Classico e la Maremma, la Sicilia. In Toscana è presente da diversi decenni: la prima acquisizione risale al 1993 con Lamole di Lamole, nel Chianti Classico - 177 ettari, di cui 57 a vigneto e 4 a uliveto - cui si è aggiunta nel 2002, Sassoregale, in Maremma, tenuta di 38 ettari di cui 30 a vigneto. È qui che dagli anni Novanta ad oggi sono stati costanti gli investimenti per ripristinare e ricostruire i vigneti, preservare il paesaggio, sviluppare un'agricoltura che da quest'anno può fregiarsi della certificazione biologica maturando un'attenzione alla salvaguardia della biodiversità, delle risorse idriche e a tutte quelle tecniche che, allontanando la chimica di sintesi dai vigneti, rendono il vino un prodotto di ottima salubrità.

Il nuovo polo di Greti, nel comune di Greve in Chianti, inaugurato a metà giugno 2015, rappresenta oggi il nucleo operativo e logistico in Toscana del Gruppo Vinicolo Santa Margherita. Qui sono state accorpate e razionalizzate le fasi più importanti, in un unico centro di lavorazione dotato di tecnologie all'avanguardia. Una nuova e moderna linea di imbottigliamento e di stoccaggio, l'affinamento in legno e in acciaio, una sezione sperimentale dedicata all'affinamento in cemento e a quello in bottiglia (che varia da un minimo di 6 a un massimo di 12 mesi) per Riserve e Gran Selezione, sono solo alcune delle principali caratteristiche di Santa Margherita Tenimenti Toscani. Con l'apertura del nuovo wineshop, con annesso ristorante, dove si possono trovare tutti i vini del Gruppo, Greti si propone come vetrina, luogo d'incontro e ospitalità, rafforzando sempre più il legame con il territorio.

La Tenuta Lamole di Lamole è invece situata nel Comune di Greve in Chianti su un terrazzo naturale che domina la vallata del torrente Greve, un altipiano aperto a sud-ovest che degrada dolcemente protetto a nord-est dal Monte San Michele, protezione naturale ai venti freddi del nord, mentre l'apertura a ovest lo espone in parte ai venti caldi provenienti dal mar Tirreno. Ha una superficie complessiva di 177 ettari, fra bosco, vigneti e

Le botti di vinificazione nella cantina di Greti.

NUOVA sede con Enoteca

Bindella Viticoltura-Commercio Vini SA
Via al Molino 41, Scairolo - 6926 Montagnola
tel 091 994 15 41 - fax 091 993 03 87 - *info@bindellavini.ch*

I VINI TOSCANI DEL GRUPPO SANTA MARGHERITA

oliveti; di questi, 57 sono destinati alla produzione di uve, con vigneti situati a un'altitudine compresa fra i 380 e i 600 metri, esposti a sud e a ovest.

I vini Lamole di Lamole hanno caratteri di eleganza e al tempo stesso ricchezza che solo la simbiosi fra suolo, clima, vitigno e uomo possono creare. Il vigneto di Campolungo, di 9,5 ettari, posto appena sotto il paese di Lamole con esposizione sud-ovest e un'altitudine variabile dai 400 ai 550

metri, rappresenta il vero e proprio cru, il simbolo dell'azienda. La magnifica esposizione, l'altitudine e il terreno chiaro e ricco di scheletro, garante di uno scambio termico notturno molto importante, permettono di intravedere un grande futuro per il Sangiovese, anche in anni in cui potenza e morbidezza a tutti i costi vincono sulla tipicità e sull'eleganza. Da sottolineare che fra le viti più vecchie nel vigneto di Campolungo vi sono quelle di Cabernet Sauvignon, utilizzate nella Riserva Gran Selezione, ultimo premio di cui si è fregiato, per apportare ulteriore eleganza e ricchezza al vino.

Gli altri vigneti si distribuiscono intorno a questo appezzamento prendendo nomi molto usati in queste colline grevigiane: Il Prato, Le Masse, Il Piano, Ridaldi, (area Lamole) come pure Tordela, Crespine, Paladino e Mazzoli (Salcetino). La particolarità produttiva è rappresentata dall'elevata altitudine e da una certa siccità estiva, condizioni che richiedono da una parte l'adozione di sistemi di conduzione in grado di trattenere calore e dall'altra l'uso di portainnesti e cloni in grado di resistere alla possibile assenza di precipitazioni. La corretta gestione di queste condizioni estreme consente l'ottenimento di vini di ottima eleganza e finezza, come pure di complessità aromatica, caratteristiche sensoriali tipiche di vini provenienti da aree con viticoltura difficile condotta in condizioni di "stress controllato".

I VINI DEL GRUPPO VINICOLO
SANTA MARGHERITA
SONO DISTRIBUITI IN TICINO DA
SA VINI BÉE
VIA CANTONALE 1, 6855 STABIO
TEL 091 647 32 81
info@vini-bee.com
www.vini-bee.com

Importatore in Svizzera e distributore:
Vini Bee SA, Via Cantonale 1 - 6855 Stabio - tel 091 647 32 81

I GRANDI DI TOSCANA

È INDUBBIAMENTE L'ELEGANZA IL CARATTERE DI ORNELLAIA 2013

L'Eleganza: questo il 'Carattere' scelto dall'enologo capace di definire pienamente l'annata 2013, un concetto semplice ma per nulla facile da ottenere. "Quello che sembrava uno svantaggio per l'annata 2013 - un germogliamento e una fioritura tardivi - si è alla fine rivelato essere un grande vantaggio grazie ad una estate ed un mese di vendemmia da manuale, con temperature fresche ma tempo prevalentemente soleggiato" - Queste le parole di Axel Heinz, direttore ed enologo di Ornellaia, che aggiunge – "Ciò ha portato ad una lenta ma completa maturazione con grande equilibrio ed affascinante qualità aromatica, quello che amiamo definire come "l'Eleganza". Di colore intenso e denso, Ornellaia 2013 si presenta all'olfatto con una splendida complessità aromatica che si costruisce intorno ad un fruttato brillante e limpido, sottolineato da raffinate note speziate e balsamiche. Al palato si sviluppa con una frutta vibrante e complessa incorniciata da una struttura fitta e slanciata con tannini che raggiungono un equilibrio raro tra fermezza e polpa, conclude con un lungo finale bilanciato e fresco".

Al palato si sviluppa con una frutta vibrante e complessa incorniciata da una struttura fitta e slanciata con tannini che raggiungono un equilibrio raro tra fermezza e polpa, conclude con un lungo finale bilanciato e fresco.

I VINI DELLA
TENUTA DELL'ORNELLAIA
SONO DISTRIBUITI IN TICINO DA
BINDELLA
VITICOLTURA-COMMERCIO VINI SA
VIA AL MOLINO 41 - PIAN SCAIROLO
6936 MONTAGNOLA
TEL 091 994 15 41
info@bindellavini.ch

Dopo il siccitoso 2012, l'inverno del 2013 è stato caratterizzato da un tempo mite ma molto piovoso, che ha provocato un ritardo del germogliamento di ben 15 giorni. Il freddo e la pioggia hanno portato anche ad una fioritura irregolare e molto lunga - in ritardo di due settimane rispetto alla media - che ha ridotto la produzione e provocato uno sviluppo eterogeneo dei grappoli. Fortunatamente l'estate, arrivata puntuale a fine giugno, è stata perfetta, asciutta e soleggiata, ma non priva di alcuni picchi di calura intensa a luglio e a agosto. Il ritardo vegetativo è stato alla fine benefico proprio perché ha spostato la maturazione a dopo il periodo più caldo. I temporali di Ferragosto hanno abbassato in modo importante le temperature – soprattutto notturne – divenendo favorevoli all'espressione aromatica, ma costringendoci ad una raccolta più tardiva della media, iniziata il 9 settem-

ORNELLAIA 2013

bre e conclusa il 14 di ottobre, con tempo prevalentemente soleggiato privo di eccessivo calore.

La vendemmia si è svolta tra il 29 agosto e il 17 settembre per i Merlot. Dal 18 settembre è iniziata quella dei Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot dai vigneti giovani, per concludersi il 5 ottobre con i Petit Verdot e Cabernet Sauvignon dai vigneti vecchi.

La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 15 kg ed i grappoli sono stati selezionati su doppio tavolo di cernita prima e dopo la diraspatura e sottoposti al termine ad una pigiatura soffice. Ogni varietà e ogni parcella è stata vinificata separatamente. La fermentazione alcolica ha avuto luogo in tini di acciaio inox a temperature tra 26-30°C per una settimana alla quale è seguita la macerazione per un totale di circa 10-15 giorni. La fermentazione malolattica si è svolta principalmente in barriques di rovere (70% nuove e 30% di secondo passaggio). Il vino è rimasto in barriques nella cantina di Ornellaia a temperatura controllata per un periodo di circa 18 mesi. Dopo i primi 12 mesi è stato effettuato l'assemblaggio e quindi reintrodotto nelle barriques dove ha trascorso altri 6 mesi. Il vino rimane in bottiglia per altri 12 mesi prima dell'introduzione sul mercato.

Per interpretare il carattere unico: L'Eleganza, scelto per la Vendemmia 2013, Ornellaia ha invitato l'artista giapponese Yutaka Sone a creare un'opera d'Arte 'site specific' in marmo per la Tenuta (inititolato 'Carrara, 2016) ed esclusive etichette singolarmente firmate in originale che vestono 109 grandi formati di Ornellaia: 100 bottiglie doppio Magnum (3 litri), 8 bottiglie Imperiali (6 litri) e un'unica Salmanazar (9 litri). Inoltre l'Artista ha realizzato la bottiglia 0,750 di Ornellaia: per il secondo anno un esemplare è inserito in ogni cassa in legno da 6 bottiglie.

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

Occhiali
Strumenti ottici
Test visivi
Studio per lenti a contatto

OTTICA
COCCHI
BRUGHERA

Divico rosso
Un nuovo vitigno per il Murchì della Fattoria Moncucchetto di Lugano

Nome del vino	**Il Murchì -** rosso IGT Svizzera italiana
Produttore	Fattoria Moncucchetto, Lugano
Annata	2015
Vitigni	100% Divico
Zona di provenienza	Le uve provengono dal vigneto Morchino, situato in collina a Pazzallo. È esposto a nord ma approfitta di un ampio soleggiamento durante il ciclo vegetativo; costruito nel 2012 piantando varietà resistenti alle malattie crittogamiche, permette una viticoltura più ecologica.
Vinificazione	Tradizionale in rosso con macerazione termoregolata. Retrogradazione malica in barrique di terzo passaggio, seguita da un affinamento di 8 mesi.
Gradazione alcolica	13 % Vol.
Colore	Rosso molto carico con riflessi violacei intensi.
Profumo	Note di frutta matura accompagnate da spezie fini e leggeri aromi balsamici.
Sapore	Morbido con dei tannini setosi e persistenti, bella freschezza e lunghezza.
Temperatura di servizio	16 - 18 °C.
Prezzo	Fr. 18.- / bottiglia da 7,5 dl, IVA compresa.
Note	In nuovo vitigno Divico è frutto dell'incrocio tra Gamaret e Bronner ottenuto presso la stazione federale di ricerca Agroscope di Changins e Wädenswil. La moderna cantina è opera dell'arch. Mario Botta e può contare su una dotazione tecnica e tecnologica all'avanguardia. Il vigneto che la circonda si estende su 2 ettari ed è ottimamente esposto da sud-est a sud-ovest.

Produttore e distributore:

Fattoria Moncucchetto Sagl
Via Crivelli Torricelli 27 - 6900 LUGANO
tel 091 967 70 60
info@moncucchetto.ch - www.moncucchetto.ch

MONCUCCHETTO
CANTINA & EVENTI
www.moncucchetto.ch
Via Crivelli, 27 - 6900 Lugano

MENDRISIO
CERTIFICAZIONE INTERNAZIONALE PER LA QUALITÀ DEI VINI DELLA GIALDI

La Gialdi Vini SA di Mendrisio è l'unica azienda vinicola ticinese – e la seconda in Svizzera dopo il colosso specializzato nel commercio dei vini Schenk - ad ottenere la certificazione "ISO 22000:2005, Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare". La norma rappresenta un severissimo standard internazionale che, grazie ad un approccio preventivo, permette di tutelare la salute del consumatore ben oltre di quanto impongono le normali disposizioni di legge cantonale, svizzere ed estere. La prestigiosa e qualificata attestazione comprende anche la Brivio Vini SA che dal 2001 fa parte del gruppo Gialdi Vini SA.

La certificazione è avvenuta al termine di controlli e verifiche durati sei mesi sull'intera attività dell'azienda di Mendrisio e che ha coinvolto il personale attivo nei diversi settori. Il meticoloso riscontro è stato raccolto e verificato a partire dalla selezione e dal trattamento delle uve, alla selezione dei fornitori, ai lavori di vinificazione e in cantina, di stoccaggio, di trasporto, per citare solo i principali. La norma – che impone che vi sia una persona responsabile all'interno dell'azienda destinata allo scopo della certificazione e del mantenimento della stessa – oltre a garantire la qualità ineccepibile permette la perfetta e completa rintracciabilità del prodotto finito e dei suoi componenti. Dunque non solo l'uva, ma per esempio anche il vetro della bottiglia, i turaccioli, le capsule, le etichette, eccetera. Tutta l'intera filiera organizzativa, produttiva e commerciale viene costantemente monitorata e tenuta sotto controllo passo per passo seguendo un carnet degli obblighi imposti dalle severissime norme imposte dal qualificato organismo internazionale, in seguito vidimato anche dalla preposta associazione svizzera SQS che attesta l'implementazione nell'azienda mendrisiense dei concetti atti ad assicurare gli indispensabili sistemi di qualità e di management.

Il titolare dell'azienda vitivinicola di Mendrisio, Feliciano Gialdi (a sinistra), ha ricevuto l'attestazione ISO 22000:2005 da Silvio Genovese, rappresentante della Associazione Svizzera per Sistemi di Qualità e di Management (SQS).

I Grappoli
Albergo e Ristorante
6997 Sessa - Malcantone
tel 091 608 11 87

GARAGE LIDAUTO

Garage Lidauto SA
Via del Tiglio 9
6906 Lugano
T +41 (0)91 972 67 51
www.lidauto.ch
www.facebook.com/lidauto

C-HR Hybrid Style, FWD, 1.8 HSD, 90 kW, cons. Ø 3,9 l/100 km, CO_2 87 g/km, eff. en. A. Emissioni di CO_2 derivanti dalla messa a disposizione di carburanti e/o di elettricità: 20 g/km. Ø delle emissioni di CO_2 di tutti i modelli di veicoli immatr. in Svizzera: 134 g/km. **Condizioni leasing:** tasso d'interesse annuo effettivo 0,90%, assicurazione casco totale obbligatoria, cauzione 5% dell'importo del finanziamento (minimo CHF 1'000.–), durata 24 mesi e 10'000 km/anno. La concessione del leasing è vietata se causa un eccessivo indebitamento. Le promozioni di vendita sono valide per contratti stipulati dal 1° gennaio 2017 con relativa immatricolazione entro il 31 marzo 2017 o fino a revoca.

TOYOTA
C-HR: PRODOTTO INNOVATIVO NEL SEGMENTO DEI CROSSOVER

Il nuovo Toyota C-HR, la cui sigla significa «Coupé High Rider», si distingue nettamente dal resto della gamma Toyota. Il suo design originale conferisce un nuovo dinamismo e personalità al segmento C-SUV. Le forme stilistiche degli angoli unite ad archi passaruota che ne aumentano l'imponenza su strada conferiscono alla carrozzeria una struttura di base a forma di diamante. Lungo 4,36 metri, largo 1,795m, alto 1,555 (nelle varianti Hybrid) e con un passo di 2,64 metri, il C-HR mantiene stretta assonanza con le linee del prototipo originale svelato in anteprima al Salone di Parigi 2014. Il suo frontale e il suo posteriore, disponibili a scelta con gruppi ottici a tecnica a LED, sono caratterizzati da un impatto molto espressivo. La linea del tetto che sfocia nello spoiler posteriore, nonché le maniglie delle porte posteriori integrate nel montante C, conferiscono al cinque porte il look di un coupé tre porte.

All'interno il nuovo concetto «Sensual Tech» unisce funzionalità high-tech a uno stile moderno, caratterizzato da una sensazione di spazio molto ariosa. L'interfaccia utente della piattaforma di navigazione multimedia sul grande schermo tattile da otto pollici è leggermente orientata verso il conducente. In tal modo tutti i comandi sono perfettamente a portata di mano.

Per l'abitacolo sono disponibili tre diversi schemi di colori a scelta: grigio scuro, nero-blu e nero-marrone. La forma a diamante della carrozzeria è inoltre ripresa nell'abitacolo. Diversi interruttori, le finiture nei rivestimenti delle porte e addirittura le lancette degli strumenti hanno una forma simile. Vi sono inoltre tre tipi diversi di rivestimenti: una struttura tipo pelle per le superfici generiche, una morbida zigrinatura in stile pelle nappa per le superfici di maggior contatto e una zigrinatura tecnica per gli elementi funzionali come gli interruttori. Gli elementi decorativi sono in vernice pianoforte nera con applicazioni in argento opaco.

Dal profilo del comfort, del design e della sicurezza, il nuovo gioiello Toyota è al top della tecnica. I clienti beneficiano tra l'altro di un volante riscaldabile, del sistema Smart-Start, vetri tinti dietro, assistenza al parcheggio, cerchi in lega leggera da 18 pollici e di vernice metallizzata bicolore, in funzione dell'allestimento scelto: Active, Comfort, Style e Premium.

Inoltre il pacchetto di sicurezza Toyota Safety Sense è di serie già dalla versione di base. Comprende il sistema pre-collisione con rilevamento pedoni, l'assistenza al mantenimento di corsia, i fari abbaglianti automatici nonché l'allerta stanchezza. Dalla versione Comfort sono disponibili anche il riconoscimento segnali stradali e

IL NUOVO TOYOTA C-HR, "COUPÉ HIGH RIDER"

l'allerta traffico trasversale, incluso il visualizzatore dell'angolo morto.

Il nuovo Toyota C-HR è proposto con turbomotore a benzina 1,2 litri oppure con un propulsore ibrido da 1,8 l. Quest'ultimo vanta delle emissioni di CO2 molto basse, pari a 86 g/km. Pertanto la variante Hybrid si accontenta di soli 3,8 litri di benzina per 100 chilometri. È un'efficienza che il potente motore da 122 CV/90 kW riesce a conseguire, grazie alla rivisitazione del motore a scoppio che con un rendimento termico del 40 percento raggiunge valori eccezionali.

Il crossover è disponibile in alternativa anche con un turbo benzina. Dotato di un motore di 116 CV/85 kW e di una coppia massima di 185 Nm è disponibile a scelta con cambio manuale a sei marce oppure con un cambio automatico a variazione continua. La trasmissione automatica è abbinata a tutte le versioni a trazione integrale. Il turbo 1200 cc del Toyota C-HR ha un consumo medio di 5,9 litri per 100 chilometri, con emissioni di CO2 contenute a 135 g/km.

Il nuovo Toyota C-HR è disponibile da dicembre 2016 a partire da 24'900 franchi – sono inclusi il Toyota Free Service standard di 6 anni o 60'000 km nonché la garanzia di 3 anni o 100'000 km.

Osteria Grotto Da PIERINO - Cureggia

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

Cucina nostrana

La vera polenta e minestrone al camino

Salumi propri - Formaggini

Ambiente familiare - Ampio giardino

CUREGGIA- Lugano

tel 091 941 87 96 - fax 091 941 88 86

www.grottopierino.swiss - *info@grottopierino.swiss*

Propr.: **Fam. Mauro Cassina**

LEXUS

RINNOVATA LA LS, AMMIRAGLIA GLOBALE DI NUOVA CONCEZIONE

Con l'uscita del suo primo modello nel 1990 la Lexus LS 400 aveva rivoluzionato la classe lusso. La berlina premium giapponese offriva ai clienti un comfort eccelso, straordinarie prestazioni, una cultura motoristica a un livello fino allora sconosciuto nonché una stupefacente silenziosità, rifiniture di qualità, precisione nei dettagli e affidabilità.

Oggi la LS è alla sua quinta generazione. Questa rinnovata versione è più lunga e bassa del modello precedente. Il nuovo design si presenta con una silhouette simile a un coupé ed è caratterizzato dal nuovo linguaggio stilistico della marca Lexus. Nella costruzione della nuova LS gli ingegneri hanno puntato su materiali come la lega leggera e acciai speciali con una resistenza alla trazione particolarmente elevata, conseguendo una riduzione del peso di oltre 90 chilogrammi rispetto alla versione precedente. Abbinata al nuovo motore V6 e alla maggior rigidità della carrozzeria, questa riduzione del peso contribuisce in modo sostanziale all'aumento della sensazione di dinamismo.

Per ottenere la miglior performance a fronte della massima efficienza energetica, è stato sviluppato un motore V6 del tutto nuovo con una cilindrata di 3,5 litri e due turbocompressori di nuovo sviluppo. Il nuovo motore assicura performance a livello V8, senza alcun compromesso in fatto di attenzione ai consumi, il tutto considerando nel contempo l'ulteriore riduzione di rumori e vibrazioni. Il nuovo V6 offre le prestazioni che ci si aspetta da un'ammiraglia Lexus, ossia 421 CV con una coppia massima di 600 Nm, valori nettamente superiori a quelli del V8 della LS attuale. La corsa lunga e il perfetto rapporto corsa/alesaggio del nuovo motore contribuiscono all'elevata velocità di carburazione nonché all'efficienza di entrambi i turbocompressori. Con una simile motorizzazione la nuova LS accelera da 0 a 100 km/h in soli 4,5 secondi.

Il primo cambio automatico a 10 rapporti ad essere montato a livello mondiale su una berlina di lusso, adottato per la prima volta sulla Lexus LC 500, viene ora montato anche sul modello di punta. Si tratta di un cambio automatico con convertitore che consente tempi di passaggio di marcia paragonabili a quelli del cambio a doppia frizione. La grande larghezza di banda, resa disponibile dai dieci cambi di marcia stretti, si rivela ideale per ogni tipo di guida e mette sempre a disposizione il rapporto ideale. L'apparato consente anche il cambio manuale tramite comandi al volante, anche se molti guidatori preferiranno la regolazione elettronica altamente evoluta che anticipa il comportamento del guidatore. Il sistema sceglie infatti sempre la trasmissione ideale a dipendenza dell'accelerazione, della decelerazione e dell'accelerazione trasversale.

Poiché la nuova ammiraglia è più bassa della generazione precedente, è stata dotata della sospensione pneumatica opzionale per la prima volta di una funzione di salita. Non appena la vettura viene aperta con smartkey, la carrozzeria viene automaticamente sollevata e le fasce laterali del sedile vengono aperte per accogliere il conducente.

La nuova Lexus propone in opzione un nuovo sistema di sicurezza altamente evoluto che comprende il primo sistema al mondo con riconoscimento intuitivo dei pedoni e sterzo attivo. Se un pedone viene rilevato sulla carreggiata e l'impatto è imminente, la LS attiva automaticamente una frenata e una manovra di scansamento, senza uscire dalla corsia di marcia.

In Ticino per il Ticino.

- ✓ Oltre **100 000** clienti
- ✓ **20** uffici di consulenza in tutto il Cantone
- ✓ **250** collaboratrici e collaboratori
- ✓ **35 000** sinistri liquidati annualmente
- ✓ Oltre **CHF 100 milioni** nell'economia ticinese ogni anno
- ✓ Formatori di apprendisti

AXA.ch
0800 809 809

AXA winterthur
ridefiniamo / la protezione finanziaria

OMEOPATIA, FITOTERAPIA, NATUROPATIA
È POSSIBILE CURARSI BENE ANCHE CON LA MEDICINA NATURALE

Omeopatia - I rimedi includono l'utilizzo della "Baptisia", nei casi di grave prostrazione, di comparsa di sintomi gastrici, intontimento e quando il paziente abbia il volto arrossato e si senta «a pezzi»; "Eupatorium perfogliatum" se il soggetto si sente con le «ossa rotte», ha gli occhi arrossati e non desidera muoversi, "Gelsenium" nei casi di pesantezza al capo e agli occhi. Altri rimedi molto usati sono "Belladonna", "Aconitum" e "Bryonia". Dal punto di vista preventivo, l'omeopatia consiglia l'assunzione di un tubo dose di "Oscillococcinum 200 CH" ogni settimana nei mesi invernali. Il rimedio viene anche usato come cura (tre dosi al giorno per un paio di giorni).

Fitoterapia - Nella prima fase della malattia, quando sono presenti brividi di freddo, si consigliano tè allo zenzero o alla cannella allo scopo di aumentare la circolazione e la temperatura corporea. In caso di febbre si usano infusi di fiori di sambuco, di millefoglie e di menta per normalizzare la temperatura, un cucchiaino ogni ora. Per aumentare l'appetito durante la convalescenza, si consigliano due o tre tazze al giorno di tè di millefoglie e di melissa. È anche consigliata l'"echinacea" per rinforzare le difese immunitarie.

Naturopatia - Il modo migliore per combattere l'influenza sarebbe prevenirla, anche se in realtà può risultare difficile, soprattutto durante l'epidemia. Nella prima fase della malattia, può essere utile assumere solo liquidi. In caso di dolori e di sensazioni di freddo, si consiglia un bagno caldo con l'aggiunta di sali di Epsom, prima di coricarsi. Nella fase dello stato febbrile, assumere tè di fiori di sambuco e succhi di frutta ed applicare impacchi freddi sul torace. Come in tutti gli altri casi in cui si consiglia l'applicazione di impacchi freddi, si ricorda di coprire la parte con un asciugamano pesante o con una coperta per favorire la traspirazione. Possono essere prescritte dosi di vitamina C (1-2 g al giorno). L'influenza va curata con la medicina naturale o con la medicina tradizionale, oppure anche con la combinazione delle due. Il vaccino, comunque, offre una protezione limitata a pochi tipi di virus e, quindi, non protegge completamente da altri tipi di influenza e dal comune raffreddore. Curandosi, si evita però di diffondere il virus e si diminuiscono i rischi di eventuali complicazioni per cui è meglio non fare gli eroi onde evitare ricadute e gravi conseguenze.

FALESCO

Bindella
la vita è bella

Bindella Viticoltura-Commercio Vini SA
Via al Molino 41, Scairolo - 6926 Montagnola - tel 091 994 15 41 - *info@bindellavini.ch*

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

CORSE IN CITTÀ

ISCRIZIONI PER LA STRALUGANO

WEEK END SPORTIVO PER TUTTI IN MAGGIO

Sono aperte iscrizioni per l'edizione 2017 della StraLugano che si terrà durante il week end del 20-21 maggio. Per questa edizione la tradizionale gara domenicale della 10 Km CityRun si svolgerà alle ore 13.00 permettendo a tutti di prepararsi lasciando così il giusto spazio agli amanti della Half Marathon (21.0975 km) e della staffetta RelayRun, che avranno invece inizio alle 10.00, sempre domenica. Questo darà modo a tutti coloro che si recheranno a Lugano sia dalla Svizzera interna, sia da oltre confine, di presentarsi al nastro di partenza senza affanno. Le famiglie e i più giovani saranno i protagonisti del sabato sera, con la corsa dei bambini e la confermata corsa popolare di beneficenza di 5km, con partenza alle ore 19.00 di sabato 20 maggio per la KidsRun e alle ore 21.00 per la Run4Charity.

Di cambiamenti ha beneficiato anche l'aspetto logistico: quest'anno oltre alla bellissima partenza sul lungolago, tutto avrà luogo in centro: ritiro pettorali, spogliatoi, docce, deposito e massaggi saranno collocati presso il Centro Esposizioni mentre il consueto Pasta Party sarà offerto nella meravigliosa cornice del Parco Ciani.

Il "Pacco gara", da sempre fiore all'occhiello della StraLugano, propone maglia tecnica Craft, asciugamano personalizzato ed elegante medaglia di partecipazione sono solo alcune delle sorprese offerte ai partecipanti. Da questa edizione i partecipanti potranno viaggiare gratis con il treno su tutto il territorio elvetico, sia nella giornata di sabato 21 sia in quella di domenica 22 maggio.

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

Ticino magazine

Direttore responsabile
Mauro Scopazzini

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

Editore
Masco Consult S.A. Editore
Lugano

Stampa
Fratelli Roda S.A.
6807 Taverne/Lugano

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

Appare 5 volte l'anno da febbraio a novembre

Abbonamento anno 2017 Fr. 45.-
Singolo esemplare Fr. 8.-
© Ticino Magazine