

Redazione:

TM - Masco Consult SA, 6955 Cagiallo - Capriasca

Tel 091 923 28 77 - Fax 091 923 97 24

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

Editore: Masco Consult SA Editore - Grafica-DTP: Mascografica

VIRA GAMBAROGNO

LE SCULTURE DI KURT LAURENZ METZLER PER TUTTA L'ESTATE NELLE VIUZZE DI VIRA

Nell'arco di quasi mezzo secolo ritorna per la quinta volta a Vira uno dei più importanti artisti svizzeri contemporanei. Kurt Laurenz Metzler fu infatti già protagonista della prima edizione delle Mostre di scultura all'aperto del Gambarogno: nel 1968 - congiuntamente ad Albert Rouiller e a Bernhard Lüginbühl - vinse infatti il primo Premio nazionale di scultura e in seguito partecipò ancora tre volte, sempre in mostre collettive. La più significativa apparizione fino a quella di quest'anno fu quella del 1993, quando venne celebrato il 25.esimo delle mostre gambarognesi con l'omaggio ai tre premiati della prima edizione.

Per questa edizione 2012 gli orga-

*Kurt Laurenz Metzler
"Stehender Zeitungsleser/
Lettore di giornale"
anno 1987, alluminio,
altezza circa cm 220.*

*in copertina:
Kurt Laurenz Metzler
"Literaturopfer/
Vittima della letteratura"
anno 2007, marmo e bronzo
altezza circa cm 210.*



KURT LAURENZ METZLER A VIRA GAMBAROGNO



Kurt Laurenz Metzler, "Radler Traum/Il sogno del ciclista"
anno 2003, alluminio e bronzo, altezza circa cm 220.

nizzatori di GambarognoArte hanno voluto omaggiare pienamente l'importante artista, dedicandogli una personale che raggruppa un consistente numero di opere, capace di rappresentare praticamente tutta la sua evoluzione espressiva. Nelle viuzze e piazzette del nucleo di Vira, per tutta l'estate, sono così esposte una trentina di opere, per la maggior parte di grandi dimensioni, alcune delle quali anche

imponenti.

Metzler è nato a San Gallo nel 1941, ma è zurighese d'adozione anche se vive parte del tempo in Toscana. La sua vena creativa venne ben presto scoperta già alle elementari, poi - dopo la prematura scomparsa di suo padre quando lui era solo dodicenne - ricevette una forte spinta e formazione artistica dallo zio Florian, pittore di buon nome presso il quale andò a vi-

vere. Negli anni dell'adolescenza l'ebbe però vinta la volontà di sua madre, poco incline a vedere suo figlio avviato verso una carriera insicura e forse poco remunerativa come quella dello scultore, e il giovane Kurt venne così avviato alla professioni di grafico, decoratore e fotografo. Nel 1958 Metzler si iscrive alla "Schule für Gestaltung" di Zurigo, ottenendo poi il diploma di scultore nel 1963. Nel 1970 si stabilì nel Canton Ticino, nel Mendrisiotto, vicino alle cave di marmo di Arzo da dove traeva la materia prima per una parte delle sue opere. In quel periodo creò le sue prime grandi sculture e contemporaneamente ottenne le prime importanti commissioni, parallelamente ad inviti a diverse importanti mostre. Nel 1976, partecipò al "Congresso Internazionale Scultori" a New Orleans (Stati Uniti), mentre un'altra tappa fondamentale negli USA è del 1989 quando sistemò un atelier a New York che gli permise di creare importanti opere per esposizioni sia nella Grande mela sia a Long Island. Per il suo ritorno in Europa fa tappa in Italia; con Claudia, sua moglie, inizia a lavorare e vivere a Iesa in provincia di Siena, dove è attivo a tutt'oggi anche se fa la spola tra la Toscana e Zurigo. La proprietà di Metzler a Iesa è circondata da un grande parco, dove mano a mano hanno trovato sistemazione i lavori dell'artista: ora il giardino è popolato da circa 50 personaggi realizzati in differenti materiali. Recentemente è entrato a tutto diritto a far parte dei "Parchi d'arte contemporanea in Toscana", a far compagnia anche al giardino di Daniel Spoerri e al Giardino dei Tarocchi di Niki de Saint Phalle, tutti rappresentanti del movimento che è noto come Arte Ambientale.

Sono numerose le opere monumentali dell'artista posate in spazi pubblici, in particolare in Australia,

KURT LAURENZ METZLER A VIRA GAMBAROGNO



Kurt Laurenz Metzler, "Luftmensch"/Uomo d'aria, anno 2008, alluminio, altezza circa cm 350.

Germania, Italia, Stati Uniti e Svizzera. Metzler ha tenuto sue importanti esposizioni alle Terme di Caracalla (Roma) nel 1996, nel 1997 a Siena e nel 2003 a Milano. Nello stesso anno ha partecipato alla Triennale di Scultura a Bad Ragaz e Vaduz, per la quale è stato curatore, e alla quale ha preso parte anche come protagonista. Da luglio ad ottobre 2007 è stato protagonista di "Bella Estate dell'Arte di Milano", in piazza Stazione Centrale, con una mostra itinerante dal titolo "Nevrotici Metropolitani"; l'esposizione venne curata dal critico dell'arte Vittorio Sgarbi. Nel luglio del 2009, in collaborazione con la Galleria Belvedere di Singapore, ha progettato il gruppo scultoreo "Urban People".

Nell'estate del 2010 ha invece realizzato una scultura raffigurante una stella alta 14 metri utilizzata come scenografia per il "Teatro del Silenzio", famoso spettacolo del cantante Andrea Bocelli, con il quale ha collaborato all'evento. Le sue imponenti sculture sono realizzate in materiali diversi (alluminio, ferro, bronzo e vetroresina), spesso colorate con colori unicolor piuttosto caratterizzanti.

Il critico dell'arte Dalmazio Ambrosioni, che ha presentato la mostra durante il vernissage, così si esprime sul catalogo che raccoglie tutte le opere in esposizione: «Di Kurt Laurenz Metzler continua a convincere l'alto tasso di novità. La capacità di proporre ancora oggi, nel tempo delle infini-

te contaminazioni, una scultura diversa, immediatamente riconoscibile e indimenticabile. Di primo acchito per le accese soluzioni cromatiche, per la monumentalità dei volumi e la varietà dei materiali, tra antico e moderno: la classicità del bronzo e del marmo, la rude solennità del ferro, la modernità dell'alluminio, la quotidianità del poliestere, materia plastica in un mondo di plastiche sempre più raffinate. Colori e materiali sono le componenti più appariscenti per uno scultore che in verità riesce a creare un contatto tra "interno" ed "esterno", tra visibile e invisibile, tra esperienza soggettiva e realtà nello stesso momento in cui collega classicità e innovazione nelle forme e nello stile. Le novità sono il frut-

KURT LAURENZ METZLER A VIRA GAMBAROGNO



Kurt Laurenz Metzler, "Wer bin Ich?/Chi sono?", 2003, alluminio, specchi e pitture, circa cm 350 x 300 x 200.

to di una serie di risorse stilistiche come la ricerca del veristico e del grottesco, il plasticismo accentuato, la citazione estranea alla prassi postclassica, dal medioevo ai primitivi. E sono collegate al suo essere europeo, consapevole però della necessità di declinare la classicità in termini nuovi, convinto in questo dal suo viaggio americano del 1964 (non ancora ventitreenne), anno in cui la Pop Art dilaga nello spazio urbano con la sua carica allegra, ironica, provocatoria, trasgressiva». E poi ancora continua il critico: «La scultura di Metzler non varca con decisione la frontiera dell'astratto, si ferma sulla soglia mantenendo forme comunque riconoscibili. Sfora il ready-made, os-

sia l'assemblaggio di oggetti della realtà quotidiana, mantenendo una propria autonomia perché fondamentalmente vuol essere racconto, narrazione. Ha la struttura del romanzo a puntate, della telenovela. Metzler è un moderno cantastorie del quotidiano. Non mette in scena Orlando e la chanson de geste ma le sottili inquietudini, i progressivi sfasamenti, le celate contraddizioni, i serpeggianti disagi del nostro tempo, le dissonanze e le difformità con cui si manifesta il rapporto con la realtà. E insieme il bisogno-desiderio di ben gestire questa storicità, di mantenerla su un piano di vivibilità ricorrendo ad una buona dose di autoironia. Affinché non infetti

l'animo e mantenga vivo il discorso su quanto di più vitale esiste, cioè il rapporto tra interno ed esterno, tra vita interiore e realtà esterna».

L'esposizione di Vira, dal titolo "G12, KLMetzler, Mostra internazionale di scultura all'aperto del Gamberogno", rimane allestita fino al 16 settembre. Si può visitare liberamente a tutte le ore della giornata e della notte visto che è sviluppata su un affascinante percorso che si snoda nelle stradine, nelle viuzze, nelle piazzette e sotto i portici del nucleo storico di Vira Gamberogno.

LE AFFASCINANTI FORME SCULTOREE DI TONY CRAGG NEGLI SPAZI DI VILLA CIANI

Fino al 12 agosto il Museo d'Arte di Lugano presenta presso Villa Ciani un'esposizione dello scultore britannico Tony Cragg, oggi unanimemente considerato uno dei più importanti artisti viventi. Nato a Liverpool nel 1949, ma residente a Wuppertal dal 1977, Tony Cragg ha creato negli anni forme scultoree rivoluzionarie che si sono evolute nel tempo con la coerenza e il metodo propri della grande tradizione. La mostra di Villa Ciani dà modo di ripercorrere la carriera dell'artista dalla fine degli anni Settanta fino alle opere più recenti, attraverso circa quaranta assemblaggi e sculture – alcune delle quali di dimensioni monumentali esposte nel parco della villa – e cento fra disegni e incisioni. Aprirono l'esposizione le celebri composizioni di frammenti di plastica raccolti come fossero preziosi reperti naturalistici. Prima fra le grandi sculture in mostra, "Minster", ottenuta sovrapponendo gli uni agli altri oggetti metallici circolari di diametro sempre minore, pare cresciuta anno dopo anno in modo spontaneo come un vegetale o una stalagmite.

La curiosità per i fenomeni naturali ha radici nella formazione di Cragg che, prima di intraprendere l'apprendistato artistico, seguì un corso di studi di indirizzo scientifico e lavorò per due anni come tecnico di laboratorio. Divenuto scultore, egli non rinnegò queste esperienze ed esse rappresentano anzi il punto di partenza per comprendere il suo lavoro. Fra le opere in mostra, "Multistamp" si presenta come una grande molecola in vetro soffiato. "More Angels" si compone di alcuni oggetti in legno la cui superficie, trafitta da ganci metallici, sembra percorsa dal brulicare degli atomi. Gli oggetti, anziché solidi distinti dallo spazio che li circonda, sono dunque elementi di un insieme in cui non esistono suddivisioni precise.



Tony Cragg, "3D Incident", 2008, fibra di vetro, cm 290 x 202 x 208.

Una serie di opere denominate "Early Forms" rende visibile, attraverso una voluta elastica, la trasformazione di un oggetto in un altro: una bottiglia muta in un secchio, un'anfora in un vaso. Di fronte all'osservatore si dipana la serie continua dei solidi che potrebbero esistere fra due forme note.

La rappresentazione dell'impalpabile si esprime infine in sculture che integrano anche la quarta dimensione, il tempo e il movimento. Fra le opere più recenti dell'artista, colonne tortili con sviluppo irregolare rivelano a uno

sguardo attento profili umani. Tali profili appaiono, scompaiono o si modificano ad ogni istante con il mutare del nostro punto di vista, come volti in una folla in continuo movimento. I disegni e le incisioni che accompagnano le sculture e le installazioni esposte permettono di comprendere la logica creativa alla base dell'opera dell'artista e mettono in evidenza le relazioni che legano lavori anche cronologicamente distanti o apparentemente estranei gli uni rispetto agli altri.

ARTE

MAGLIASO

NEGLI SPAZI DI OFFICINAARTE

MARGARET PERUCCONI PER VISARTE



Visarte Ticino riprende con un secondo ciclo la serie di mostre ospitate negli spazi espositivi dell'OfficinaArte di Flavia Zanetti a Magliaso. Il primo ciclo aveva avuto luogo durante l'autunno dello scorso anno con gli artisti François Bonjour, Dario Cairoli, Emilio Rissone, Regula Perfetti Grob, Sandra Snozzi, Orio

Galli e Romeo Manzoni. Questa seconda rassegna è stata inaugurata lo scorso 5 maggio con la mostra di Cesare De Vita e Tazio Marti con intervento musicale del percussionista Gregorio di Trapani.

Fino al 10 giugno è ora la volta di Margaret Perucconi, artista malcantonese, che presenta i suoi "Viaggi magi-

ci". La mostra si può visitare nei giorni di sabato e domenica dalle 14.00 alle 17.00, mercoledì sera dalle 19.00 alle 21.00, oppure su appuntamento. In seguito subentreranno, dal 16 giugno all'1 luglio, Judit Aszalos e Fabiola Quezada con i loro lavori intitolati "Tra cielo e sabbia".

Visarte Ticino, gruppo regionale della società delle arti visive svizzera, è un'associazione culturale che ha come scopo la divulgazione, la promozione e lo sviluppo delle arti visive nel Canton Ticino, in Svizzera e all'estero. È stata fondata nel 1866 a Berna con la denominazione SPSAS "Società Pittori Scultori e Architetti Svizzeri". Dopo la ristrutturazione del 2001 è denominata Visarte "Società delle Arti Visive Svizzere". Conta attualmente 2444 membri effettivi, suddivisi in 18 gruppi regionali. In qualità di associazione culturale, senza scopo di lucro, collabora con la Confederazione, i Cantoni e i Comuni per l'attuazione della politica culturale e si impegna a promuovere e a sviluppare le arti visive.



Occhio al futuro

Fra il passato, il presente e il futuro, a beneficio della nostra clientela e di noi stessi.



Contrada di Sassello 4
6900 Lugano
Tel. 091 922 72 44
info@cocchibrughera.ch

OCCHIALI



ESAMI DELLA VISTA



STUDIO PER LENTI A CONTATTO

DYNOPTIC
PARTNER

“LE OCCASIONI” TRA POESIA E PITTURA DI FILIPPO DE PISIS E EUGENIO MONTALE

Fino al 26 agosto il Museo d'arte Mendrisio presenta 51 opere di Filippo de Pisis, tra olii su tela e chine acquerellate, e 40 carte dipinte e incise di Eugenio Montale, in un percorso che si sviluppa per alcune principali aree tematiche: il paesaggio mediterraneo e il rapporto con gli elementi naturali, la poetica dell'oggetto e la reificazione dell'io, il motivo degli uccelli impagliati o degli animali tragici, il ritratto come presenza evanescente, la città.

«In linea di principio non siamo tra coloro che diffidano dei pittori che scrivono o dei letterati che dipingono». Le parole di Eugenio Montale in una recensione sul “Corriere della Sera” nel 1954 per la ristampa del volume di Poesie di Filippo de Pisis (Vallecchi, 1954), rappresentano il punto di partenza per una riflessione sui rapporti tra la pittura di Filippo de Pisis e la poesia di Eugenio Montale o tra la poesia del pittore e la pittura del poeta. I due, coetanei del 1896, si conobbero nel 1919, a Genova, e da allora in poi mantennero rapporti d'amicizia, scandita negli anni da attestazioni di reciproca stima.

Gli anni e il clima sono quelli degli “Ossi di seppia” e de “Le occasioni” di Montale. Spunto iniziale e perno dell'esposizione è l'opera “Il beccaccino” (1932) di de Pisis, il quadro regalato a Montale nel 1940 per ringraziare il poeta dell'epigramma a lui dedicato nella prima edizione de “Le occasioni” (1939), alla maniera di Filippo de Pisis nell'inviargli questo libro, dono che testimonia l'affetto e la stima tra il pittore, che aveva esordito come letterato, e il poeta, che coltivava segretamente e poi pubblicamente una passione per la pittura. Proprio nella preparazione della mostra sono stati trovati negli Archivi de Pisis l'originale montaliano e “Le occasioni” annotate da de Pisis. Emblema di un rap-



Filippo de Pisis, “Merlo in gabbia”, 1962, pastello su cartone, cm 13x13,5.

porto giovanile con gli elementi naturali ferraresi sono i fogli dell'Erbario di de Pisis, provenienti dal Museo Botanico dell'Università di Padova, raccolti tra il 1907 e il 1917 dal giovane: una selezione che illustra i precoci interessi naturalistici, poi sfociati nella pittura.

La mostra di Mendrisio presenta una serie delle famose nature morte marine di de Pisis, composizioni in cui conchiglie e oggetti in primo piano dialogano con ampi orizzonti. Tra le nature morte in interni con gli oggetti più vari (la boccetta di inchiostro, il ventaglio, la scatola di fiammiferi) spiccano opere come “Natura morta” (1930), “Uccelli impagliati” (1947) o “Il ventaglio cinese” (1947). Emblematiche dell'ultimo periodo dell'artista sono inoltre alcune opere provenienti dalla Collezione della Galleria d'arte Moderna e Contemporanea di Ferrara, come “La rosa nella bottiglia” (1950).

In dialogo con le opere pittoriche e grafiche di Montale spazia dai primi paesaggi “dell'anima”, alla serie dedicata all'Upupa. Montale dipingeva le sue piccole carte con mezzi di fortuna: resti di caffè, rossetto, dentifricio, mozziconi di sigarette, quel che trovava intorno. Il grande poeta italiano cominciò a dipingere con continuità a partire dal 1945 dopo aver appreso i rudimenti dai pittori Raffaele De Grada e Guido Peyron. Dagli olii passò presto alle opere su carte di piccole dimensioni (eseguite con pastelli e altro). Definì giocosamente la sua opera pittorica «una sintesi di de Pisis e Morandi».

La bella esposizione al Museo d'Arte di Mendrisio rimane allestita fino al 26 agosto; si può visitare (entrata fr. 10.-) nei giorni da martedì a venerdì con orario 10-12 / 14-17, sabato e domenica 10-18; lunedì chiuso tranne i festivi.

ALLA GALLERIA IL RAGGIO LE OPERE DI GIOVANNI MOLTENI

La galleria Il Raggio propone una mostra dedicata al pittore Giovanni Molteni (Cantù 1898 - Sorengho 1990). Sono esposti una quindicina fra oli e acquarelli. Giovanni Molteni è nato nel 1898 in Lombardia, a Cantù. Si formò da autodidatta sotto la guida del pittore Ugo Bernasconi. Verso il 1923 si stabilì a Milano, dove frequentò Carlo Carrà, Arturo Martini, Mario Sironi e Arturo Tosi, importanti esponenti del Novecento italiano. Nel 1928 si unì alla spedizione del dirigibile Italia al polo nord, guidata dal comandante Umberto Nobile. Realizzò dipinti ispirati ai paesaggi polari e dal decennio 1940-50 si dedicò con successo all'acquerello prediligendo il paesaggio e il nudo femminile. Dal 1959 Molteni prese domicilio a Massagno e, dopo un periodo in Normandia (1964-66), si stabilì a Gentilino. Espose regolarmente in Italia, Svizzera e Francia. Si spense a Sorengho nel 1990.



La mostra - nello spazio espositivo ricavato all'interno e nelle vetrine del negozio La Cornice, in via Giacometti 1 a Lugano - resterà aperta fino a sabato 28 luglio, con orari della galleria

molto ampi: da lunedì a venerdì 8-120 e 14-18.30, sabato 9-12.

LUGANO - I LAVORI RECENTI DI MAURO PORETTI ALLA EXTRAFID ART

Fino al 10 agosto presso la sede della Fondazione Extrafid



ART, al primo piano di Via Canova 9 a Lugano, è in atto una mostra del pittore luganese Mauro Poretti. L'allestimento comprende una ventina di quadri della più recente produzione. Poretti è il trentatreesimo artista che viene ospitato nella galleria dalla Fondazione Extrafid ART.

Nato nel 1970 a Lugano, Mauro Poretti cresce a Canobbio, si forma come disegnatore di costruzioni metalliche. Siccome gli è sempre piaciuto ed è bravo nel disegno così come è sempre attratto dalle mostre, dai pittori e dai loro atelier a 17 anni inizia con continuità a dipingere non dimenticando l'aspetto materiale delle opere. Quindi con continue ricerche sui colori, le sostanze, i pigmenti, i supporti. La pittura è un approdo felice e per

diversi anni fa parte del gruppo dei Grotteschi con Edy Borradori, Nicola Ganser, Egidio Mombelli. Affronta temi quotidiani, soprattutto la figura, i luoghi (piazze, stazioni), oggetti (biciclette, tricicli) accentuando il versante evocativo. Mantiene uno sguardo sempre attento sull'arte moderna e contemporanea, svizzero italiana ed internazionale, da oltre dieci anni espone con continuità soprattutto in Svizzera e in Italia.

La mostra negli uffici della Extrafid rimane allestita fino al 10 agosto; si può liberamente visitare dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 17.00: ingresso libero.

MARTIGNY (VALLESE)

I "PORTRAITS - RITRATTI"

DALLE COLLEZIONI DEL CENTRE POMPIDOU

La Fondation Pierre Gianadda di Martigny (Canton Vallese) propone fino al 24 giugno una rassegna sul tema del ritratto in collaborazione con il Centre Pompidou di Parigi, da cui provengono le oltre 60 opere di significativi artisti europei, da Antonin Artaud a Maurice de Vlaminck, che raccontano lo sviluppo di questo genere nel corso del '900. Così ci descrive la mostra e le problematiche che la riguardano il curatore Jean-Michel Bouhours: «Tra i generi pittorici d'Accademia, il ritratto, che si potrebbe pensare refrattario alle rivoluzioni estetiche e a quelle moderniste in particolare, ha in verità prodotto la maggior parte delle icone dell'arte del ventesimo secolo. Non si fa un ritratto impunemente, senza che da subito si manifestino dei presupposti filosofici, religiosi, mitici o metafisici.

Cubista, futurista o surrealista il ritratto è un manifesto estetico. Per questo sembra non perdere mai completamente la sua dipendenza dal modello. La somiglianza va oltre la forma; la trasgressione della figura è in realtà una trasfigurazione. Quando verrà la delusione della Storia, il ritratto racchiude in uno la violenza, la crudeltà e

Alexej von Jawlensky.



Constantin Brancusi, "La Muse endormie".

la tragedia dell'umanità contemporanea».

Questa mostra progettata per la Fondation Gianadda a partire dalle prestigiose collezioni del Centre Pompidou attorno al tema del ritratto e dell'autoritratto, comprende una sessantina di capolavori eseguiti da grandi artisti del XX secolo: Pablo Picasso, Henri Matisse, Amedeo Modigliani, Henri Laurens, Fernand Léger, Alberto Giacometti, Antonin Artaud, Francis Bacon o Antonio Saura e molti altri.

Dopo la prima rivoluzione moderna, rappresenta dai ritratti degli umanisti di Dürer, di Jan van Eyck o di Frans Hals, dopo la frattura dell'impressionismo, che ha rivendicato l'autonomia del pittore, l'artista moderno ha praticato il ritratto andando oltre la rappresentazione del modello, per giungere attraverso il soggetto all'incontro del suo "io interiore" e dei propri intendimenti artistici. L'artista si è contemporaneamente liberato dai vincoli fino ad allora tipici del ritratto, quelli posti dal committente, che si

aspettava non solo una rappresentazione gradevole, ma anche la messa in scena di una posizione sociale attraverso un insieme di simboli ben codificati.

La mostra alla Fondation Gianadda di Martigny (Vallese) rimane allestita fino al 24 giugno; si può visitare (entrata adulti fr. 18.-) tutti i giorni nell'orario continuato 10.00-18.00.

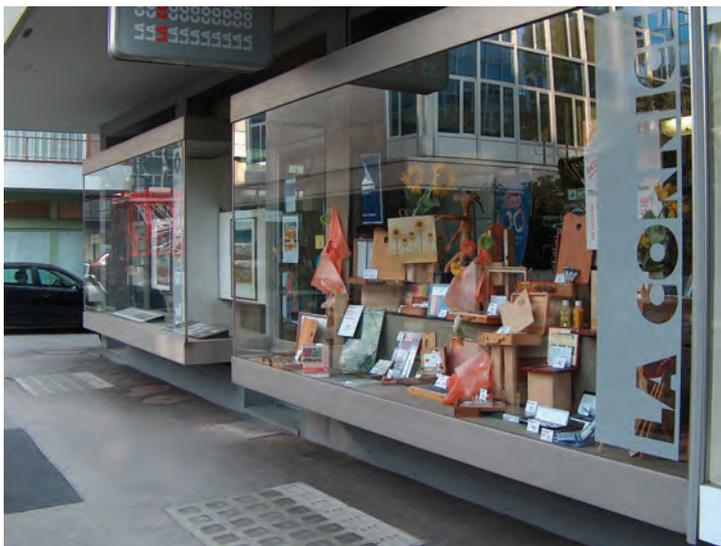
René Magritte.





LA CORNICE
Galleria Il Raggio
Vincenzo e 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

Promemoria SES
Scegliere elettrodomestici a basso consumo ti fa risparmiare e non ti cambia la vita!

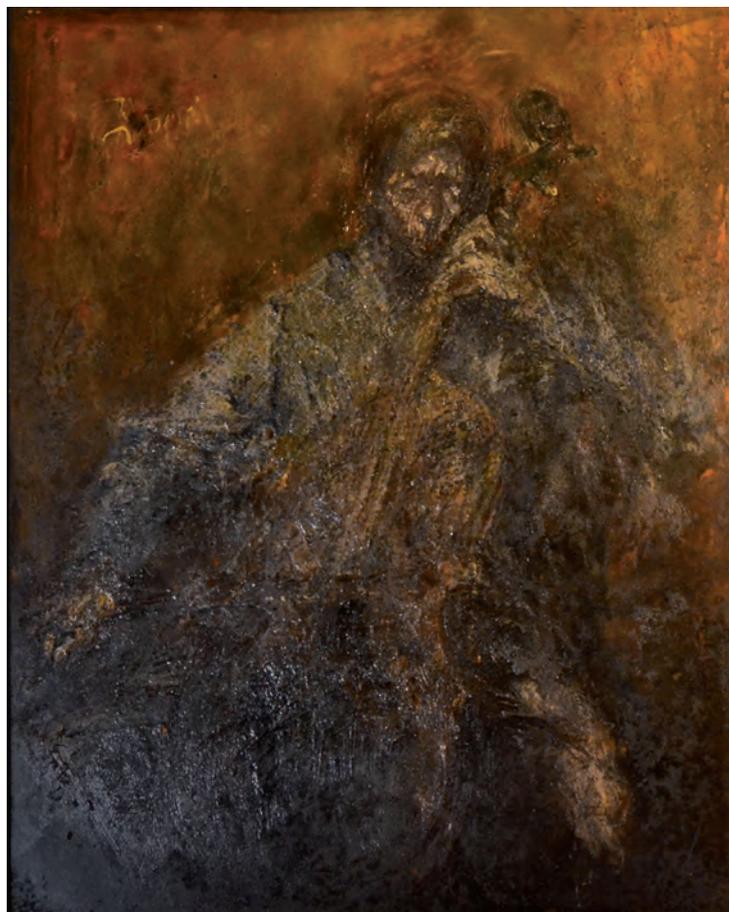
SES
Società Elettrica Sopracenerina
www.ses.ch

Il Comune di Faloppio, in provincia di Como a pochi chilometri dal confine di Bizzarrone-Chiasso, dedica una mostra a Felice Filippini, personaggio di spicco – spesso controverso – della cultura ticinese e svizzera del '900, poeta e scrittore, ma soprattutto artista, nato ad Arbedo - Bellinzona nel 1917 e morto a Muzzano nel 1988.

La rassegna, che presenta una ventina di opere di grandi dimensioni proveniente dalla collezione di un appassionato d'arte da tempo residente in paese, che fu amico di Filippini, si concentra sulla sua ricerca degli anni Sessanta e Settanta e comprende dipinti su tela e su masonite esposte nelle più importanti rassegne tenute in quegli anni. I temi affrontati sono quelli tipici della sua poetica: le crocifissioni, gli abbracci, la danza, il violoncellista, le tragedie (Auschwitz, il Biafra, ecc.). Non mancano dipinti dedicati ad Alberto Giacometti, conosciuto nel 1965 poco prima della morte, la cui opera ha fortemente segnato gli ultimi decenni della sua produzione.

Personaggio complesso, Filippini: "felice e tragico, oscuro e luminoso" come è "il suo universo" secondo la definizione di Arnold Kohler in apertura del catalogo della mostra "Una vita per la pittura" proposta nel 1982 alla Villa Malpensata di Lugano. Una pittura, la sua, che risale all'espressionismo e che poi si crogiola nella materia e nel segno dell'informale. Il dramma della vita si incontra e si incrocia con la ricerca di un modo palpabile di rappresentarlo e nella pittura informale egli trova gli strumenti ideali, dai grumi della terra ai rapidi tracciati grafici che spesso si compongono per raccontare.

In tutto il suo percorso (ma diventa insistito, incontrollato e a volte ingombrante dopo gli anni Cinquan-



ta) fondamentale è la ricerca dell'azione dentro la pittura "... io cerco di rappresentare, imprigionare e restituire il movimento. Il movimento – dichiara in una intervista a Claudio Nembrini nel 1982 - per me è tutto, il movimento anche impercettibile, ma che dà vita a un quadro è la mia ricerca i base". E questo intento è talmente perseguito che porta alla fine alla dissoluzione nella forma (lui parla di "scarnificazione") e ad una rappresentazione dove più che i corpi in azione si percepiscono sensazioni forti e si palesano enigmi e interrogativi. La pittura di Filippini è insomma una rifles-

sione continua e una continua ribellione a se stesso ma soprattutto al mondo e alla società nel loro essere, inevitabilmente, fonte di sofferenza e di disagio.

Filippini Felice (Arbedo 1917 - Muzzano 1988) è stato pittore, incisore ed affreschista, ma anche scrittore, poeta, traduttore, saggista. Dopo gli anni scolastici obbligatori, tra 1933 e 1934 studia disegno per breve tempo al Technikum di Friburgo per poi passare al Liceo Maria Hilf di Svitto. Nel 1937 si diploma alla magistrale di Locarno. In questi anni frequenta lo studio di Ugo Zaccheo, che lo avvia alle

FELICE FILIPPINI



tecniche della pittura e dal 1938, si accosta al pittore Carlo Corti a Lugano, città dove apre il suo primo atelier. Nel 1940 sposa la pianista Dafne Salati, con cui avrà i figli Rocco e Saskia. Dal 1945 al 1969 dirige i servizi parlati di Radio Monteceneri (poi Radio Svizzera Italiana).

Sin dagli inizi Filippini è attivo in diversi campi: inizia nel 1934 come disegnatore e nel 1940 è un rinomato affreschista (numerosi lavori pubblici in chiese). Parallelamente scrive romanzi, drammi radiofonici, saggi critici e opere di teatro. Illustra inoltre molti libri; negli anni '60 esegue anche alcuni arazzi, sculture e rilievi. Inizia ad esporre in mostre collettive nel 1942 e presenta la sua prima personale a Lugano presso la Ghilda del Libronel 1945. La sua prima rassegna all'estero (insieme con Ottone Rosai) è presentata alla Strozzi di Firenze, in Palazzo Strozzi, nel 1954.

Filippini esordisce come scrittore nel 1943 con "Signore dei poveri morti" con cui ottiene il Premio Lugano. Seguono "Racconti del sabato sera" (1947) e il secondo romanzo "Ragno di sera" (pubblicato, nel 1950, contemporaneamente da Salvioni e Mon-

dadori), con i quali ebbe rispettivamente il Premio Paraggi e il Premio

Schiller. Vivace fu anche la sua attività di traduttore e saggista. Con il saggio "Procuste", pubblicato su "Svizzera italiana", vinse nel 1948 il Premio per la critica internazionale della Biennale di Venezia. Di grande rilievo è senza dubbio la lunga esperienza radiofonica (1945- 1969): Filippini fu prima collaboratore, poi responsabile dei programmi parlati di Radio Monte Ceneri, poi Radio Svizzera Italiana, per i quali adattò, tra l'altro, opere di Pirandello, Max Frisch, Giraudoux, Beaumarchais e Georg Büchner.

La mostra, curata da Luigi Cavadini, resterà aperta al pubblico fino al 10 giugno nei giorni di giovedì, venerdì e sabato dalle ore 16 alle ore 19 e domenica dalle ore 10 alle ore 12.00 e dalle 15 alle 19.



JOEL STERNFELD PRESENTATO DA PHOTOGRAPHICA FINEART GALLERY

Photographica FineArt Gallery di Lugano presenta una selezione di circa una trentina di opere vintage facenti parte dal primo e fondamentale lavoro editoriale di Joel Sternfeld: "American Prospects". È questa un'occasione rara per poter vedere riuniti in esposizione alcuni dei lavori fotografici più importanti della fotografia americana del Novecento.

I fotografi statunitensi - utilizzando la pellicola a colori - hanno introdotto per primi una nuova idea di immagine. Quasi una naturale evoluzione artistica che comincia con la visione perfettamente prospettica dei primi paesaggisti americani dell'800 quali Timothy O'Sullivan e Carleton Watkins, passando quindi attraverso le vedute maestose di Ansel Adams, per poi mischiarsi con una coscienza sociale - anticipata tra le due guerre da Walker Evans - cruda ma reale, dell'America degli anni '50 di Robert Frank ed alle susseguenti osservazioni di Winogrand e Friedlander.

Nei primi anni '70 William Eg-



*McLean, Virginia, December 1978,
stampa dye transfer, cm 43,4 x 34,3; (50,8 x 40,6).*

gleston, presto seguito da alcuni altri autori tra cui Steven Shore, Joel Sternfeld, William Christianberry, Joel

Meyerowitz traduce ancora di più l'idea del paesaggio - proprio con l'aiuto dell'Extachrome, la famosa pellicola invertibile a colori di Kodak - da mera ripresa prospettica del paesaggio in una presa di coscienza "reale" dell'uso del territorio, in quanto animato dalla presenza dell'uomo come attore. Analogamente e parallelamente avviene, in forma forse più asettica, con altri fotografi della "New Topographic" che restando fedeli all'immagine in bianco e nero tendono a sottolineare la drammaticità dell'abuso ecologico sul paesaggio.

Nel 1987 il Museum of Fine Arts di Houston dedica una grande esposizione a Joel Sternfeld ed ai suoi lavori a colori sulla sua visione americana con il titolo "American Beauty in atypical places" e come corollario all'esposizione viene pubblicato con Times Books "American Prospects".

Le fotografie di Joel Sternfeld sembrano sollevare la questione di



LE FOTOGRAFIE DI JOEL STERNFELD

“apparente” e “reale” nell’esistenza dell’americano medio che vive lontano dalle grandi città e che è a confronto con la diversa prospettiva della vastità del territorio. Così facendo Sternfeld fornisce una visione ironica dell’uomo americano; le sue immagini sembrano così irreali e originali che potrebbero essere state scattate da un visitatore di un altro mondo.

Joel Sternfeld nasce a New York nel 1944, città nella quale tuttora vive e lavora. Ha studiato al Dartmouth College e insegna fotografia presso il Sarah Lawrence College di New York. Ha iniziato a fotografare a colori nel 1970 dopo aver appreso la teoria del colore di Johannes Itten e di Josef Albers. Considerato uno dei più rappresentativi artisti che usano la fotografia a colori, Joel Sternfeld è presente con le sue opere in tutti i principali Musei di Fotografia e di Arte Contemporanea

e nelle più importanti collezioni private del mondo.

American Prospects (1987) è il libro più famoso di Sternfeld nel quale esplora l’ironia delle risorse umane a confronto con i paesaggi statunitensi alterati dall’uomo. Per presentare il libro, Sternfeld ha fotografato cose inusuali e banali, comprese le città mai sorte e paesaggi dall’aspetto apparentemente sterile

Del 1992 “Campagna Romana, the countryside of the Ancient Rome”, una rivisitazione moderna della Roma di Giacomo Caneva e degli artisti fotografi della Scuola Romana del 1850. Nel 1997, “On this side: Landscape in Memoriam”, riguarda la violenza in America. Sternfeld ha fotografato i luoghi di recenti tragedie. Accanto a ogni fotografia vi è un testo che riguarda gli eventi accaduti.

“Hart Island” del 1998 rappresen-

ta il suo lavoro fatto in collaborazione con Melinda Hunt, tra il 1991 ed il 1998, per documentare il cimitero di New York City ad Hart Island.

Sternfeld ha poi pubblicato libri sulle diverse classi sociali e gli stereotipi in America tra cui “Passing Stranger” (2001), “Walking the High Line” (2002), e “Sweet Earth” relativo alle utopie sperimentali in America (2006). Tra le sue ultime pubblicazioni “When It Changed” (2007) include i ritratti dei delegati mentre discutono il riscaldamento globale ad una conferenza delle Nazioni Unite a Montreal.

La mostra alla Galleria Photographica FineArt (in via Cantonale 9 a Lugano) rimane allestita fino al 27 luglio; si può liberamente visitare dal martedì al venerdì con orario 09.00-12.30 / 14.00-18.00; sabato solo su appuntamento.

ANNOVAZZI+CO

Radio-TV-HiFi

Annovazzi & Co SA

Via Carzo 20 - 6900 Paradiso - tel 091 993 28 60 - fax 091 993 28 64

Ristorante
Rodolfo
via Cantonale
6574 Vira
Gambarogno

tel 091 795 15 82

RODOLO

www.ristoranterodolfo.ch

CABBIO

MUSEO ETNOGRAFICO: IL GENEROSO

FOTOGRAFATO DA DANILO PELLEGRINI

Dopo la mostra "Territori dell'anima" presso la Mya Lurgo Gallery di Lugano nel 2008 e due successive mostre in Francia nel 2010 (a Nancy e a Remiremont), il fotografo ticinese Danilo Pellegrini ritorna ad esporre nelle nostre regioni. Negli spazi di Casa Cantoni, al Museo etnografico della Valle di Muggio, a Cabbio) presenta la mostra fotografica intitolata "Monte Generoso - Segni Tempo Spazio foto - diario 1995-2011". Si tratta di inedite composizioni fotografiche, costituite da 63 immagini digitali e analogiche, e fotografie analogiche in bianco e nero.

Come dice il critico Ivano Proserpi "...la mostra si integra pienamente nell'esposizione "Alla scoperta del Monte Generoso", aperta due anni orsono e parzialmente rinnovata attraverso i lavori di Danilo Pellegrini. Come attestato dal titolo e dalle date indicate (1995-2011), da oltre 15 anni Danilo Pellegrini percorre instancabilmente e in ogni stagione il territorio della montagna con il suo apparecchio fotografico catturandone degli aspetti del tutto sconosciuti o che non si vedono immediatamente, costruendo e raccontando delle microstorie e delle narrazioni personali. Quello di Pellegrini non è il Generoso che tutti conoscono, la montagna panoramica per eccellenza, il monte grandioso delle pareti rocciose a occidente, dei pratoni scoscesi a meridione e a oriente, dei vasti boschi, dei morbidi dossi che si stagliano nell'orizzonte brianzolo; la sua montagna è qualcosa di intimo, che non si svela nel suo insieme, nella sua massa e nei suoi volumi, ma che si mostra nei suoi spazi segreti e un po' nascosti, nei dettagli. Sovente si tratta di segni lasciati dalla natura stessa o dal passaggio dell'uomo. Segni che, nel suo frugare la montagna, il fotografo ha messo in evidenza conferendo loro un valore simbolico, a volte par-



tendo quasi dal nulla, dall'oggetto buttato via, degradato e dimenticato. Come ad esempio il vecchio sandalo di plastica agganciato al filo spinato, la camicia sguaiata ritrovata tra le foglie secche, la bottiglia di vetro appesa alla trave di un casolare: oggetti lasciati dagli abitatori e dai visitatori del Generoso, oggetti dimenticati nel territorio, che assumono un potere suggestivo, nella loro testimonianza di passaggi, di storie sconosciute, di vite e di figure umane solo apparentemente assenti; oggetti che Danilo Pellegrini nel suo "vedere ciò che altri non vedono", sa cogliere attribuendo loro anche una dimensione estetica attraverso luci, combinazioni di forme e colori.

Fra i segni cosiddetti naturali, ecco la neve ghiacciata sospinta dal vento sui tronchi degli alberi, le lastre di pietra calcare abbandonate tra l'erba secca, il profilo mistilineo della coltre bianca che si sta sciogliendo sul terreno invernale, i solchi e le impronte lasciate dal vento sulla neve, le foglie secche depositatesi sui sassi di un muro in rovina. Segni che il fotografo associa e combina nei suoi trittici con una grande sensibilità estetica e compositiva.

Anche il piccolo formato delle fotografie con cui il fotografo lavora ormai da parecchi anni, si addice bene a costruire le sequenze e le storie. Una caratteristica importante dei suoi lavori è l'assoluta autenticità dell'immagi-

ne, nel senso che non c'è nessuna manipolazione di tipo tecnico. Ciò che noi vediamo è l'immagine che il fotografo ha scattato in loco, è quello che lui ha veramente colto sul posto. In un'epoca - quella del digitale - contraddistinta da innumerevoli possibilità di intervenire sull'immagine, i lavori di Pellegrini sembrano per contro recuperare l'essenza stessa della fotografia e soprattutto la pratica medesima del fotografo: noi vediamo ciò che il suo occhio ha saputo inquadrare. Oltretutto diverse immagini, sia in bianco e nero che a colori, sono state scattate con apparecchi meccanici analogici e la stampa è avvenuta con procedimenti tradizionali".

La mostra "Monte Generoso - Segni Tempo Spazio foto - diario 1995-2011" rimane allestita fino al prossimo 4 novembre.



messi gioielli since 1949

via pretorio 5, primo piano, 6900 Lugano

091 923 51 37 • messi@luganet.ch

IL DIVENIRE DI VILLA PIA: DA DIMORA DI CAMPAGNA A MUSEO

Le porte di un nuovo museo, il Museo Villa Pia a Porza (via Cantonale, accanto al Municipio) si sono aperte a fine aprile 2012 con l'incontro di due artisti, il fotografo ticinese Roberto Pellegrini ed il pittore germanico Eric Lindenberg (Gronau, Westfalia 1938 – Berlino 2006). Per quest'atto inaugurale sono state infatti allestite due esposizioni. Roberto Pellegrini sviluppa nel suo formato prediletto, il quadrato, immagini che nella loro purezza ed essenzialità ricordano i quadri spaziali di Lindenberg, che a loro volta si rifanno ai grandi maestri del passato (Vermeer, Hopper e Bacon) il cui apporto alla costruzione dello spazio suscita grande ammirazione nell'artista tedesco. Di Erich Lindenberg viene esposta un'accurata scelta di opere di piccolo, medio e grande formato; questa retrospettiva, di carattere tematico, privilegia i temi affrontati dai vari autori che nel 2010 hanno contribuito alla prima pubblicazione monografica dell'artista tedesco: "La collezione della Fondazione d'arte Erich Lindenberg".

Il Museo Villa Pia intende abbracciare attività culturali di diverso tipo. Accanto alle esposizioni verranno organizzate lezioni d'arte, conferenze, proiezioni filmiche e concerti musicali. Il Museo si presenta come una casa culturale aperta, nello spirito dello



Erich Lindenberg, olio.

stesso Lindenberg che nel 1971 aveva fondato la cooperativa Türkenstrasse 51: un luogo, un gruppo di artisti e diversi eventi culturali.

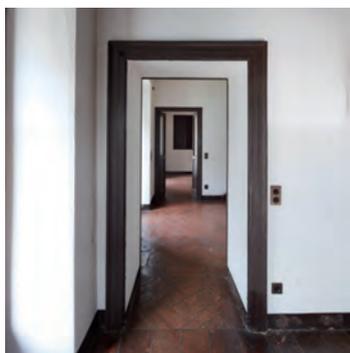
Quando il fotografo Roberto Pellegrini entrò per la prima volta nelle stanze di Villa Pia a Porza avvertì il senso di un luogo che aspettava di acquisire un'identità, un luogo pronto a divenire. Fu colpito da una visione d'insieme con lo spazio ritmicamente suddiviso dai vari passaggi di porte, allineate una dietro l'altra, che dividono/uniscono la prima sala all'ultima. Ne è nata una serie di immagini esposte ora in occasione dell'inaugurazione per documentare la condizione e le atmosfere di Villa Pia prima della trasformazione da casa signorile di campagna in Museo.

Roberto Pellegrini si è già occupato in passato di ville ticinesi fotografate al loro ultimo atto; in particolare nel 2009 con il titolo "pieni e vuoti" una sua mostra è stata proposta alla Pinacoteca Züst di Rancate.

Anche Villa Pia a Porza ha concluso la secolare sua prima stagione come dimora patrizia di campagna ed ora rinasce come Museo con una nuova identità strettamente legata alla vita e alle opere dell'artista tedesco Erich Lindenberg deceduto nel suo atelier di Berlino nel 2006 e mai vissuto in Tici-

no se non per qualche breve visita. Il Museo scaturisce da un destino imprevedibile, reso possibile da una promessa tra due studenti d'accademia, appunto Eric Lindenberg e Mareen Koch. Una promessa mantenuta. Infatti, poco dopo la morte dell'artista, la collega pittrice Mareen Koch da tempo residente in Ticino, decide di radunare la produzione di Lindenberg e costituire dapprima una Fondazione d'arte con il compito di elaborare scientificamente opere e documentazione, e in seguito di poter offrire al pubblico la conoscenza dell'opera dell'amico artista trasformando la casa signorile in Museo attraverso un accurato lavoro di adattamento protrattosi per due anni. In occasione dell'atto inaugurale del Museo Villa Pia è stato realizzato un catalogo con testi di Tiziana Lotti Tramezzani, curatrice del Museo, e di Dalmazio Ambrosioni il quale, oltre ad indagare l'opera di Roberto Pellegrini, traccia un sunto della storia culturale di Porza.

Questi gli orari di apertura del Museo: domenica 14-18, martedì 10-18.



BELLINZONA DUE MOSTRE PER BAMBINI PRESENTATE DAL MUSEO IN ERBA

Con il titolo “Viaggio nella Città” il “Museo in erba” di Bellinzona presenta due mostre che invitano i bambini a riflettere, in modo ludico e interattivo, sul tema dello spazio urbano e a scoprire la capitale del cantone e i suoi castelli. La prima mostra, dal titolo “Sotto la luna II”, è un’originale installazione dello scultore spagnolo Miquel Navarro realizzata dal Centre Pompidou di Parigi. Si tratta di un grande gioco di costruzione, disposto su una superficie di legno in cui spiccano delle strutture verticali: i bambini si trasformano in piccoli architetti in erba e, con un migliaio di pezzi di metallo di forme diverse, con i compagni o con i genitori, sognano, progettando e realizzando città ideali o fantastiche. Il punto di partenza di questo originale invito alla riflessione su un tema attuale come quello dello spazio urbano, è il luogo in cui vivono che entrerà in dialogo con un progetto più ampio suggerito di volta in volta: la città monumentale, sull’acqua, verticale, orizzontale... oppure la città inventata partendo da alcune strutture come municipio, parco giochi, supermercato... o quella in cui c’è tutto ciò che vorrebbero e non trovano nell’ambiente in cui vivono. Così, combinando liberamente i pezzi, trasformano lo



spazio. Ogni progetto realizzato è in realtà una nuova installazione che, se osservata restando in piedi, appare come una città vista dall’alto, dalla luna appunto. Come le lettere, che abbinate formano migliaia di parole, così i pezzi ideati da Miquel Navarro permettono di inventare ogni volta un nuovo vocabolario della città. Un gioco che stimola i bambini, ma sicuramente anche gli adulti a dialogare su un tema più che mai attuale, l’evoluzione dello spazio urbano.

La seconda esposizione organizzata per questo periodo dal “Museo in

erba” è Bellinzona, che favola!” è stata ideata da Agata Rotta con la scenografia di Bruna Ferrazzini. L’esposizione desidera essere uno strumento didattico coinvolgente per invitare i bambini a familiarizzare con la capitale del cantone e, in particolare, la Bellinzona medievale dei Duchi di Milano con i suoi castelli, patrimonio mondiale Unesco. Passeggiando, vestiti da cavalieri, fra torri e mura i bambini (e non solo) scoprono, giocando in modo autonomo l’evoluzione urbanistica di Bellinzona, la sua storia, il significato delle mura e della murata, la forma dei castelli, la vita a quei tempi... e, non da ultimo, come un pittore famoso, William Turner, l’ha immortalata nei suoi acquarelli.

Parallelamente l’atelier del Museo in erba (Piazza Giuseppe Buffi 8, Bellinzona) propone un programma di attività che spaziano dal disegno en plein air, alla sperimentazione di tecniche e colori, all’illustrazione di racconti. Le mostre rimangono allestite fino al 17 giugno; si possono visitare nei giorni da lunedì a venerdì (8.30-11.30/13.30-16.30); sabato e domenica 14.00-17.00.



IL FESTIVAL MAGIC BLUES

INAUGURA IL SUO SECONDO DECENNIO

La rassegna musicale estiva “Vallemaggia Magic Blues”, quest’anno è in programma dall’6 luglio al 3 agosto con la collaudata formula di concerti infrasettimanali e con un cast di assoluto livello. Già notte le prime “star”: Royal Southern Brotherhood, Wilko Johnson e la R&B All Star, di Maggie Bell, Pete York, Miller Anderson, Collin Hodgkinson e Zoot Money. La manifestazione si annuncia dunque come una delle portanti dell’offerta musicale della Svizzera italiana. Un festival che dopo aver festeggiato il suo decennale, si appresta ad inaugurare il suo secondo decennio di esistenza con rinnovato entusiasmo, come confermano il promotore Fabio Lafranchi e il produttore Hannes Anrig. “Un bilancio più che positivo – spiega Fabio Lafranchi - in questi primi dieci anni siamo riusciti a trasformare Vallemaggia Magic Blues da rassegna regionale a evento nazionale coinvolgendo un pubblico sempre più ampio proveniente anche dal di fuori dei nostri confini. Gli ingredienti del nostro successo sono: la formula particolare di concerti infrasettimanali sull’arco di più settimane, la scenografia delle nostre belle piazze e un cartellone di tutto rispetto”. “Dopo un inizio quasi in sordina – continua il “producer” Hannes Anrig - abbiamo iniziato a progredire anno dopo anno e, malgrado le difficoltà finanziarie con cui è costretta a confrontarsi una rassegna piccola e periferica come la nostra, siamo riusciti a portare in Vallemaggia artisti di grande fama, come i Ten Years After nel 2007, Roger Chapman nel 2008, Rick Wakeman nel 2009, la Hamburg Blues Band nel 2010 per arrivare all’ultima grande edizione con stelle del calibro di Robben Ford, Canned Heat e Uriah Heep”.

Nato con l’intento di valorizzare, attraverso la musica, alcune delle più



Royal Southern Brotherhood, supergruppo di recente formazione che poggia sulle straordinarie potenzialità di Cyril Neville, percussionista e cantante, membro dei leggendari Neville Brothers nonché per molto tempo stretto collaboratore di artisti del calibro di Bob Dylan, Robbie Robertson, Edie Brickell, Willie Nelson e Dr. John; di Devon Allman, cantante e chitarrista proveniente da un’altra grande dinastia della musica americana, quella degli Allman Brothers (è il figlio di Gregg Allman) e di Mike Zito, apprezzato chitarrista e cantante di St. Louis che in molti considerano tra i più qualificati aspiranti al titolo di “erede” di Stevie Ray Vaughan. Una band che promette scintille e che Magic Blues ospiterà mercoledì 18 luglio sulla piazza di Giumaglio, località che quest’anno sostituirà nell’elenco delle “location” del festival Maggia, la cui piazza è inagibile a causa di lavori di sistemazione urbana.

suggestive località della valle, Vallemaggia Magic Blues nelle sue prime dieci edizioni non solo ha adempiuto in modo ideale questo suo compito facendo rimbalzare il “brand” valmaggesse ai quattro angoli del continente, ma si è anche guadagnato una posizione di prestigio dal profilo artistico, tanto da essere più volte definito dai media specializzati “Il più piccolo tra i grandi blues festival”: slogan che sintetizza la sua capacità di combinare alta qualità e ambientazioni quasi “familiari” in cui ciascuno può trovare una propria ideale dimensione. E proprio questo unicum musical-logistico che in

ogni edizione si è creato nelle varie piazze, ha spinto i promotori di Vallemaggia Magic Blues ad insistere in questa direzione.

Il via dell’XI edizione di “Vallemaggia Magic Blues” è previsto per venerdì 6 luglio a Brontallo, uno dei villaggi più suggestivi della regione che proprio Magic Blues ha contribuito a rilanciare dal profilo dell’immagine. La rassegna proseguirà poi mercoledì 11 e giovedì 12 luglio sulla piazza di Moghegno; mercoledì 18 e giovedì 19 a Maggia; il 25 e 26 luglio a Cevio per poi concludersi giovedì 2 e venerdì 3 agosto ad Avegno.

Mendrisiotto e Basso Ceresio.

MendrisiottoTurismo.ch
Varietà e qualità degli eventi.



Eventi

giugno – luglio 2012

Breggia Live

1 – 2.06.2012, Morbio Inferiore

Terre di frontiera, Open air

2.06.2012, Novazzano

Bottega de “Ul suu in cadrega”

8 – 9.06.2012, Stabio

Progetto Amore

9.06.2012, Chiasso

Festate

15 – 16.06.2012, Chiasso

Sagra del pescatore

28 – 30.06.2012, Capolago

Estival Jazz

29 – 30.06.2012, Mendrisio

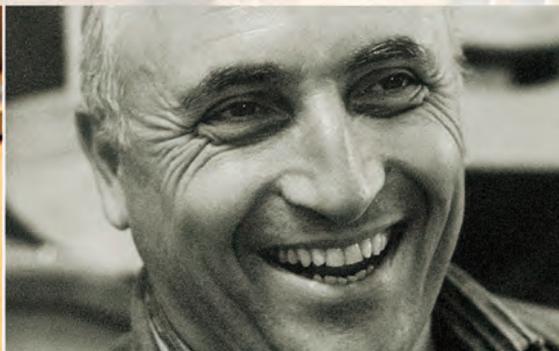
DiVino San Giorgio

7.07.2012, Arzo

Sagra del pesciolino

21 – 22.07.2012, Brusino Arsizio





Ticino

“Passione, cultura: l’espressione della nostra terra.”



GIALDI

Via Vignoo, 3 - CH-6850 Mendrisio
Tel. +41 (0)91 640 30 30 - Fax +41 (0)91 640 30 31
www.gialdi.ch - www.shop.gialdi-brivio.ch
Succursale: Gialdi Vini SA - CH-6743 Bodio

MORBIO INFERIORE IL "PERCORSO DEL CEMENTO" NEL PARCO DELLE GOLE DELLA BREGGIA

Il Mendrisiotto ha una nuova attrazione: il "Percorso del cemento" nel parco delle Gole della Breggia a Morbio Inferiore, nei pressi di Chiasso. I tre promotori del progetto – il Canton Ticino, la Fondazione Parco delle Gole della Breggia e Holcim, società svizzera produttrice di cemento – hanno inaugurato a inizio maggio il percorso didattico, poi consegnato alla collettività.

Nel 2003, Holcim Svizzera chiudeva per ragioni aziendali il cementificio di Morbio Inferiore. Holcim è uno dei leader mondiali nel settore del cemento e degli aggregati, del calcestruzzo preconfezionato e dell'asfalto, servizi compresi. È presente in 70 Paesi e conta pressoché 80 mila dipendenti. Holcim (Svizzera) SA, sua affiliata, è il maggiore produttore nazionale di cemento. Con un organico di 1300 addetti, è ampiamente presente sul territorio anche con il calcestruzzo precon-

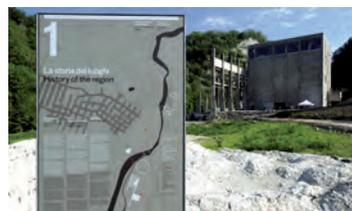


fezionato e gli aggregati; offre alla propria clientela soluzioni globali con supporto tecnico e logistico. Lo stabilimento nelle suggestive Gole della Breggia aveva rifornito di cemento il Canton Ticino già dal 1963. L'estrazione della materia prima avveniva prevalentemente nella cava di biancone e dal sottosuolo tramite un sistema di gallerie che si sviluppava per 4,5 km. I lavori di demolizione del cementificio Saceba e il recupero ambientale dei 5 ettari dell'area sono durati poco meno di due anni.

I visitatori del percorso didattico saranno testimoni di una rivalorizzazione del territorio intorno all'ex cementificio. Lungo il percorso si possono ammirare la ex cava sotterranea, il frantoio e la torre del forno, e c'è modo di farsi un'idea di come il materiale lavorato (biancone) si trasformava in cemento. A conclusione dei lavori, Holcim consegna l'area ex Saceba di Morbio Inferiore alla nuova "inquilina", la Fondazione Parco delle Gole della Breggia.

Per documentare la storia dell'industria nella Valle di Muggio, in contemporanea all'inaugurazione del Percorso del Cemento è uscito un libro

dal titolo "Il cementificio nel parco - Storia della Saceba e della riqualifica territoriale realizzata dopo la sua chiusura". La pubblicazione descrive un momento importante della storia del Ticino e della crescita avvenuta con il boom edilizio a partire dalla metà degli anni '60. Vi sono inoltre alcuni capitoli che documentano in modo attendibile e approfondito ciò che ha spinto al recupero ambientale all'insegna dello sviluppo sostenibile.



IL PARCO DELLE GOLE DELLA BREGGIA

Il Parco delle Gole della Breggia è un'area protetta comprendente la parte inferiore della Valle di Muggio, fra il Ponte di Castel San Pietro e lo svincolo autostradale di Chiasso, che si estende su una superficie di 65 ettari lungo il corso del fiume Breggia per circa 1,5 km. In queste profonde gole, l'attività erosiva del corso d'acqua ha reso visibile un profilo geologico di importanza internazionale. È per questo che le Gole della Breggia sono incluse nell'Inventario federale dei siti e monumenti naturali di importanza nazionale. L'Unesco ha proposto le Gole come modello di primo geoparco a livello europeo. Il Parco contiene inoltre numerose testimonianze di carattere storico.

LA FERROVIA MONTE GENEROSO NEL PROGETTO TOP FAMILY TICINO

Lo scorso anno Swissminiatur, Monte Tamaro, Isole di Brissago, Falconeria Locarno e Ticino Experience fondavano "Top Family Ticino", un'iniziativa mossa dal desiderio di proporre un valore aggiunto alle famiglie che visitano le diverse strutture turistiche. Il bilancio è stato più che positivo ed ha spinto quattro nuovi partner ad aderire alla cooperazione: la Ferrovia Monte Generoso, il Lido di Locarno, i Castelli di Bellinzona e il Museo Alprose di Caslano. A questo proposito, Marco Bronzini, direttore della Ferrovia Monte Generoso SA così commenta: "Quando nel lontano 1941 Gottlieb Duttweiler, il fondatore di Migros, ha salvato la ferrovia del Monte Generoso dalla demolizione, ha espressamente voluto che il Monte Generoso fosse preservato come desti-



nazione privilegiata per avvicinare le famiglie alla natura. Con l'azione Top Family Ticino siamo in grado di dare enfasi a questa scelta." "Top Family" è una promozione che riunisce le attrazioni più divertenti e originali del

Canton Ticino. Un'iniziativa che vuole premiare le famiglie. Per questo motivo, presentando il biglietto d'ingresso di una delle nove strutture affiliate alla cooperazione all'entrata di un'altra, la famiglia riceverà una sorpresa.

Monte Generoso

1704 m s/m

- 51 km di sentieri / 51 km Wanderwege
- 27 km di itinerari per rampichino / 27 km Mountainbikewege
- Osservazione del Sole con telescopio solare - ogni domenica pomeriggio
Sonnenbeobachtung mit Sonnenteleskop - jeden Sonntagnachmittag dal/vom 6.5 al/bis 30.9.2012
- "Serata Mediterranea" con musica - ogni venerdì / Mittelmeer-Spezialitäten mit Musik - jeden Freitagabend
- "Serata Ticinese" con osservazione astronomica e musica - ogni sabato / "Tessiner Abend" mit Musik und Besuch der Sternwarte - jeden Samstagabend
- Escursioni con treno a vapore del 1890 / Nostalgie-Dampfbzug von 1890
24.6 / 15 + 29.7 / 12 + 26.8 / 9.9.2012

Apertura stagione / Öffnungssaison

17.3.2012 - 4.11.2012

6825 Capolago • Tel. 091 630 51 11 • Fax 091 648 11 07 • info@montegeneroso.ch • montegeneroso.ch

Nella preparazione della attuale "Guida turistica", Mendrisiotto Turismo ha voluto indirizzarne i contenuti anche verso coloro che nella regione vivono, non solo per i turisti. Il nuovo interessante compendio nel tempo si è ingrossato, passando dalle 64 pagine del 2010, alle 80 dell'anno successivo, per raggiungere le 88 pagine di questa edizione. Questa 3.a edizione della Guida del Mendrisiotto e Basso Ceresio ha come filo conduttore l'acqua. Coglie quindi l'occasione per sottolineare la presenza nella regione di validi prodotti legati al tema dell'importante elemento naturale.

La guida presenta una lunga serie d'informazioni che risultano un concreto sostegno al visitatore che parte alla scoperta delle peculiarità della regione. In quest'ottica rientrano i festeggiamenti per i 100 anni della Polus SA che rappresenta una testimonianza concreta del mutamento dei tempi, premiata per lo sforzo di riconversione e per il risultato ottenuto. Realtà che testimonia pure, con orgoglio, come un tempo l'attività del tabacco rappresentasse un'importante risorsa economica nella regione.

Le "Visite guidate rappresentano un ulteriore importante capitolo in questa pubblicazione. Dieci le proposte di visite ad atelier e luoghi partico-



Veduta sulla Val Mara.

lari, di cui alcune ripetute in più date, per scoprire i legami del territorio con: la terracotta, la fusione artistica, i violini, le pietre preziose, i formaggini e lo zincarlin, la birra artigianale, i vigneti e il territorio, il miele, il lago e la pesca, la sartoria e gli abiti tradizionali, l'archeologia. Nella sezione "Indimenticabili" sono state inserite alcune peculiarità quali il Punto più a sud della Svizzera, l'Eremo di San Nicolao, le cave di marmo di Arzo, il Sighignola, il Mulino del Daniello e Brusino, in sostituzione di altre presentate nelle edizioni precedenti. Tre i nuovi progetti che vengono presentati per iniziare ad incuriosire ed ai quali sta lavorando Mendrisiotto Turismo. Progetti ritenuti importanti in quanto tasselli di pregio all'interno di un'offerta che si sta costruendo e strutturando: il sentiero geo-paleontologico del Monte San Giorgio, per il quale si stanno preparando le tavole tematiche; il Parco archeologico di Tremola; l'itinerario turistico-culturale del Monte San Giorgio.

In spazi diversi all'interno della guida è da segnalare che sono stati pre-

sentati progetti in fase di consolidamento per opera di Mendrisiotto Turismo in collaborazione con partner privati, enti pubblici, fondazioni e associazioni quali. Per esempio i festeggiamenti del premio Nobel per la letteratura a Gerhart Hauptmann, importante scrittore che visse a Rovio dove scrisse "L'eretico di Soana", oppure gli itinerari culturali di Mendrisio, della ValMara e del Basso Mendrisiotto: tre prime tappe di un progetto regionale al quale faranno seguito l'itinerario del Monte San Giorgio e della Valle di Muggio; il Percorso del cemento, importante progetto inaugurato nel mese di maggio e che arricchisce la già interessante offerta del Parco delle Gole della Breggia. Poi altri spazi sono destinati al Museo dei Fossili del Monte San Giorgio che sarà inaugurato nel mese di ottobre; l'e-Bike Park Ticino, o il progetto Gustando il lago!, vale a dire l'offerta lago-navigazione, che presenta un collegamento supplementare nel corso dell'estate sulla tratta Capolago- Lugano e un interessante pacchetto turistico di due giorni, con eventuale proposta di pernottamento.



MUSEO DELLA CIVILTÀ' CONTADINA
DEL MENDRISIOTTO - STABIO



30 ANNI DI MUSEO DI COLLEZIONI

37° mostra periodica 11 settembre 2011
16 dicembre 2012



Orari di apertura:
ma - gio - sa - do e festivi 14.00-17.00
tel. + fax 091 641 69 90
museo@stabio.ch - www.stabio.ch

DOVE INCONTRARSI A LUGANO!



NON MANCATE AI NOSTRI EVENTI!

Tutti i lunedì **'PRE-MOVIE'**
Proposte sfiziose per una cena veloce
prima del cinema

Tutti i mercoledì **'STEAK & MORE'**
Un festival per gli amanti della carne
in tutte le sue divagazioni

Tutti i giovedì **'APERITIVO AFTER SHOPPING'**
Il rito conviviale del giovedì sera
in un ambiente urban trendy

Tutti i venerdì **'PESCE, CRUDO E NON SOLO...'**
Sapori di mare e di lago alla moda di Villa Saroli

VILLA SAROLI

RISTORANTE
SMOKERS LOUNGE
BAR

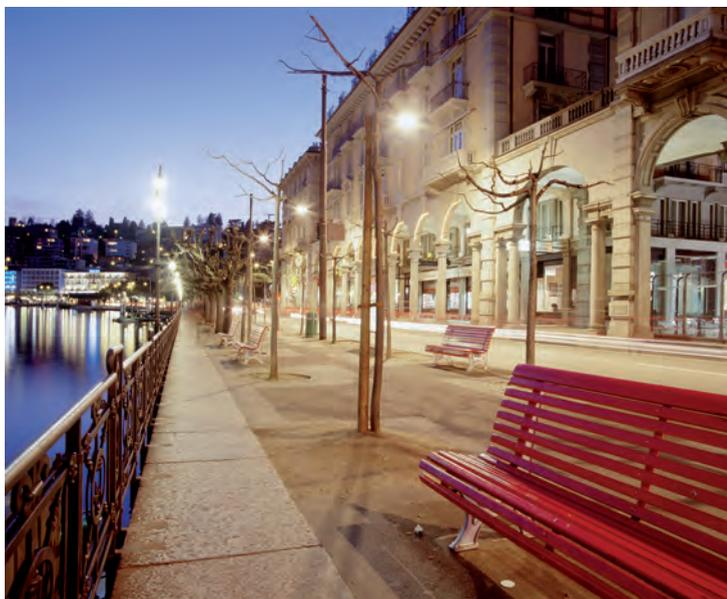
Viale S. Franscini 8
CH-6900 Lugano
Tel. +41 (0)91 923 53 14

NUOVO STRADARIO: CAMBIATI I NOMI AD UNA VENTINA DI VIE

Il primo giugno cambiano nome le prime 19 vie toccate dalla riforma dello stradario cittadino della città di Lugano. Si tratta di un progetto necessario per ovviare ai problemi causati dalle vie omonime sorte con le aggregazioni comunali che hanno fatto la “grande” Lugano. Gli inconvenienti delle strade doppie, se non triple o quaduple, non sono pochi. Poteva succedere che si ordinasse un mazzo di fiori che non arriva mai. Magari veniva recapitato all’altro capo della città, alla persona sbagliata, ma all’indirizzo giusto. La questione potrebbe essere ben più grave quando si chiama il pronto intervento. Dopo le prime 19 vie, nei mesi a venire, altre tappe della riforma coinvolgeranno altre vie della città.

Cambiare nome a una strada potrebbe sembrare una pura formalità, mentre è invece un processo complesso. In questa prima trasformazione sono coinvolte 3229 persone fisiche e 448 persone giuridiche. Le modifiche toccano ben 1677 economie domestiche e 448 numeri civici che però non cambiano.

Dei 19 nomi, 15 sono toponimi, quattro sono invece nomi di personaggi storici. Via Quietè a Ruvigliana diventa via Max Frisch, prendendo il nome di uno tra i più grandi scrittori svizzeri di cui si è di recente celebrato il centenario della nascita. Via Belvedere, sempre a Ruvigliana, è ora via Eugenio Montale, tra i maggiori poeti italiani del ‘900. Via delle Scuole a Viganello diventa invece via Emilio Rava, personalità che in veste di sindaco e di municipale contribuì in modo prezioso alla crescita di quello che è oggi un quartiere della città. A Giuseppe Maggi, medico ticinese distinto per l’intensa attività umanitaria in Africa, è dedicata l’attuale via al Fiume a Pregassona. Le prossime tappe della riforma dello stradario prevedono altri



nomi storici, uomini e donne che si sono distinti per il loro operato.

Quanto ai toponimi, molte tra le omonimie sono state risolte aggiungendo il quartiere o il rione al nome della via. Questo nei casi in cui le zone coinvolte non sono limitrofe. In altri casi, invece, si è cambiato nome, mantenendo però il criterio topografico nella nuova denominazione. È il caso, ad esempio, di via delle Scuole (soggetta a ben quattro omonimie) che, a Pregassona, prende il nome di via alla Bozzoreda recuperando così l’antica denominazione che si usava per indicare la zona racchiusa tra il fiume e via Terzerina.

La Città si è preoccupata di aggiornare gli indirizzi dell’amministrazione comunale e di informare, sui cambiamenti in corso, il Cantone, l’AIL, la Posta, nonché i provider dei sistemi GPS. Sono le singole persone coinvolte a doversi preoccupare del resto, cioè di comunicare il cambiamento alle compagnie telefoniche, alla propria banca, alle casse malati, alle

assicurazioni e così via. Le nuove targhe stradali sono state posate, ma i vecchi indirizzi resteranno validi per i prossimi tre anni. Quindi niente paura: la corrispondenza verrà recapitata anche al vecchio indirizzo.

La prossima tappa del progetto atto a rendere precisa la denominazione degli indirizzi sarà dedicata ai quartieri di Villa Luganese, Gandria e Cureggia che non presentano dopponi, ma semplicemente non sono ancora dotati di uno stradario.

“FOGLI”, L'INTERESSANTE PERIODICO DELLA BIBLIOTECA SALITA DEI FRATI

Altre trent'anni dall'apertura al pubblico di quella che è la più antica biblioteca della Svizzera italiana, l'Associazione Biblioteca Salita dei Frati si ripresenta puntualmente con la propria rivista «Fogli». Il primo contributo di «Fogli» è un'eccezionale testimonianza inedita di Giovanni Pozzi, proposta in forma di lezione al Politecnico di Zurigo nel 1991. In essa lo studioso conduce i lettori sul luogo dei suoi «primi peccati: la biblioteca». Racconta com'è nata e cresciuta quella passione per i libri che lo ha accompagnato per tutta la vita, e svela i percorsi originali tra libro e libro, di tema in tema, da cui sono scaturiti metodi e ambiti della sua originale ricerca 'letteraria', approdata a sua volta a libri esemplari. Il testo fa risentire la parola intelligente e la scrittura elegante del frate cappuccino, a lungo professore di letteratura italiana a Friburgo, e viene proposto per la sua specificità – è una rara 'autobiografia intellettuale', in cui un posto privilegiato è riservato proprio alla Biblioteca Salita dei Frati – e per ricordarne il magistero a dieci anni dalla morte, avvenuta a Lugano il 20 luglio 2002.

Sui libri, come è caratteristica della rivista, si soffermano tutti gli altri contributi di «Fogli». Della 'bibliografia', una disciplina ormai consolidata, traccia un bilancio Ugo Rozzo, alla lu-

ce della sua esperienza quarantennale di studioso: ne illustra l'evoluzione e gli orientamenti, tra indagini strettamente bibliografiche e aperture a più ampie prospettive storiche, in un proficuo scambio di competenze. Sulla 'bibliofilia' interviene Aglaja Huber-Toedtli, che racconta le vicende della Società svizzera dei bibliofili, un sodalizio che accoglie gli appassionati dell'«oggetto» libro: dalle rilegature alle rarità, dalle illustrazioni agli «ex libris», dagli incunaboli fino ai più recenti 'libri d'artista'.

La seconda parte di «Fogli» riguarda direttamente la Biblioteca Salita dei Frati. Dapprima con la consueta rubrica «Rara et curiosa», in cui si indaga di volta in volta su un'edizione di pregio conservata in deposito; è il turno di un rarissimo volume del 1786, illustrato da Luigi Herz: un complesso manuale di alchimia stampato a Lugano e scritto da Alfonso Maria Turconi, il fondatore dell'Ospedale della Beata Vergine di Mendrisio. I due articoli successivi annunciano due novità di rilievo nel servizio pubblico offerto dalla biblioteca attraverso la rete informatica. Nel primo articolo Marina Bernasconi e Luciana Pedroia informano sulla partecipazione a www.e-rara.ch, il sito svizzero recentemente attivato che consente di leggere direttamente libri rari sul proprio video a ca-

sa; una settantina di volumi Biblioteca Salita dei Frati vi sono presenti, e si prevede di raddoppiarne il numero entro fine anno. Nel secondo articolo Laura Luraschi Barro dà conto di un'altra operazione informatica appena conclusa: nel catalogo in rete figurano ora 850 cinquecentine, cioè uno dei fondi più ricchi della biblioteca.

La terza parte della rivista riguarda le attività promosse nell'anno trascorso dall'Associazione Biblioteca Salita dei Frati. Alessandro Soldini presenta le esposizioni che si sono tenute nel porticato, su iniziativa sia dell'Associazione sia degli Amici dell'Atelier calcografico. Poi si informa sulle attività della biblioteca, dalla gestione alla promozione culturale alla situazione contabile. Per terminare, come di consueto, si pubblica la lista delle «Nuove accessioni», che consente di seguire la politica di accrescimento librario, rivolta ad acquisire principalmente opere riguardanti la bibliografia e la storia del libro, Francesco d'Assisi e il francescanesimo, l'agiografia e la spiritualità (ma anche la teologia e la filosofia, la letteratura e la storia): sono circa 3'600 i titoli entrati nel 2011, che portano a oltre 54'000 le notizie bibliografiche della Biblioteca dei Frati presenti nel Sistema bibliotecario ticinese.

Occhio al futuro

Fra il passato, il presente e il futuro, a **beneficio** della nostra clientela e di noi stessi.

OCCHIALI ■ ■ ■ **ESAMI DELLA VISTA** ■ ■ ■ **STUDIO PER LENTI A CONTATTO**

**OTTICA
COCCHI
BRUGHERA SA**

Contrada di Sassello 4
6900 Lugano
Tel. 091 922 72 44
info@cocchibrughera.ch

**DYNOPTIC
PARTNER**

LUGANO È USCITA "UL LÜGANES" LA NUOVA RIVISTA DI PRO NATURA



L'immagine dal titolo «La natura vince sempre» utilizzata per la copertina della rivista "Ul Lüganès".

Il distretto di Lugano è il più popoloso del Cantone. La crescita urbana e demografica degli ultimi 50 anni ha lasciato il segno sul paesaggio ma la natura continua a far capolino nei selciati e nei giardini, dimostrando che perlomeno le specie più generaliste e adattabili ci sono all'appello. Mancano e mancheranno però sempre più le specie sensibili e specializzate. I lavori appena avviati al Parco Ciani mostrano comunque che un buon numero di cittadini vede di buon occhio il ritorno della natura in città. Un buon auspicio per un nuovo rapporto con la natura.

L'ultima rivista di Pro Natura Ticino, che segue quella del Mendrisiotto e precede quella del Locarnese, racconta dunque del «Lüganès» e della sua natura. Dei cambiamenti del paesaggio, di ciò che è stato perso e delle straordinarie ricchezze che rimangono. La rivista apre con un'intervista di Guido Cotti, naturalista umile e appassionato nonché padre del Museo cantonale di storia naturale per oltre 20 anni. Cotti ci immerge nel mondo della protezione della natura, della di-

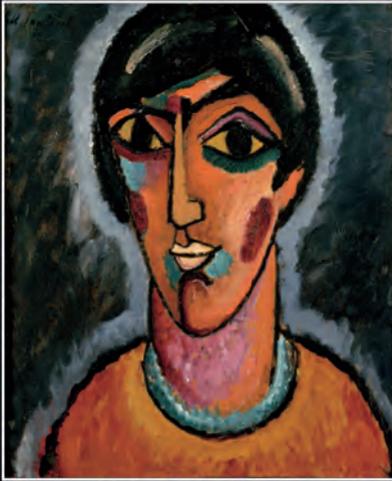
vulgazione scientifica e della curiosità di tutto ciò che ci circonda. Seguono poi «sprazzi di natura», in un distretto in cui quest'ultima ha parecchio sofferto negli ultimi 50 anni sotto l'egida dello sviluppo. Essa continua però a manifestarsi in tutta la sua rigogliosità, soprattutto nell'esplosione primaverile. All'appello ci sono le specie più generaliste ma anche alcune perle rare come il «Mazus pumilus» un piccolo fiorellino viola che cresce nei selciati della città o la li-

bellula «Oxygaster curtisii» che vola negli ultimissimi metri di riva libera del Ceresio o attorno alla Tresa. Tipici del distretto anche i due laghetti di Muzzano e Origgio. Nel mezzo della rivista è riprodotta una cartina con illustrate le specie particolari del Luganese: la scomparsa castagna d'acqua, le volpi cittadine, l'invasante Kudzu, l'elegante aquilegia minore, le cicale canterine, eccetera.

«Ul Lüganès», edito da Pro Natura Ticino, è una pubblicazione (16 pagine con foto e disegni) non solo per parlare di habitat e specie ma per invitare tutti quanti ad andare «a zonzo» per il distretto e scoprire non solo i luoghi naturalistici più importanti ma anche gli angoli più sconosciuti e i piccoli sprazzi di natura nascosti.

PORTRAITS

Collections du Centre Pompidou



Fondation Pierre Gianadda

Martigny Suisse

Jusqu'au 24 juin 2012
Tous les jours de 10 h à 18 h

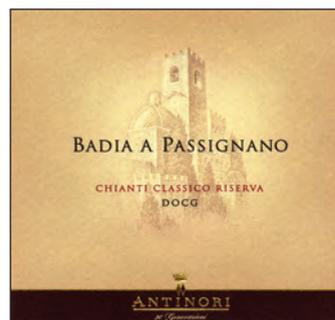
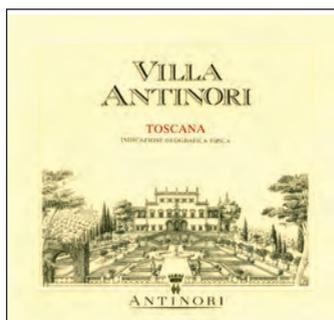


DE PRIMI FINE ART SA

**Consulenza, perizie e valutazioni di opere d'arte e collezioni artistiche
Arte antica, moderna, contemporanea e fotografia**

Piazza Cioccaro 2 - 6900 Lugano - Switzerland
tel +41 91 923 48 33 fax +41 91 923 48 35 Mob +41 79 620 48 27
www.deprimi.ch info@deprimi.ch

AGENTS AND DEALERS IN OLD MASTERS, MODERN AND CONTEMPORARY ART



*Importatore e distributore
esclusivo per il Ticino*



CH - 6915 NORANCO - LUGANO
tel 091 994 15 41 - fax 091 993 03 87 - e-mail: olgiativini@ticino.com

VALLEMAGGIA

ARCHIVIO DEI NOMI DI LUOGO

DEDICATO AL VILLAGGIO DI SOMEO

È stato presentato il trentesimo volume della collana «Archivio dei nomi di luogo» dedicato al villaggio di Someo (Vallemaggia). Il volume, di oltre duecentocinquanta pagine con numerose fotografie d'epoca, rende conto di un migliaio di nomi di luogo ed è stato curato da Maurizia Campo-Salvi con la collaborazione di Stefano Vassere. I nomi sono trattati seguendo un itinerario tradizionale e compongono una specie di passeggiata culturale e storica nelle varie regioni del territorio comunale. Essi sono raccolti in dialetto. Il sistema di varietà linguistiche del villaggio valmaggese si struttura come segue. Nel 2000 la lingua madre (“principale”) era l’italiano per 228 abitanti (89,8%, mentre 83,1% era il dato medio cantonale), il tedesco per 13 persone (5,1%, contro 8,3%), un’altra lingua per 13. Nel 2000 i monolingui dialettofoni in famiglia a Someo erano il 35,1% della popolazione (contro una media cantonale del 14,7%). Usava il dialetto, insieme ad altri codici, compreso l’italiano, il 61,9% della popolazione (contro il 33,9% della media cantonale).



*qui sopra: Someo pochi anni fa;
a fianco: il complesso della chiesa parrocchiale negli anni 1920-30.*



Nella situazione comunicativa al lavoro (o a scuola, secondo la formulazione della domanda relativa nel modulo del Censimento federale), i monolingui dialettofoni corrispondevano al 10,5% della popolazione (4,1% è il dato medio cantonale), mentre il 54,1% della popolazione parlava (anche) il dialetto (24,7% nel Cantone).

La prima menzione documentaria del nome del villaggio risalirebbe all'Ottocento dopo Cristo. Le fonti bibliografiche attribuiscono al toponimo un'origine incerta, ma si è propen-

si a credere che esso derivi da formazioni come “summariu” o “summus”, nel senso di ‘luogo relativo alle cime, alle sommità’ oppure inteso l’insieme di superfici non molto ampie che venivano amministrare insieme, ‘sommate’.

L'opera di salvaguardia del patrimonio toponomastico della Svizzera italiana continuerà tra l'altro con le imminenti pubblicazioni delle raccolte dedicate a Menzonio, Prato Leventina, Tenero Contra, Brissago, Mezzovico, Coglio, Cagiallo.

AMAVITA

FARMACIA SAN LORENZO
farm. dipl. Rezio Hubmann

Piazza Cioccaro 2 - 6900 Lugano
tel 091 922 05 86 - fax 091 923 62 46

Osteria Grotto Da PIERINO

... e la nostra tradizione continua da ben oltre 40 anni.



propr **Fam. Mauro Cassina**

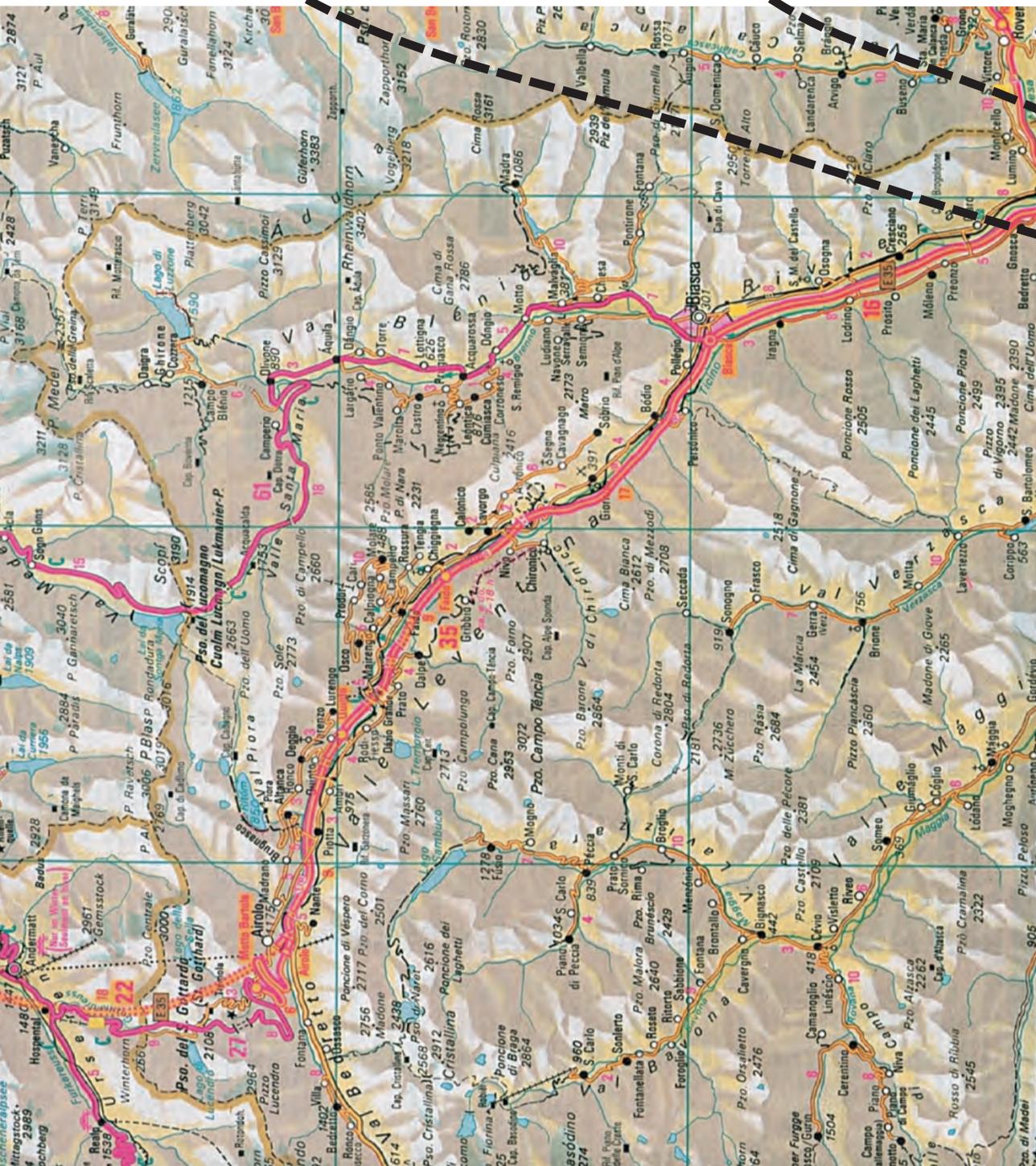
Cucina nostrana

La vera polenta e minestrone al camino
Salumi propri - Formaggini
Ambiente familiare - Ampio giardino

CUREGGIA

tel 091 941 87 96 - fax 091 941 88 86

www.grottopierino.ch





Occhio al futuro

Fra il passato, il presente e il futuro, a beneficio della nostra clientela e di noi stessi.



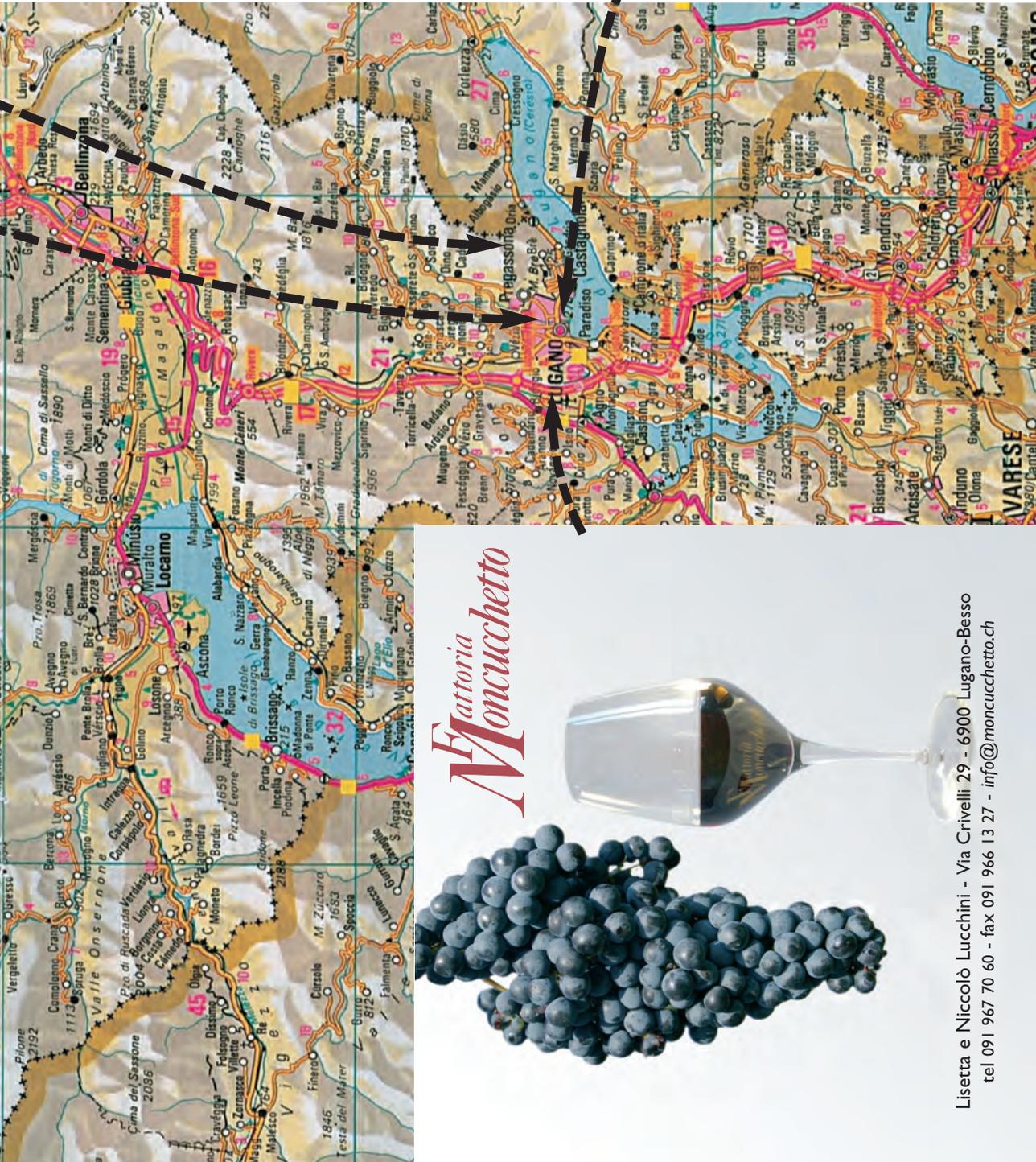
Contrada di Sassello 4
6900 Lugano
Tel. 091 922 72 44
info@cocchibrughera.ch

DYNOPTIC
PARTNER

OCCHIALI

ESAMI DELLA VISTA

STUDIO PER LENTI A CONTATTO



*Mattoria
Moncucchetto*



Lisetta e Nicolò Lucchini - Via Crivelli 29 - 6900 Lugano-Besso
tel 091 967 70 60 - fax 091 966 13 27 - info@moncucchetto.ch

RISTORANTI TICINESI

GASTRONOMIA

I TOP

DI TICINO MAGAZINE

<i>ristorante</i>	<i>tel (091)</i>	<i>giorni di chiusura</i>	<i>ambiente</i>
Ecco , Hotel Giardino, Via al Segnale, Ascona	785 88 88		raffinato 
Conca Bella , San Simone, Vacallo	697 50 40	domenica e lunedì	elegante 
Arté , Piazza Bossi, Lugano Cassarate	973 48 00		elegante 
Locanda Orico , Via Orico 13, Bellinzona	825 15 18	domenica e lunedì	rustico elegante 
Seven , Piazza/via Moscia 1, Ascona	780 77 77	domenica sera	raffinato 
Villa Principe Leopoldo , Via Montalbano, Lugano	985 88 55		raffinato
Osteria dell'Enoteca , Contrada Maggiore, Losone	791 78 17	lunedì e martedì	elegante
Locanda Barbarossa , Hotel Castello del Sole, Ascona	791 02 02		elegante
La Brezza , Hotel Eden Roc, Ascona	791 01 71		elegante
Vecchia Osteria Seseglio , Via Campora 11, Seseglio	682 72 72		rustico elegante
Marina , Via Albarelle 16, Ascona	785 71 71		semplice elegante
Aphrodite , Hotel Giardino, Via al Segnale, Ascona	785 88 88		raffinato
Relais Villa Castagnola , Viale Castagnola 31, Lugano	973 25 55		classico elegante
Montalbano , San Pietro, Stabio	647 12 06	sabato mezzog. domenica sera e lunedì	classico elegante
La Braseria , Via Cantonale, San Vittore - Grigioni	827 47 77	lunedì	rustico raffinato
Da Candida , Via Marco 4, Campione d'Italia	649 75 41	lunedì e martedì	classico elegante
Ai Giardini di Sassa , Via Tesserete 10, Lugano	911 41 11		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
Delta , Park Hotel Delta, Ascona	785 77 85		raffinato
Da Enzo , Ponte Brolla	796 14 75	mercoledì e giovedì a mezzogiorno	elegante
Osteria al Giardinetto , Muro degli Ottevi, Brissago	793 31 21	mercoledì	rustico elegante
Grotto Grillo , Via Ronchetto 6, Lugano	970 18 18	domenica	rustico elegante
Osteria Penel , Via Moncucco 35, Lugano-Besso	967 10 70	domenica	rustico elegante
Cittadella , Via Cittadella, Locarno	751 58 85		classico elegante
Vicania , Alpe Vicania, Vico Morcote-Carona	980 24 14	lunedì e martedì	rustico
Osteria Concordia , Muzzano	966 44 34	lunedì	semplice
Osteria Mistral , Via Orico 2, Bellinzona	825 60 12	domenica	classico
Seafood Dellago , Lungolago Motta 9, Melide	649 70 41		moderno, art deco
San Martino , Strada Cantonale 47, Porto Ronco	791 91 96		classico
Forni , Via Stazione, Airolo	869 12 70		classico
Rodolfo , Waldis Ratti, Vira Gambaragno	795 15 82	domenica sera e lunedì	rustico elegante
Al Ponte dei Cavalli , Cavigliano	796 27 05		semplice
Golf Gerre , via alle Gerre 5, Losone	785 11 90		classico elegante
Ambrosia al Gargantini , via Albertolli 5, Lugano	921 18 76	sabato mezzogiorno e domenica	moderno elegant
Osteria Chiara , vicolo dei Chiara, Muralto	743 32 96	domenica	rustico semplice
Orologio , da Savino, Via Nizzola 2, Lugano	923 23 38	domenica	moderno conviviale
Della Carrà , Carrà dei Nasi, Ascona	791 44 52	domenica	rustico elegante
Bottegone del vino , via Magatti 3, Lugano	922 76 89	domenica	rustico conviviale
Groven , Pascol de la Capela 1, Lostallo- Grigioni	830 16 42	domenica sera e lunedì	classico
Osteria del Centenario , Viale Verbano 17, Muralto	743 82 22	domenica	classico
Osteria Sasso Corbaro , Castello di Sopra, Bellinzona	825 55 32		rustico elegante
Grotto della Salute , Via dei Sindacatori, Lugano	966 04 76	sabato e domenica	semplice
Da Valentino Vicolo Torretta 7, Locarno	752 01 10	domenica, lun e sab a mezzogiorno	rustico elegante
Trattoria del Cenacolo , Via alla Chiesa, Ponte Capriasca	945 14 76	domenica sera e lunedì	semplice
Tentazioni , via Cantonale, Cavigliano	780 70 71		elegante
Antica Osteria al Porto , Via Foce, Lugano	971 42 00	martedì	classico
Stazione , Strada Cantonale, Lavorgo	865 14 08	domenica sera e lunedì	classico
Anema e Core , Via Capelli, Viganello	971 24 36	domenica	classico
Stazione , Agnese Broggin, Intragna	796 12 12		rustico elegante

LE CUCINE TIPICHE DEI PAESI CHE SI AFFACCIANO SUL MEDITERRANEO

CROAZIA

CIPOLLE RIPIENE**PUNJENI LUKOVI****Ingredienti per 4 persone**

4 cipolle grosse, 200 g di carne d'agnello macinata, 2 cucchiai di riso a grana lunga, 4 cucchiai di formaggio fresco, 1 uovo, 1 cucchiaio di uva passa, 1 cucchiaio di pinoli, mezzo cucchiaio di cannella in polvere, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 4 cucchiai d'olio d'oliva, sale e pepe.

Preparazione

Mettere l'uva passa a bagno in acqua tiepida. Cuocere il riso in acqua salata per 15 minuti; deve rimanere al dente. Pelare le cipolle, tagliare la calotta superiore e scavare l'interno senza danneggiare i lati. Tritare i pezzi di cipolla asportati e soffriggerli in una padella con 2 cucchiai d'olio.

Preparare un impasto con il soffritto di cipolla, la carne macinata, il riso cotto, l'uva passa sgocciolata, i pinoli, il formaggio, la cannella e l'uovo. Salare e pepare, amalgamare il composto e farcire le cipolle. Disporle in una pirofila, aggiungere poca acqua per coprire il fondo e 2 cucchiai d'olio.

Cuocere in forno già caldo a 160°C per un'ora circa, sorvegliando la cottura e aggiungendo acqua via via che evapora.

Servire nel recipiente di cottura.

GRECIA

CARCIOFI AL TEGAME**ANGINARES A LA POLITA****Ingredienti per 4 persone**

8 grandi carciofi freschi, 3 cipolline novelle, 2 carote, 8 patate



Croazia: cipolle ripiene.

novelle molto piccole, 8 cipolline francesi, 6 cucchiai di succo di limone, 1 cucchiaio di aneto o di prezzemolo tritato, 1 cucchiaio di farina di mais, 1,5 dl d'olio d'oliva, sale e pepe.

Preparazione

Togliere ai carciofi le foglie dure, spuntarli e tagliare via il gambo. Lavarli e immergerli in acqua con 2 cucchiai di succo di limone. Tritare le cipolline. Raschiare e tagliare a fettine le

carote. Lavare le patate strofinando bene la buccia. Sbucciare le cipolline francesi.

In un largo tegame disporre a strati dal basso verso l'alto le cipolline novelle, le carote, le cipolline francesi, le patate e i cuori di carciofo. Versare sulla verdura l'olio d'oliva e il restante succo di limone. Cospargere con l'aneto o il prezzemolo. Salare e pepare. Aggiungere acqua calda quanto basta a coprire i carciofi; chiudere il recipient-



Antica Osteria del Porto

Lugano



L'Antica Osteria del Porto, situata alla foce del fiume Cassarate, è un punto di incontro per trascorrere momenti di tranquillità in un locale tipico, dove è possibile gustare piatti ticinesi e lombardi. Interessante è la scelta di formaggi e salumi nostrani, come pure di vini serviti anche a bicchiere.

Via Foce 9 - CH-6900 Lugano - tel 091 971 42 00 - fax 091 971 42 01
www.osteriadelporto.ch - info@osteriadelporto.ch

CHIUSO IL MARTEDÌ

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)



LE CUCINE TIPICHE DEL MEDITERRANEO

te e lasciar cuocere lentamente per un'ora, aggiungendo verso la fine della cottura la farina di mais.

Guarnire il piatto di servizio con qualche foglia di aneto.

SPAGNA

ESCALIVADA

Ingredienti per 4 persone

4 melanzane grandi, 8 peperoni rossi carnosì, 2 spicchi d'aglio, 1 dl d'olio extra vergine d'oliva, sale.

Preparazione

Arrostire le melanzane e i peperoni sulla brace o al forno. Metterli da parte per un quarto d'ora in un recipiente chiuso. Sbucciare i peperoni e privarli dei semi. Sbucciare le melanzane ed eliminare il gambo. Tritare l'aglio. Tagliare a listarelle melanzane e peperoni e sistemarli su un piatto. Condire con olio e sale, cospargere di



Cipro: patate al coriandolo.

aglio tritato e portare in tavola.

Oltre che con melanzane e peperoni l'"escalivada" si può preparare con pomodori e cipolle, sempre arrostiti sulla brace o al forno.

FRANCIA

POMODORI ALLA PROVENZALE

TOMATES A LA PROVENÇALE

Ingredienti per 4 persone

8 pomodori maturi, polposi e sodi (da 200 g l'uno), 2 spicchi d'aglio, 2 cucchiaini di prezzemolo tritato, 5 cucchiaini d'olio d'oliva, sale e pepe.

Preparazione

Tagliare orizzontalmente a metà i pomodori ed eliminare i semi. Tritare finemente gli spicchi d'aglio.

In una padella grande scaldare l'olio e sistemare i mezzi pomodori capovolti. Cuocere a fuoco lento per 45 minuti circa, avendo cura di scuotere la padella di tanto in tanto. Girare delicatamente i pomodori e condirli con sale e pepe. Cospargere con il trito di aglio e prezzemolo, rimettere a fuoco molto dolce per 20 minuti e servire.



Tunisia: verdure in umido con uova.

LE CUCINE TIPICHE DEL MEDITERRANEO



*Turchia:
melanzane
ripiene.*

CIPRO

PATATE AL CORIANDOLO

AFELIA

Ingredienti per 4 persone

1 kg di patatine novelle, 4 cucchiai di vino rosso, 3 cucchiaini di semi di coriandolo, 1 dl d'olio d'oliva, sale e pepe appena macinato.

Preparazione

Lavare e asciugare bene le patate. Incrinarle con un colpo secco delta mazza da cucina. Scaldare l'olio in un ampio tegame, rosolare le patate a fuoco vivo, mescolando di continuo, fino a che avranno preso una leggera doratura. Abbassare la fiamma, aggiungere vino rosso, sale e pepe. Coprire e cuocere a fuoco lento per 20-25 minuti, fino a che saranno tenere, scuotendo di tanto in tanto il tegame. Cospargere con i semi di coriandolo, coprire, lasciare ancora due minuti sul fuoco e portare in tavola.

Si possono servire anche come contorno per la carne arrosto.

TURCHIA

MELANZANE RIPIENE

IMAM BAYILDI

Ingredienti per 4 persone

4 melanzane lunghe di medie dimensioni, 2 cipolle medie, 1 peperone verde, 2 pomodori maturi medi, 3 spicchi d'aglio, 1 dl d'olio d'oliva, abbondante olio d'oliva per friggere, 1 cucchiaio di zucchero, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 1,5 dl d'acqua, sale e pepe.

Preparazione

Eliminare l'estremità superiore delle melanzane e dividerle in due nel senso della lunghezza. Sbucciare la base di ogni metà lasciando delle strisce di buccia ai lati. Salarle, lasciarle riposare per 20 minuti affinché perdano l'acqua di vegetazione amara, poi asciugarle con carta assorbente da cucina. Scaldare abbondante olio in una padella e friggere le melanzane per 5 minuti. Trasferirle in una pentola o padella più grande in modo da poterle sistemare su un solo strato.

Per preparare il ripieno: sbucciare e tagliare le cipolle a spicchi sottili. Tritare l'aglio. Pelare i pomodori e tritarli. Togliere i semi al peperone e

tagliarlo a listarelle. Scaldare 1 dl d'olio in una padella e friggere cipolla e aglio per 5 minuti. Aggiungere i pomodori e friggere altri 3 minuti, unire poi l'acqua, un po' di sale e lo zucchero e far cuocere per 10 minuti a fuoco lento; da ultimo aggiungere il prezzemolo. Colare il ripieno di pomodori e peperoni per separarlo dal suo liquido. Riempire le melanzane con il ripieno e disporre su ognuna una listarella di peperone. Aggiungere il liquido e cuocere a fuoco lento per 40-50 minuti.

Lasciar raffreddare e servire a temperatura ambiente.

TUNISIA

VERDURE IN UMIDO CON UOVO

CHAKCHOUKA

Ingredienti per 4 persone

2 peperoni rossi o verdi, 2 pomodori, 2 melanzane medie, 4 spicchi d'aglio, 4 uova, 4 cucchiai d'olio d'oliva, 1 cucchiaino di paprica, sale e pepe.

Preparazione

Lavare i peperoni, eliminare i semi e tagliarli a listarelle; sbucciare e tritare pomodori e aglio. Sbucciare e tagliare a dadi le melanzane. Scaldare l'olio in una padella e far dorare l'aglio, aggiungere prima i peperoni e poi le melanzane. Quando si saranno ammorbiditi aggiungere i pomodori. Lasciare evaporare un poco il liquido e aggiungere la paprica e un poco di sale. Coprire e cuocere a fuoco lento per 20-30 minuti, mescolando ogni tanto.

Salare se necessario. Separare la verdura con degli incavi e rompervi dentro le uova crude. Coprire e cuocere altri 3-4 minuti fino a quando l'albume sarà rappreso. Aggiungere un pizzico di sale e pepe e servire.

La sede della Tamborini Vini a Lamone da inizio maggio si presenta all'esterno con un nuovo look che lascia intendere novità anche per l'intera struttura. Sulla strada Cantonale adesso ci si imbatte in un immenso cubo di struttura leggera che avvolge tutto lo stabile dell'entrata della ditta. Le gigantografie che vi trovano spazio da terra al tetto annunciano grandi cambiamenti almeno per la clientela della vinoteca, ma il grosso è altrove. Andiamo con ordine. Lo spunto della riprogettazione degli spazi di accoglienza è una conseguenza dell'importante lavoro fatto nelle retrovie. Interrata a fianco dello stabile storico



della ditta - che nel 1992 aveva preso la conformazione definitiva con la co-

struzione delle ampie e moderne cantine di vinificazione nel sottosuolo e dell'impianto di imbottigliamento al piano terra con i magazzini sui due piani sopraterro - è stato costruito un grande deposito per l'affinamento e lo stoccaggio dei vini. Si tratta di una moderna struttura che ha richiesto un investimento complessivo di 2,5 milioni di franchi, e che ha permesso di ricavare una superficie di 600 mq, sviluppata poi su un'altezza di dieci metri, dunque per un volume complessivo di sei mila metri cubi. Questa costruzione permette ora a Claudio Tamborini di radunare in un solo luogo tutto il ciclo della sua produzione: dall'arrivo dell'uva seguito dalla pigiatura, passando per la vinificazione, l'affinamento e per finire con lo stoccaggio. Prima gran parte di quest'ultima operazione veniva fatta con trasferimenti e movimentazioni in altri luoghi, seppur adatti e strutturati per lo scopo, distanti qualche centinaio di metri.

La nuova struttura - neanche minimamente deturpante per il paesaggio visto che è per la sua gran parte interrata - è climatizzata e permette di tenere sotto rigoroso controllo temperatura e umidità in modo che i vini possano sostarvi nelle migliori condizioni. L'impianto di stoccaggio è tra i

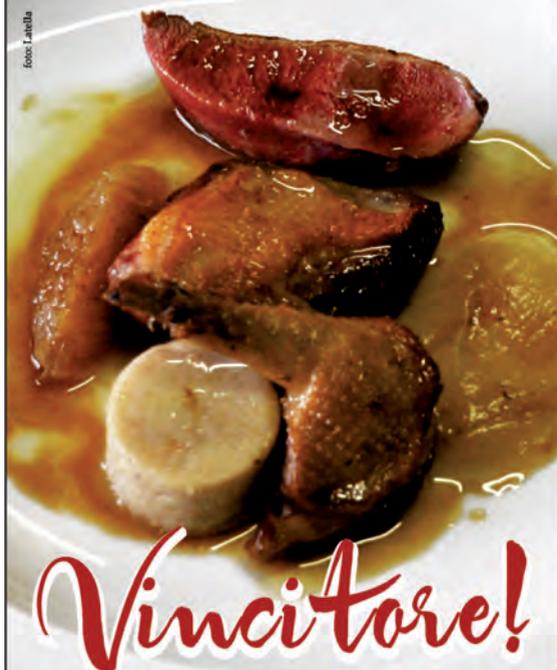
LA STORIA

La storia della Tamborini Vini inizia nel 1944 quando Carlo Tamborini fondò l'azienda vinicola con sede a Lugano-Cassarate allo scopo di importare e vendere vini provenienti dall'Italia. A quei tempi il vino da battaglia era soprattutto la Barbera che aveva larga diffusione sia nei locali pubblici sia tra i privati. Nel 1969, alla prematura morte del fondatore, la moglie Bice ed il figlio Claudio proseguirono la gestione dell'impresa, dandole rinnovato impulso. Già pochi anni dopo, nel 1976, l'affiatato duo costruì a Lamone una cantina più ampia, dotandola subito di moderni impianti di imbottigliamento. Immediatamente dopo, nel 1978 vi fu un primo ampliamento della cantina, con la dotazione degli impianti per la vinificazione per il via dei nuovi vigneti dell'azienda: PoggioSolivo, SanZenò e Comano.

Lo sviluppo dell'azienda sotto la spinta di Claudio Tamborini rende indispensabili ulteriori ampliamenti della cantina di vinificazione: il primo nel 1992 con un performante ed ottimizzato impianto sviluppato per qualche decina di metri interamente sotto terra in corrispondenza della strada cantonale, ed il secondo nel 2006, con la dotazione di impianti estremamente moderni che rappresentano ancora oggi il meglio della tecnologia. La cantina ha ora una capacità di 10'000 ettolitri. Tre ambienti distinti sono destinati alla maturazione del vino in barriques, mentre i due magazzini climatizzati per lo stoccaggio hanno una capienza complessiva di 1'200'000 bottiglie.

I vigneti coltivati direttamente dall'azienda (parte dei quali di esclusiva proprietà) si sviluppano su una superficie di circa 23 ettari. Oltre all'uva proveniente dai propri vigneti, la Tamborini acquista uve da oltre 150 viticoltori convenzionati, ciò che permette all'azienda di Lamone di produrre, imbottigliare e vendere in totale oltre 700 mila bottiglie di vino ticinese ogni anno.

L'importazione di vini italiani rimane comunque parte integrante ed importante dell'attività della Tamborini, che importa e rappresenta in Svizzera una quindicina di rinomate aziende che spaziano dal Trentino alla Sicilia attraverso tutte le regioni viticole più rinomate della Penisola.



Vincitore!

nexusdesign - lugano



conca bella

Famiglia Montecale

ENOTECA RISTORANTE ALBERGO

*“il piccione in due cotture con succo di mela alla fava tonka,
marmellata di scalogno in agrodolce,
gnocco di semola alle olive nere taggiasche”.*

*Lasciatevi stupire dal vincitore del concorso internazionale
VILLA SPARKLING FRANCIACORTA 2011:
non mancate l'appuntamento con il gusto!*

via Concabella 2 - 6833 Vacallo - Svizzera
T 004191 697 50 40 - F 004191 683 74 29
info@concabella.ch - www.concabella.ch



Il ristorante La Rupe di San Zeno a Lamone, propone la sua sperimentata “Grigliata di pesce e crostacei”. Si tratta di un particolare piatto completo offerto al contenuto prezzo di fr. 32. L'esecuzione prevede un bel ventaglio di diversità con tonno, branzino, pescatrice gamberoni e contorno di patate e verdure.

Ristorante “La Rupe di San Zeno”

Via Cantonale 17, 6814 Lamone
tel 091 950 90 10
email: larupe@bluewin.ch



«la Grigliata della Rupe» - pesci & crostacei

Il Ristorante La Rupe di San Zeno è conosciuto anche per i suoi menu di mezzogiorno da tre portate al prezzo fisso di 18 franchi e come specialista dei risotti, per i quali presenta una carta con una decina di variazioni. Tra le lodevoli iniziative del ristorante c'è anche quella dell'offerta rivolta alle persone intolleranti al glutine.

Il ristorante è chiuso lunedì, martedì, domenica sera e sabato a mezzogiorno.

L'AZIENDA TAMBORINI A LAMONE



Da destra Claudio Tamborini con la figlia Valentina e suo nipote Mattia Bernardoni, la giovane generazione attiva in azienda.

più moderni e per gran parte automatizzato. L'immagazzinamento e la movimentazione avvengono con un sistema informatizzato che permette di selezionare e catalogare attraverso dei palmari portatili l'entrata e l'uscita delle bottiglie secondo le necessità; e nello stesso tempo di avere la perfetta situazione dell'inventario. Grossi "scaffali" con ripiani per palette che

arrivano fino al soffitto alto dieci metri – e che scorrono su binari rettilinei – possono accogliere 1550 palette, che a loro volta portano un totale di circa 700 mila bottiglie di vino. Come si può intendere si tratta di un quantitativo enorme, che risulta pari alla produzione annuale di vino ticinese della ditta Tamborini. Il magazzino, che contiene ovviamente anche tutti i vini

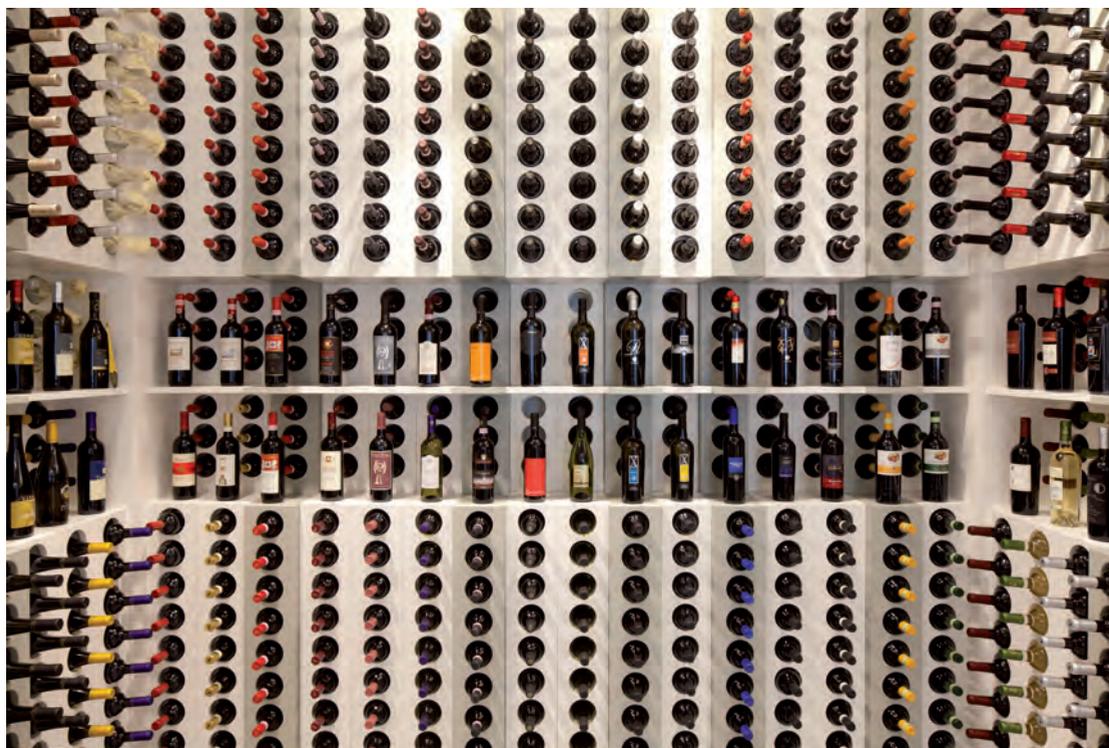
italiani di importazione, con la sua capienza va ad affiancarsi a quello già esistente, portando la capacità complessiva di stoccaggio della ditta a oltre 2250 pallet, vale a dire ben oltre un milione di bottiglie. I lavori hanno anche permesso di riprogrammare gli spazi esterni esistenti per creare una perfetta logistica interna nella cantina, con entrate e uscite delle merci separate e servite da cinque rampe di carico e scarico dove gli automezzi possono circolare in senso continuo senza manovre supplementari.

Il rinnovamento della parte riservata all'accoglienza e alla vendita diretta ha compreso invece in particolare la vinoteca. Questa struttura particolarmente destinata alla clientela abituale o di passaggio è stata ampliata e ripensata rendendola più attuale e di migliore e comoda fruizione. Oltre ai prodotti Tamborini qui trovano posto altri vini ticinesi di grandi e piccoli produttori, vini italiani importati in esclusiva, una trentina di altri italiani dall'etichetta blasonata e poi alcuni francesi e spagnoli di buon nome. Ampi spazi sono riservati ai distillati, agli champagnes ed al "mondo whisky", spazio circoscritto che ospita una

L'azienda Tamborini dispone di cantine di vinificazione moderne tecnologicamente e particolarmente efficienti, in grado trasformare le proprie uve e quelle dei viticoltori conferitori garantendo vinificazioni impeccabili e affinamenti in bottiglia in locali adeguati. Nella fase della vendemmia la Tamborini dispone di una capacità di ricezione di 50 mila kg di uve al giorno; la lavorazione delle stesse avviene dopo poche ore dalla raccolta; la capacità di cantina è di 10'000 ettolitri.



L'AZIENDA TAMBORINI A LAMONE



Ristorante
LA RUPE

ora anche la tipica

TARTARE

filetto manzo 200 g = fr 40.-
scamone manzo 200 g = fr 29.-

La Rupe di San Zeno

via Cantonale 17, Lamone
tel 091 950 90 10

*chiuso la sera di lunedì, martedì,
domenica e sabato a mezzogiorno*

fornita selezione di whisky rari. La superficie, strutturata in vari ambienti, comprende anche una zona lounge pensata appositamente per assaporare i vini in tutto relax e un locale con bancone-bar che si presta sia in occasione delle degustazioni dei vini selezionati dal sommelier Marco Rasetti, sia per le serate a tema accompagnate da prelibatezze preparate dallo chef Silvio Galizzi. I due conosciuti professionisti della ristorazione sono i recenti "acquisti" della oramai storica ditta di Lamone, che sotto la spinta insuperabile del titolare Claudio Tamborini si propone a cadenze regolari con idee, trasformazioni, dotazioni tecniche e innovazioni che lasciano sempre il segno nel mondo degli amatori del vino e della gastronomia. Un esempio è anche l'affidamento a Silvio Galizzi e Sabrina Migani (ex ristorante Al Portone

di Lugano, 17 punti Gault&Millau) della gestione dell'accoglienza e della ristorazione alla "Vallobrosa" nella "Tenuta Tamborini" di Castelrotto nel Malcantone. Qui, oltre alla decina di raffinate camere-studio a tema artistico finora proposte con la formula del "bed and breakfast", inizia dunque un'attività ristorativa che potrà diventare ben presto un punto di riferimento per gli amatori della gastronomia di livello.

UN DISCIPLINARE PIÙ STRETTO PER LA QUALITÀ DEL FRANCIACORTA

Attualmente il Disciplinare di produzione del Franciacorta è già tra i più severi a livello internazionale nella tipologia di vino relativa, vale a dire quella del bianco spumante con fermentazione naturale, secondo il metodo inventato nella Champagne. L'intenzione del Consorzio è ora quella di sperimentare per quattro vendemmie una riduzione della produzione di Franciacorta, scendendo dalle 8'600 bottiglie per ettaro attuali, fino a 8'000, passando da 65 ettolitri/ettaro di oggi a 60 hl/ha. Per ottenere questo risultato, oltre ad una pressatura più soffice, sono previste azioni mirate

IL FRANCIACORTA BRUT

Il Franciacorta è il primo e l'unico brut italiano prodotto esclusivamente con la rifermentazione in bottiglia ad aver ottenuto dal 1995 la Denominazione di Origine Controllata e Garantita (Docg), massimo riconoscimento di qualità e tipicità di un vino italiano. Ad identificare questo vino è unicamente il nome della regione geografica, limitata e definita nei suoi confini, dove crescono le sue vigne e hanno sede i suoi produttori. Le etichette recano solo la dizione Franciacorta: un unico termine definisce il territorio, il metodo di produzione e il vino.

Il Regolamento della comunità europea decreta l'autorevolezza di indicare in etichetta il solo termine Franciacorta senza nessuna altra menzione specifica tradizionale ovvero senza indicare Docg oppure Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Sono solo 10 le denominazioni che, in tutta Europa, a partire dal 2003 godono di tale privilegio e tra queste solo 3 i prodotti ottenuti da rifermentazione in bottiglia: il Cava, lo Champagne e il Franciacorta.

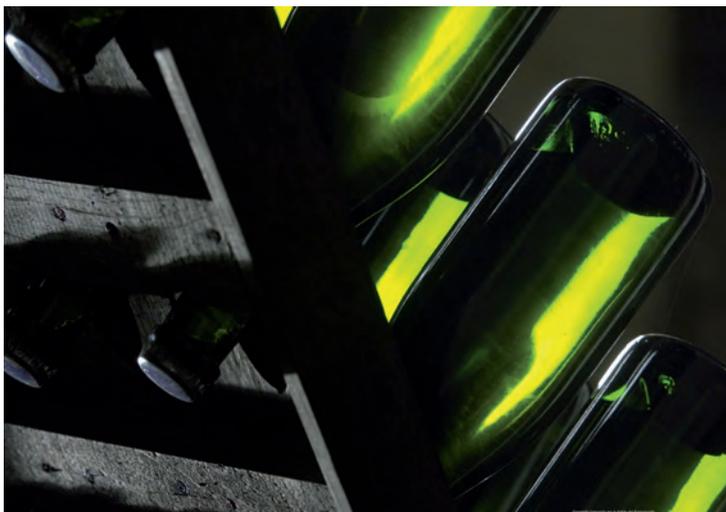


come la riduzione della produzione di uva: attualmente il disciplinare prevede che al primo anno di produzione del vigneto non si trasformi uva in Franciacorta; il secondo anno 40 quintali/ettaro di uva vengono trasformati in Franciacorta, il terzo, 100 q/ha. La proposta passata a larghissima maggioranza in assemblea prevede che per il primo e per il secondo anno, non si trasformi uva in Franciacorta; il terzo e il quarto anno se ne trasformino 40 q/ha; dal quinto anno in avanti 95 quintali per ogni ettaro di vigna. La riduzione di uva serve per accompagnare verso la maturità il vigneto

preservando l'equilibrio fisiologico dello stesso per una maggiore qualità delle uve e quindi del vino. L'uva in eccesso verrà utilizzata per produrre Curtefranca o destinata ad altri utilizzi.

Nel 2011 gli interi ricavi del Franciacorta, la produzione, sono stati di circa 3 milioni di euro. Le bottiglie vendute sono state quasi 11 milioni, di cui circa 1 milione (9%) indirizzato all'estero. Le rilevazioni sui volumi venduti nel 2011 confermano il valore al consumo del solo Franciacorta in oltre 210 milioni di euro.

I risultati sull'export fanno regi-



IL FRANCIACORTA



strare registrare un incremento del 40%. L'andamento dei primi mesi del 2012 sembra confermare questa tendenza grazie, in particolare, all'ottimo risultato ottenuto in USA, che fa prospettare un nuovo corso di grande soddisfazione per i prossimi anni. L'obiettivo è raddoppiare la quota complessiva nei prossimi 5 anni. Ad oggi il mercato principale si conferma la Germania con il 16,6% sul totale export ed un incremento del 34% sul 2010. A seguire la Svizzera con il 15,8%

(+39%) e si segnala il dato USA, in cui l'export sul totale si aggira attorno all'8,8% (+240%).

IL TERMINE BOLLICINE: DICITURA ABUSATA, OBSOLETA E SENZA FUTURO

Uno stop in piena regola a uno dei termini più utilizzati per indicare il Franciacorta, piuttosto che lo Champagne o gli spumanti in genere. L'appello viene dal Consorzio Franciacorta, che si rivolge soprattutto a chi comunica il vino, ma anche ad operatori, appassionati e produttori.

“Chiamiamo il vino con il proprio nome e non con termini che ne generalizzano e ne uniformano le peculiarità, appiattendone, di fatto, la qualità percepita - spiega Maurizio Zanella, presidente del Consorzio Franciacorta - ‘Bollicine’ è un termine obsoleto e senza futuro. “E’ necessario - aggiunge Zanella - iniziare un nuovo percorso per valorizzare i grandi vini anche dal punto di vista ‘nominale’. Con impegno e passione il Franciacorta ha raggiunto il traguardo dei 50 anni; a questo punto, credo sia maturo per un passo successivo, importante per poter definitivamente trovare, a livello nazionale ed internazionale, un posizionamento coerente e rispondente all'eccellenza che esprime”. “E che non si chiami più spumante - continua Zanella - per nessun motivo al mondo. La similitudine tra ‘spumante’ e Franciacorta è da bandire in qualsiasi citazione. Non per velleità o principio, ma per decreto ministeriale”. Si fa riferimento al disciplinare di produzione del Franciacorta, approvato per decreto ministeriale nel 1995 e poi, a seguito di modifiche ulteriormente restrittive, il 23 ottobre 2010 - che recita: “per identificare tutti i Franciacorta, è vietato specificare il metodo di elaborazione, metodo classico, metodo tradizionale, metodo della rifermentazione in bottiglia e utilizzare i termini vino spumante”.

“Oggi il Franciacorta, come anche altri vini di qualità, esige più rispetto, eleganza, identità, che il termine bollicine, ormai, non è in grado di dare - conclude il presidente Zanella. Franciacorta, Champagne e Cava: in Europa, solo questi tre vini possono utilizzare un unico termine per identificare in modo preciso un vino, un territorio e il metodo di produzione. Ecco l'identità di cui parlo. Chiamiamo il vino con il proprio nome e quindi: spumanti, i vini senza denominazione specifica; Franciacorta, il Franciacorta”, conclude il presidente del Consorzio.



Il Franciacorta DOCG Montenisa è importato e distribuito in esclusiva da Olgiati Vini di Noranco. Viene proposto al prezzo di fr. 33,50 per la bottiglia da cl 75.

NEI SUPERMERCATI AUMENTANO

LE VENDITE DI BOTTIGLIE DELLA FASCIA ALTA

Le vendite del vino nella grande distribuzione in Italia risentono ancora della crisi, ma con segnali interessanti come la crescita dei vini nella fascia superiore ai 5 euro che registra nel 2011 un +11,1% sul volume sull'anno precedente, confermando che gli italiani, anche al supermercato, comprano meno vino, ma di maggiore qualità. Se le vendite globali di vino confezionato fanno segnare un -0,9%, quelle delle bottiglie da 75 cl, al contrario, sono in crescita in due fasce di prezzo, quella bassa e quella alta: quella inferiore ai 3 euro, con un moderato aumento del volume dello 0,6%, e quella superiore ai 5 euro con un +11,1%.

L'indagine sul mercato del vino nella grande distribuzione nel 2011 mostra anche che le vendite di vino in brik sono stazionarie, nonostante le promozioni crescenti, che i bottiglioni da un litro e mezzo sono in forte calo, che le bottiglie a denominazione d'origine crescono dell'1,1% con un prezzo medio a litro di 4,1 euro. Si conferma la crescita del vino a marca commerciale delle catene distributive (+11% a volume), in linea con la tendenza degli ultimi tre anni. Interessanti anche le classifiche dei vini più venduti in assoluto nei supermercati: ai primi posti, nell'ordine, Lambrusco, Sangiovese e Montepulciano d'Abruzzo, mentre tra i vini "emergenti", cioè col maggior tasso di crescita, troviamo al primo posto il Pignoletto dall'Emilia (+29,6%) e al secondo una new entry, il Pecorino da Marche e Abruzzo (+26,5%). Va notata anche la crescita notevole di un vino nobile come il Brunello di Montalcino che aumenta le vendite del 14,8% e di vini di qualità come il Gavi (+14,4%) e il Rosso di Montalcino (+11,1%).

Il dato sulle vendite del Brunello conferma che i consumatori ormai sanno di poter comprare vino di qua-



lità nella grande distribuzione. Una considerazione confortata dalle crescenti vendite di vino sopra i 5 euro, un segmento ancora contenuto, ma che si sta progressivamente affermando sostenendo l'intera crescita del mercato. Le vendite di vino nei supermercati nel 2011 sono in linea con l'andamento dei consumi di vino in tutt'Italia, con volumi in leggera con-

trazione e valori in crescita, confermando il trend in atto legato alla ricerca della qualità. Due gli aspetti da sottolineare: l'importanza che hanno i vini con prezzo a bottiglia inferiore ai 3 euro e la conferma della crescita dei vini con prezzo medio (sopra i 5 euro). Si può dunque parlare dunque di polarizzazione nelle scelte dei consumatori.

I NUMERI DELLA VITIVINICOLTURA DEL COMMERCIO E DEI CONSUMI



Aziende vitivinicole:
383'645, pari al 23,5% del totale delle aziende agricole italiane

Ettari a coltura:
oltre 632 mila

Dimensione media della coltivazione viticola:
1,6 ettari

Occupati:
700 mila persone (1,2 milioni considerato l'indotto primario)

Occupati vendemmia:
210 mila persone, di cui il 15% stranieri

Produzione 2011:
40,3 milioni di ettolitri (-14% rispetto al 2010); oltre il 60% della produzione è destinato alla produzione dei 334 vini doc, 74 docg e oltre 110 Igt. Rispetto al 2010, il 2011 ha fatto segnare una frenata della produzione del 14%. A causa di un'annata sfavorevole dal punto di vista delle quantità, la vendemmia in Italia ha consentito

l'imbottigliamento di poco più che 40 milioni di ettolitri.

Export nei primi 11 mesi 2011:
23 milioni di ettolitri

Fatturato dei primi 11 mesi del 2011:
oltre 4 miliardi di euro, contro 3,7 miliardi di euro nell'intero anno 2010. Il vino rappresenta la voce più

importante dell'export agroalimentare. Il vino italiano conferma il proprio ruolo di leader nell'export internazionale, con una quota di mercato mondiale di circa il 22%. Nel mondo, più di una bottiglia su cinque, infatti, "parla" italiano. I principali mercati di sbocco sono quello tedesco, inglese, americano e canadese, ma buoni importatori sono anche la Svizzera e alcuni Paesi nordici. Tra i Paesi emergenti, sono in buon progresso Russia, Cina e Giappone. Negli Usa l'import dall'Italia rappresenta un terzo delle importazioni complessive, sia in quantità che in valore.

Consumi interni:

-1% Mentre le etichette italiane collezionano successi nel mondo, in patria si beve di meno, con una contrazione dell'1% rispetto a un anno fa. Un fenomeno che conferma una tendenza in atto che ha visto calare il consumo pro capite di 12 litri negli ultimi 15 anni, passando da 55 a 43 litri. In compenso gli italiani cercano sempre più la qualità, con le vendite di vini a denominazione di origine cresciute del 2%.



CANTINA LIBRANDI

IL "CRITONE" VAL DI NETO IGT

UN MODERNO BIANCO DELLA CALABRIA

<i>Nome del vino</i>	"Critone" Val di Neto IGT
<i>Annata</i>	2011
<i>Vitigno</i>	Chardonnay 90%, Sauvignon blanc 10%
<i>Zona di provenienza</i>	Dalle aziende Critone e Rosaneti che coltivano i vigneti su terreno argilloso-calcareo; la resa per ettaro al raccolto in uva è di circa 80 quintali; si vendemmia di solito tra fine agosto ed inizio settembre, per l'annata 2011 c'è stata un'anticipazione di un paio di settimane
<i>Vinificazione</i>	Pressatura soffice delle uve, vinificazione in acciaio termo condizionato a 20°C, affinamento in acciaio, con una permanenza in bottiglia di alcuni mesi.
<i>Gradazione alcolica</i>	13 % Vol.
<i>Colore</i>	Paglierino dorato intenso.
<i>Profumo</i>	Coinvolgente con sentori di frutta esotica, salvia: profumi floreali e vegetali
<i>Sapore</i>	In bocca conferma il fruttato con note sapide e fresche con tendenze mandorlate.
<i>Conservazione</i>	3 anni
<i>Abbinamenti</i>	Accompagna bene frutti di mare crudi, pesci arrosto, ottimo anche come aperitivo.
<i>Temperatura di servizio</i>	13°C
<i>Bottiglie prodotte</i>	230'000 bt da 75 cl
<i>Prezzo</i>	Fr. 10,50.- / bottiglia da 75 cl.



Importatore in Svizzera e distributore:

Vini Bee SA

Via Cantonale 1

6855 Stabio

tel 091 647 32 81 - fax 091 647 31 25

info@vini-bee.com - www.vini-bee.com



Importatore e distributore
per il Ticino
dei pregiati vini siciliani



OLGIATI VINI SA

CH - 6915 NORANCO - LUGANO

tel 091 994 15 41 - fax 091 993 03 87 - e-mail: olgiativini@ticino.com

RISTORANTE
- STAZIONE -
BIOGGIO

*Il tempio della cucina tradizionale italiana
Ottimi business lunch leggeri e veloci,
risotti dalla forma, specialità di stagione.
Tutte le sere spettacolare buffet di antipasti.
Possibilità di banchetti per 100 persone.*



È gradita la riservazione

Tel. 091 605 11 67, www.allastazione.ch
Chiuso domenica sera e lunedì



BELLINZONA - UNO STUDIO DELL'IRB SCOPERTO UN INTERRUETTORE CHE REGOLA L'INFIAMMAZIONE

Le cellule del sistema immunitario possiedono potenti armi in grado di combattere l'invasione di microrganismi, ma possono allo stesso tempo causare danni collaterali. In particolare i linfociti Th17, così chiamati perché producono l'interleuchina 17, sono importanti per la protezione da funghi e batteri ma possono anche causare infiammazioni croniche e autoimmunità.

In un lavoro pubblicato sulla rivista "Nature", un team di ricercatori diretti dalla dottoressa Federica Sallusto dell'Istituto di Ricerca in Biomedicina dell'USI ha descritto per la prima volta nell'uomo due tipi di cellule Th17. Le prime sono altamente in-

fiammatorie in quanto producono oltre all'interleuchina 17 un'altra citochina infiammatoria, l'interferone gamma. Le seconde sono invece in grado di autoregolarsi in quanto, una volta stimolate, producono una citochina che inibisce l'infiammazione, la interleuchina 10. Usando un nuovo approccio che combina esperimenti in vitro con lo studio delle cellule della memoria, il team della struttura universitaria ticinese è stato in grado di identificare l'interruttore che regola la produzione di questi due diversi tipi di cellule. I ricercatori hanno dimostrato che la interleuchina 1, prodotta dai monociti (le cellule che stimolano la risposta immunitaria) è in grado al-



lo stesso tempo di spegnere la produzione di interleuchina 10 e di stimolare la produzione di interferone gamma. Questi risultati sono stati confermati dallo studio di pazienti con eccessiva produzione di interleuchina 1, in collaborazione con l'Istituto Gaslini di Genova. Le ricerche evidenziano quindi un ruolo fondamentale dell'interleuchina 1 nel determinare l'attività infiammatoria o anti-infiammatoria dei linfociti T, consentendo quindi risposte infiammatorie adeguate e limitando allo stesso tempo i danni collaterali.

La dottoressa Federica Sallusto dell'Istituto di Ricerca in Biomedicina dell'USI.



**Lezioni
in gruppo
e individuali.**

studio di pilates

roll up



Per informazioni e appuntamenti:

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

www.pilatesstudiolugano.com



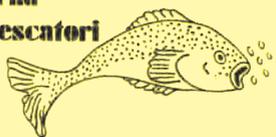
AMAVITA

FARMACIA SAN LORENZO
farm. dipl. Rezio Hubmann

**Fitoterapia – Omeopatia
Fiori di Bach**

Piazza Cioccaro 2 – 6900 Lugano
tel 091 922 05 86 – fax 091 923 62 46
hubmann@sanlorenzo.ch – www.sanlorenzo.ch

Taverna dei Pescatori



*la polenta tutti i giorni dal paiolo
gli agnolotti fatte in casa
gli stufati e le carni alla griglia
le orate e i branzini selvatici*

Taverna dei Pescatori

6987 Torrazza d Cas ano
te 091 606 18 47

lunedì chiuso

*Il nostro vanto e punto forte:
la cucina fatta tutta in casa!*



*Renzo Ardia
titolare e chef*

Primenet sa

I N F O R M A T I C A

Via Trevano 61 • 6900 LUGANO
Tel. 091 972 73 03 • Fax 091 972 10 13
info@primeweb.ch

www.primeweb.ch



**Apple Authorized Reseller
Apple Authorized Service Provider**

CARNIDYN

UNA CARICA DI ENERGIA PER UNA MIGLIORE PRESTAZIONE

Lo stress è un nemico del nostro organismo. Si aggiungono spesso un'alimentazione poco equilibrata, mancanza di sonno e un'insufficiente attività fisica. Il nostro corpo non riesce più a rigenerarsi e reagisce in condizioni di spossamento. Le nostre risorse energetiche sono esaurite, e ci sentiamo fiacchi, stanchi e svogliati.

STEPPERS FLAWA SOLETTE ULTRASOTTILI PER IL SOLLIEVO DEI PIEDI

Quando alla sera, dopo una lunga giornata piena di sollecitazioni, si liberano i piedi dalle scarpe strette, si può realmente sentire come respirano: finalmente aria, movimento e libertà! I nostri piedi fanno un grande lavoro tutto il giorno quando camminiamo e stiamo in piedi. Con le solette ultrasottili Steppers i piedi ricevono ora un comodo e ininterrotto aiuto nello svolgimento dei compiti quotidiani. Queste solette sono traspiranti; micro-capsule profumate, inserite in ovatta di cellulosa naturalmente morbida, regalano ai piedi una sensazione di freschezza che dura tutto il giorno. L'azione antimicrobica delle Steppers blocca la crescita e la diffusione dei batteri e la formazione di micosi del piede. In questo modo anche i batteri responsabili del cattivo odore dei piedi sono combattuti in modo efficace. Le proprietà rivitalizzanti dei plantari ultrasottili aiuta anche in caso di bruciore ai piedi. Uno strato leggermente aderente offre una perfetta tenuta all'interno della scarpa. Le solette sono disponibili in scatole da 8 paia (Fr. 8,70) nelle misure XS (corrispondente alla misura di scarpe 33-35), poi S (36-38), M (39-41), L (42-44), e XL (45-47). Si possono acquistare nelle drogherie e in farmacia, presso le Coop e nei negozi specializzati di scarpe.



La nuova combinazione di sostanze nutritive Carnidyn è destinata a sostenere il metabolismo in queste situazioni. Con la sua composizione innovativa, il preparato non è paragonabile a nessun altro prodotto a base di minerali o multivitaminati. Contiene acetil L-carnitina, taurina, vitamina E, creatina, carnosina, selenio, zinco e magnesio. Copre così uno spettro particolarmente ampio di situazioni quotidiane che provocano stanchezza, fiacchezza e apatia. Diversi studi hanno messo in luce che la combinazione di carnitina, creatina e magnesio ottimizza il metabolismo energetico e migliora, non solo l'efficienza del corpo, ma anche quella della mente. Zinco, selenio, vitamina E e carnosina proteggono dallo stress ossidante e sostengono il metabolismo e il sistema immunitario. Ciò significa minore affaticamento muscolare, migliore resistenza e rigenerazione più rapida durante l'attività fisica e gli altri impegni quotidiani.

Con Carnidyn gli sportivi possono aumentare la propria resistenza, e durante l'affaticamento mentale, come nei periodi di studio prima degli esami, si resta concentrati più a lungo.

Il composto granulare al sapore d'arancia sanguinella è adatto anche per la convalescenza e per le persone di qualsiasi età che, dopo periodi di inattività, intensificano il programma sportivo quotidiano o intraprendono un allenamento fisico. Carnidyn è facile da dosare: sciogliere ogni giorno da 1 a 2 bustine in 2-5 decilitri d'acqua. La bibita, dal gusto piacevole, non contiene glutine né lattosio ed è adatta anche ai diabetici. È disponibile (confezione da 20 bustine a Fr. 28,80) presso drogherie e farmacie.

La Toyota Auris Hybrid.
Da Fr. 30'900.- o da Fr. 323.- al mese*



NULLA È
IMPOSSIBILE

3'500.-
CASH BONUS
E LEASING TOP AL 3,9%



toyota.ch



GARAGE LIDAUTO SA
Via del Tiglio 9
6906 Lugano-Cassarate
Tel.: 091/972.67.51
E-mail: info@lidauto.ch

* Prezzo di vendita netto consigliato dopo deduzione del Cash Bonus (premio «Nulla è impossibile»), incl. IVA. **Auris Hybrid** Luna 1,8 VVT-i Hybrid Synergy Drive, 100 kW (136 CV), 5 porte, prezzo di listino meno Cash Bonus Fr. 30'900.-, rata leasing Fr. 323.60. **Condizioni di leasing:** tasso d'interesse annuo effettivo 3,97%, rata leasing mensile IVA incl., assicurazione casco totale obbligatoria, acconto 20%, cauzione dell'importo del finanziamento 5% (minimo Fr. 1'000.-), durata 48 mesi e 10'000 km/anno. Altri esempi di calcolo a richiesta. La concessione del leasing è vietata se causa un eccessivo indebitamento del consumatore. MultiLease, tel. 044 495 24 95, www.multilease.ch. Queste offerte sono valide per contratti stipulati con immatricolazione entro il 21.04.2012 o fino a revoca; solo presso i concessionari Toyota aderenti all'iniziativa. **Modello illustrato: Auris Hybrid** Sol Premium 1,8 VVT-i Hybrid Synergy Drive, 100 kW (136 CV), prezzo di listino meno Cash Bonus Fr. 36'100.-, rata leasing Fr. 378.05. Consumo di carburante combinato 3,8 l/100 km, Ø delle emissioni di CO₂ 89 g/km, categoria d'efficienza energetica A. Ø delle emissioni di CO₂ di tutti i modelli di veicoli immatricolati in Svizzera: 159 g/km. L'inserzione presenta opzioni disponibili a pagamento.

ATTUALIZZATO IL MODELLO 2012 DEL RAV4 E NUOVA VERSIONE "STYLE"



Nel 1994 il SUV RAV4 è stato il cofondatore della categoria dei fuoristrada leggeri con elevata praticità d'utilizzo cittadino. Una categoria divenuta nel frattempo di gran moda per il tempo libero. Nel corso degli anni il versatile e apprezzato SUV Toyota è stato più volte rivalorizzato e modernizzato.

Nella versione del 2012 il modello a trazione integrale, ora proposto esclusivamente con carrozzeria a cinque porte, beneficia di ulteriori interessanti interventi di ottimizzazione. In particolare la nuova variante d'equipaggiamento RAV4 Style accresce ulteriormente il pregio del RAV4, lungo 4,37 metri. Naturalmente rimangono invariate caratteristiche come gli interni spaziosi, la posizione rialzata dei sedili e la capacità di carico variabile con volume da 410 a 1532 litri. Per quanto riguarda la motorizzazione il cliente può scegliere tra un motore a benzina estremamente raffinato e un

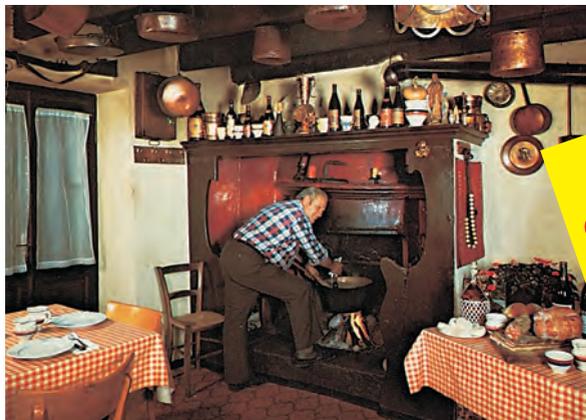
potente turbodiesel in due versioni. Tutti i propulsori si distinguono per il ridotto consumo di carburante rispetto alla media. Il motore a benzina è un 2.0 litri a quattro cilindri Valvematic da 158 CV, il cui consumo si attesta a 7,6 l/100 km. I motori turbodiesel 2.2 litri D-4D DPF e 2.2 D-CAT, proposti anche per il nuovo modello Style, erogano 150 CV e 340 Nm da 2000 a 2800 giri /min. La versione leggermente più potente del 2.2 litri D-CAT, disponibile esclusivamente per il modello top di gamma Sol Premium, eroga 177 CV e 400 Nm da 2000 a 2800 giri/min; il consumo normalizzato da 6,0 l/100 km. In funzione della motorizzazione, il cliente può scegliere fra il cambio manuale a 6 marce, il Multidrive S a variazione continua e il cambio automatico a 6 rapporti. I modelli importati in Svizzera dispongono tutti di trazione integrale permanente e illimitata abilità fuoristrada con eccellenti angoli di attacco e di uscita e

una capacità di guado di 50 cm.

Quanto a equipaggiamento, la versione «Style» sostituisce l'attuale modello di grande serie «Luna» e la «Sol». Il nuovo Style propone importanti nuove dotazioni supplementari, come il sistema Smart Entry/Start, la telecamera di retromarcia e il sistema audio Toyota Touch con AUX-IN e presa USB. Dal punto di vista estetico si distingue per gli accattivanti cerchi in lega leggera scuri da 17 pollici dal nuovo design, per i vetri oscurati e per l'elegante modanatura decorativa cromata sul portellone.

I prezzi del RAV4 «Style» partono da 30'650 franchi (premio di CHF 5'000.- inclusi) per il modello base Terra con motore a benzina e cambio a sei marce. Il nuovo modello Style dotato di climatizzatore bi-zona, sensore pioggia, regolatore di velocità e telecamera di retromarcia di serie è in vendita da 36'550 franchi.

Osteria Grotto **Da PIERINO** - Cureggia



*... e la nostra tradizione
continua da ben oltre 40 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.ch - info@grottopierino.ch

Propr.: **Fam. Mauro Cassina**



iGRAPPOLI



Albergo e Ristorante «I Grappoli» - 6997 Sessa - Malcantone

tel 091 608 11 87 - fax 091 608 26 41

TOYOTA

HILUX: RIVISITATO E VALORIZZATO

NUOVO DESIGN E MAGGIOR POTENZA

Il nuovo Hilux di Toyota, arrivato sul mercato svizzero sul finire dello scorso anno, si propone con un design moderno e migliora ulteriormente le qualità tipiche del pick-up. Il modello prediletto della serie è il turbodiesel 2.5 litri da 106 kW/144 CV di potenza e 343 Nm di coppia disponibile già a 1600/min grazie al turbocompressore a geometria variabile. Il consumo medio è di appena 7,3 litri per 100 km per cui anche le emissioni di CO₂ risultano contenute: solo 194 g/km. Il Double Cab propone a scelta anche la motorizzazione 3.0 litri diesel da 126 kW/171 CV.

Gli interventi immediatamente evidenti sul design riguardano la parte anteriore con modifiche al cofano motore, alla calandra, ai gruppi ottici e al paraurti. Di profilo il veicolo si presenta rinnovato a livello dei parafranghi anteriori e posteriori, con cerchi in acciaio o in alluminio a scelta di 15 e 17 pollici nonché con nuovi specchietti retrovisori riscaldabili. Totalmente rie-



laborato anche l'abitacolo dell'Hilux. Il nuovo design sottolinea ulteriormente le qualità principali della vettura, che si rivolge a conducenti che l'utilizzano a titolo professionale come pure a coloro che cercano il veicolo ideale per il tempo libero. Nuovi materiali rendono percepibile la qualità di pregio, creando un ambiente particolarmente confortevole simile a quello di un'autovettura. A partire dalla variante d'equipaggiamento Sol la telecamera di retromarcia è di serie ed oltre ad assistere nelle manovre di parcheggio si rivela molto utile anche quando si traina un rimorchio. Integrata nella plancia degli strumenti è l'unità multimediale Toyota Touch con schermo tattile a colori da 6,1 pollici. Altra novità è rappresentata dal finestrino scorrevole del lunotto per le versioni Single Cab. La percezione di qualità è stata ulteriormente aumentata grazie all'impiego coerente di elementi scuri abbinati ad elementi decorativi color argento.

I clienti possono scegliere tra tre varianti di carrozzeria, che soddisfano le esigenze di un uso professionale in condizioni impegnative come pure le necessità di chi ama trascorrere il tem-

po libero all'aria aperta su piste sterrate: Single Cab, un autentico due posti con una superficie di carico particolarmente lunga; Double Cab dotato di un autentico divano posteriore a tre posti ed Extra Cab con grande superficie di carico e due strapuntini dietro i sedili anteriori. Single Cab, Double Cab ed Extra Cab vengono forniti esclusivamente con trazione integrale inseribile. In aggiunta, in base alla variante d'equipaggiamento, la dotazione è completata dal bloccaggio del differenziale al 100%, dal «Limited Slip Differential» (differenziale a slittamento limitato) e dal controllo della stabilità VSC. In Svizzera l'Hilux è disponibile (in vendita da 31'700 franchi) nelle versioni telaio cabinato oppure pick-up.

Il nuovo Hilux viene prodotto da Toyota Motor Thailand e da Toyota South Afrika Motors per 36 paesi europei e altri 135 paesi in tutto il mondo. Lo scorso anno un pick-up su quattro ruote in Europa portava il nome di Hilux. Con 21'855 unità vendute, il potente Toyota si è aggiudicato per il terzo anno consecutivo la palma di veicolo più venduto nella sua categoria.

YARIS HYBRID

La Yaris Hybrid ha fatto il suo debutto mondiale al recente Salone di Ginevra. È la prima utilitaria dotata di propulsione ibrida pura nel segmento B in Svizzera. Con emissioni di CO₂ di appena 79 g/km la nuova Toyota Yaris Hybrid fornisce un'ulteriore prova della straordinaria efficienza dei propulsori ibridi puri di Toyota e stabilisce un nuovo valore ottimale per le vetture dotate di motori termici tradizionali. Nonostante i valori d'emissione di prim'ordine Yaris Hybrid non scende a compromessi nella guida quotidiana: la nuova ibrida pura Toyota eroga ben 100 CV. Coniuga un elevato comfort di guida e di silenziosità con una grande agilità nonché con un'offerta di spazio generosa.



*Fattoria
Moncucchetto*

Lisetta e Niccolò Lucchini - Via Crivelli 29 - 6900 Lugano-Besso
tel 091 967 70 60 - fax 091 966 13 27 - info@moncucchetto.ch



LIDAUTO

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

agenzia  **TOYOTA**

Toyota Prius Hybrid

LEXUS

F SPORT: UNA VERSIONE SPORTIVA PER LA IBRIDA CT 200h

Linee esterne e interne dal dinamismo più marcato, autotelaio sportivo nonché una dotazione di serie più estesa caratterizzano la CT 200h F Sport, variante dinamica della prima automobile compatta di lusso ibrida pura. Sportiva ma rispettosa dell'ambiente: le emissioni di CO₂ della CT 200h sono di appena 94 g/km con un consumo medio di 4,1 litri per 100 km.

Sin dal primo sguardo colpiscono i nuovi paraurti dalla forma dinamica e la caratteristica struttura a nido d'ape nella parte superiore e inferiore della calandra. Elementi che accentuano l'immagine caratteristica della F Sport, sottolineata anche dai cerchi in lega leggera scuri da 17 pollici e dagli stemmi laterali sui parafranghi. Minigonne laterali accentuate, orientate verso l'esterno, riprendono e continuano idealmente la linea che inizia alla fine del paraurti anteriore e conferiscono alla CT 200h un'immagine più appiattita, completando il design della carrozzeria. Lo spoiler anteriore aumentato di 30 millimetri migliora inoltre l'aerodinamica. Battitacco con la scritta «Lexus», volante sportivo ri-



vestito in pelle traforata, sedili sportivi con nuovi tessuti, pedali in lega leggera nonché il padiglione color nero caratterizzano lo stile dell'abitacolo.

Il nuovo assetto sportivo conferisce alla nuova Lexus sportiva una tenuta di strada agile e regala un piacere di guida più coinvolgente. Il modello adotta molle elicoidali con indici di rigidità modificati e ammortizzatori sportivi Kayaba. Nonostante lo spiccato dinamismo, il rispetto dell'ambien-

te non passa mai in secondo piano: le emissioni di CO₂ della nuova variante del modello sono solo leggermente superiori a quelle di una normale CT 200h, che recentemente ha ottenuto il primo posto in classifica nella EcoMobilità dell'Associazione Traffico e Ambiente.

La CT 200h è la prima e unica vettura ibrida pura nel segmento delle compatte di lusso. Lexus è il costruttore con la più vasta gamma di modelli ibridi puri. Attualmente circa il 90 per cento di tutte le Lexus ordinate in Svizzera sono modelli ibridi e più della metà di tutte le nuove ordinazioni della marca giapponese sono modelli CT 200h.



Se non volete essere il solito curriculum



Agenzia di collocamento per il lavoro fisso e temporaneo

dr!ma

SOLUZIONI PER IL LAVORO

Lugano, Piazza Cioccaro 2 - tel 091 923 26 61

www.drima.ch

FIAT

ABARTH PUNTO SCORPIONE

VERSIONE LIMITATA A 199 ESEMPLARI

Abarth amplia la sua gamma di prodotti con un'esclusiva versione speciale: l'Abarth Punto Scorpione. L'ultima nata del marchio ricco di tradizione con lo scorpione nello stemma è dotata di un motore turbo benzina da 132 kW (180 CV) e viene proposta esclusivamente con la verniciatura "Nero Scorpione". Cromaticamente abbinati sono i cerchi in lega leggera da 18" – che montano pneumatici sportivi della dimensione 215/40 R18 – e le calotte degli specchi esterni. A seconda del numero di produzione, le pinze dei freni verniciate in rosso o in giallo creano il contrasto cromatico. La Punto Scorpione è limitata a 199 esemplari in tutto il mondo.

L'Abarth Punto Scorpione presenta un propulsore turbo da 1.4 litri con sistema di gestione delle valvole MultiAir. Grazie alla sua potenza, l'Abarth Punto Scorpione accelera in 7,5 secondi a 100 km/h. La coppia massima è di 270 Nm a 2'500 giri ed è trasferita alle ruote anteriori tramite un cambio meccanico a sei marce. Questo permette a questa piccola sportiva di raggiungere una velocità massima di 216 km/h.

Le sospensioni ed i freni sono stati adattati alla potenza del motore. La



guidabilità ottimale è assicurata da speciali ammortizzatori Koni a risposta variabile con tecnologia "Frequency Selective Damping". Insieme alle molle ribassate, le sospensioni garantiscono all'Abarth Punto Scorpione una perfetta tenuta di strada. Le sospensioni e l'impianto frenante ad alte prestazioni derivano dal programma elaborazioni Abarth.

Negli interni, i sedili avvolgenti "Abarth Corsa by Sabelt" con peso ottimizzato e rivestimento in tessuto nero antiscivolo creano un'autentica atmosfera corsaia. La pedaliera in acciaio inox, i batticalcagno ed i sovrappeti speciali accentuano il carattere

sportivo della nuova Abarth Punto Scorpione e conferiscono all'abitacolo il fascino sportivo tipico di Abarth.

La nuova Punto sportiva viene proposta a 31'900 franchi.

LA FIAT 500 L

ARRIVERÀ A FINE ANNO

La versione lunga della Fiat 500 sarà denominata con il supplemento di una "L". Con la sua vivibilità da monovolume unita alla presenza su strada da piccolo SUV e alla compattezza ed efficienza di una vettura di segmento B, il nuovo modello Fiat esce dalla segmentazione convenzionale mettendo assieme caratteristiche proprie di categorie diverse per rappresentare un'alternativa distintiva ai tradizionali segmenti B e C.

La nuova vettura presenta una struttura monocellulare da 5 posti lunga 414 cm, larga 178 cm e alta 166 cm. Prodotta presso lo stabilimento Fiat di Kragujevac, Serbia, la 500L sarà introdotta in Europa nell'ultimo trimestre 2012 con una gamma propulsori che comprenderà inizialmente due benzina (TwinAir e 1,4 litri) e un turbodiesel (1.3 Multijet II).



LUGANO 2012

Manifestazioni principali Wichtigste Veranstaltungen Manifestations principales Main events

FINO A OTTOBRE

CONCERTI ALL'APERTO - (PIAZZA DELLA RIFORMA E PIAZZA SAN CARLO, LUGANO)

Civica filarmonica di Lugano: domenica mattina concerti nel centro cittadino

Konzerte des Stadtphilharmonie-orchesters auf der Piazza Riforma und San Carlo (Sonntag)

Concerts de la Philharmonique de la Ville en Piazza Riforma et San Carlo (dimanche)

Concerts open air with the City Philharmonic Orchestra on Piazza Riforma & S. Carlo (sunday)

DAL 5 GIUGNO AL 7 LUGLIO

LUGANO ESTIVAL JAZZ - (PIAZZA DELLA RIFORMA, LUGANO)

Concerti jazz open air e gratuiti in Piazza della Riforma

Eine Einladung an alle Liebhaber der modernen Jazzmusik auf der Piazza

Musique jazz: une vingtaine de concerts gratuits sur la Piazza della Riforma

An invitation to all modern jazz fans on Piazza della Riforma

9 GIUGNO

TOUR DE SUISSE - (CENTRO CITTADINO, LUGANO)

Grande evento sportivo per gli appassionati delle due ruote. Il prologo del Tour de Suisse 2012 partirà da Lugano con una emozionante sfida su un percorso estremamente selettivo in una gara con partenza e arrivo da Lugano.

Das grosse Sportereignis für alle Radsportfans. Der Prolog der Tour de Suisse 2012 findet in Lugano statt und stellt mit seiner extrem selektiven Strecke mit Start und Ziel in Lugano eine grosse Herausforderung dar.

Grand événement sportif pour les passionnés des deux roues. Le prologue du Tour de Suisse 2012 partira de Lugano avec un défi très excitant le long d'un parcours extrêmement sélectif, avec départ et arrivée de Lugano.

A great sport event for cycling fans. The Tour de Suisse 2012 preliminary time trial will start from Lugano with an exciting race over a carefully chosen route with both departure and arrival from Lugano.

DAL 15 GIUGNO AL 1 AGOSTO

OPEN SEASON E LONGLAKE FESTIVAL - LUNGOLAGO AI PEDONI - (LUNGOLAGO DI LUGANO)

Ogni venerdì e sabato animazione serale sul lungolago sbarrato al traffico veicolare, con rassegne di cabaret, musica classica, musica latino-americana, eventi per grandi e piccini.

Veranstaltungen an der verkehrsfreien Seepromenade Freitagabends und Samstagabends, mit speziell ansprechenden Vorstellungen: Kabaret, Klassische Musik, Lateinamerikanische Musik;

Tous les vendredis et samedis soir, la route le long du lac est fermée à la circulation des véhicules; animations passionnantes: cabaret, musique classique, musique latino-américaine;

LUGANO 2012

Manifestazioni principali Wichtigste Veranstaltungen Manifestations principales Main events

DAL 21 GIUGNO AL 2 AGOSTO

CINEMA AL LAGO - (LIDO DI LUGANO)

I più famosi film visti sullo schermo gigante al lido di Lugano

Kino am See: die Kinovergnügen in lauer Sommernacht

Cinéma au bord du lac – Cinema on the Lake

22 E 23 GIUGNO

LUGANO FASHION SHOW - (PIAZZA MANZONI, LUGANO)

Sfilata di moda - Modenschau auf der Piazza - Fashion Show open air

DA GIUGNO A SETTEMBRE

CERESIO ESTATE - (LUGANO E DINTORNI)

Concerti di musica classica tenute nelle chiese della regione

Klassik-Konzerte – concerts de musique classique – classical music concerts

DAL 15 AL 28 LUGLIO

TICINO MUSICA - (CENTRO CITTADINO, LUGANO)

Numerosi concerti di musica classica nelle calde serate estive

1 AGOSTO

SPETTACOLO PIROTECNICO - (LAGO DI LUGANO)

Grande spettacolo di fuochi d'artificio nel Golfo di Lugano

in occasione del natale della Patria.

19 AGOSTO

TRAVERSATA DEL LAGO A NUOTO - (LAGO DI LUGANO)

Nuotata popolare sulla tratta di lago tra Caprino e Lugano Lido (2,5 km)

Volksschwimmen (2,5 km) - Nage populair, traversée du lac à la nage (2,5 km)

Popular swim across the lake (2500 m)

DAL 30 AGOSTO AL 2 SETTEMBRE

LUGANO BLUES TO BOP FESTIVAL - (NELLE PIAZZE DELLA CITTÀ, LUGANO)

Blues Festival: auf verschiedenen Plätzen im Freien finden Gratiskonzerte bekannter Bands statt, mit Dixieland-Swing und Blues-Musik

Concerts open-air et gratuits avec mainstream, bop, swing et musique blues

Open air and free concerts with Mainstream, Swing and Blues music.



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

LA SVIZZERA IN MINIATURA
Die Schweiz in Miniatur • La Suisse en miniature • Switzerland in miniature



www.swissminiatur.ch

LUGANO MELIDE - tel. +41 (0)91 640 10 60

info@swissminiatur.ch



Aperto tutti i giorni da metà marzo a fine ottobre 9.00-18.00
Per aperture serali consultare il nostro sito internet

**LA GRANFONDO DEL SAN GOTTARDO
TRA LE MERAVIGLIE DELLE ALPI SVIZZERE**

La seconda edizione della GranFondo San Gottardo è in programma il 22 luglio e quest'anno raddoppia proponendo due percorsi, così da permettere a tutte "le gambe" di gustare i paesaggi da favola nel cuore delle Alpi svizzere. "Una competizione, mille emozioni!", è il motto che ben rappresenta la voglia di stupire con cui la GranFondo San Gottardo, con partenza ed arrivo ad Ambri, propone i due tracciati. Il percorso più lungo (110 chilometri) si sviluppa tra i passi del San Gottardo, del Furka e della Novena con salite impegnative e panorami mozzafiato che propongono quasi 3000 metri di dislivello. Quello breve (57 chilometri) presenta il solo San Gottardo e, nel finale, l'ascesa a Ronco, con un dislivello di 1350 metri. Una sfida soprattutto contro se stessi e contro l'inesorabile verdetto del cronometro.

A gratificare la fatica ci saranno premi di alto valore messi in palio da alcuni dei brand più prestigiosi legati al ciclismo professionistico. Il corridore che raggiungerà la sommità del Passo del San Gottardo facendo registrare il tempo migliore sarà premiato da Dedacciai Strada, noto marchio italiano del ciclismo professionistico internazionale che regalerà il telaio Nero RC di altissima gamma realizzato in monoscocca in carbonio alto modulo T 700 con laminazione esterna 3K. Per il difficile passo del Furka, la prestigiosa azienda FSA (Full Speed Ahead), leader mondiale nella produzione di componenti di alta gamma per biciclette, regalerà al corridore più veloce una coppia di ruote in alluminio RD-400 EU, leggere e polivalenti. Anche quest'anno infine, l'azienda Deda Elementi, uno dei marchi italiani più importanti del ciclismo professionistico internazionale, regalerà un "trittico" composto da: l'Attacco Zero 100 Blu, la Curva Zero 100 Black e il



Reggisella Zero 100 Black, tre prodotti usati ogni giorno dai professionisti del ciclismo e dai grandi campioni di tutto il mondo, che premieranno il corridore che farà registrare il miglior tempo nella difficile salita del passo della Novena.

Nella zona di partenza-arrivo sarà allestito il "villaggio dell'evento" con la

presenza di stand, animazioni varie e uno spazio gastronomico che permetterà di rifocillarsi durante tutto l'arco della giornata. Inoltre dalle 9.00 i più giovani, ragazze e ragazzi fino ai 14 anni, potranno divertirsi partecipando ad un crono cross di Mountain Bike.



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 Cagiallo - Capriasca
tel 091 923 82 18 • fax 091 923 97 24 • masco-consult@ticino.com

RODOLFO

Ristorante **Rodolfo** - Vira Gambarogno
tel 091 795 15 82 - www.ristoranterodolfo.ch



Direttore responsabile
Mauro Scopazzini

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

Editore
Masco Consul S A Edi ore
6955 Cagiallo - Capriasca

Stampa
Fra elli Roda S A
6807 Taverno/Lugano
el 935 75 75

Pubblicità
Masco Consul S A
Lugano
el 091 923 82 18

Appare 6 vol e l anno da ebraio a novembre

Abbonamen o Fr 45 - (10 edizioni)

© Ticino Magazine