

Ticino magazine

Robert Indiana
alla Pinacoteca
Casa Rusca di Locarno

GIUGNO - LUGLIO - AGOSTO 2017

IL PROFUMO DI UN'INTUIZIONE



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



GIALDI

gialdi.ch



GIUGNO - LUGLIO - AGOSTO 2017 - Anno 35° - Nr. 3



Rivista del tempo libero

Redazione:

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

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

LOCARNO

ROBERT INDIANA DOPO IL MOMA ANCHE ALLA PINACOTECA COMUNALE CASA RUSCA

Riconosciuto a livello internazionale per le sue opere, Robert Indiana è il protagonista di un'ampia esposizione attualmente visitabile alla Pinacoteca Casa Rusca. Si tratta della prima personale del celebre artista statunitense in un museo svizzero. La mostra fa seguito alle importanti retrospettive promosse al MOMA, al Whitney Museum di New York e in altri grandi musei americani ed europei, ultimo dei quali in ordine di tempo, il Museo di Stato russo di San Pietroburgo, dove una personale dell'artista è stata organizzata la scorsa estate. Numerose tra le più significative opere di Indiana di quest'ultima rassegna sono presentate in questa occasione, unitamente ad altri dipinti e sculture raramente visibili.

Il percorso espositivo, che vede susseguirsi una sessantina di opere, si snoda a partire da significativi esempi

in copertina:

"LOVE", 1967

acquaforte e acquatinta

cm 66 x 66.

"Numbers: Nine", 1968

serigrafia

cm 65 x 50



ROBERT INDIANA A CASA RUSCA DI LOCARNO



gue dai colleghi per la peculiarità della sua arte, con riferimenti alle proprie radici culturali e pittoriche, in cui fonde idea, parola e immagine. Il suo pensiero artistico è al tempo stesso visivo e verbale: consapevole del fatto che il linguaggio gioca un ruolo nel processo del pensiero e questo include la sua identificazione con qualcosa di visivo, nei suoi lavori fa emergere le immagini dalle parole e, viceversa, le

"The American LOVE"
(White Blue Red), 1966/2000
 alluminio policromo
 cm 183 x 183 x 92.

"USA 666"
 1971
 serigrafia
 cm 99 x 81,3

di dipinti su legno, prodotti alla fine degli anni '50, dove si nota la predilezione di Indiana per i motivi geometrici, scaturita soprattutto dal confronto diretto con esponenti del movimento minimalista come Ellsworth Kelly, Agnes Martin e Jack Youngerman. Si affronta successivamente la sua evoluzione artistica dei decenni seguenti, in particolare l'importanza assunta dalle parole, dai numeri e dai segni elaborati a partire dall'osservazione del panorama americano e sempre più protagonisti assoluti delle sue opere. Infatti così dichiarava l'artista in un'intervista al New York Times: "Ci sono più segni che alberi in America. Ci sono più segni che foglie. Per questo penso a me stesso come a un pittore del paesaggio americano". Robert Indiana, al secolo Robert Earl Clark, nato a New Castle nel 1928, è riconosciuto come una delle voci leader della Pop Art, insieme a Andy Warhol, Roy Lichtenstein, Claes Oldenburg, Tom Wesselmann e James Rosenquist. Tuttavia si distin-



ROBERT INDIANA A CASA RUSCA DI LOCARNO

parole dalle immagini.

La mostra offre la possibilità di “entrare” nella vita di Indiana, grazie alla presenza di opere cariche di riferimenti autobiografici, in particolare attraverso un ciclo di “autoritratti” in cui si fondono parole, numeri e simboli. Accanto ai dipinti, alle opere grafiche e alle sculture in alluminio e bronzo vengono presentati inoltre due rari e sorprendenti esempi di grandi assemblaggi lignei, legati al definitivo trasferimento dell'artista, nel 1978, dalla pulsante New York alla tranquilla Vinalhaven, un'isola al largo della costa del Maine. Infine non mancano esempi di dipinti e serigrafie degli anni Duemila, dalla serie dedicata a Marilyn Monroe, alle produzioni ispirate alla lingua cinese.

Il culmine della fama di Indiana è indubbiamente legato a “LOVE”, opera nata a metà degli anni '60 come cartolina natalizia del MoMA e in breve assunta a inno della pace, per poi affermarsi come marchio universale della Hippie Generation. Si colloca fra le immagini più sfruttate e replicate al mondo, tuttora riprodotta nelle pubblicità, sulle copertine di libri e dischi, in riviste, poster, sui capi di abbigliamento e di arredamento e così via. “Non avevo idea che “LOVE” avrebbe catturato tanto l'attenzione. Sembrerà strano, ma non pensavo minimamente di anticipare la generazione dell'amore e degli hippies. Era un concetto spirituale. Non è più una scultura dell'amore. È diventato il tema stesso dell'amore”. Così dichiarava Indiana nel 1982, a proposito del successo travolgente di “LOVE”, che si può ammirare nella sua versione scultorea in importanti luoghi pubblici di tutto il mondo, dalla Sixth Avenue a New York ai giardini del Museum of Art a New Orleans, fino alla piazza principale di Taipei. In mostra la si ritrova sia nelle sale sia negli spazi esterni del museo,



“Decade Autoportrait”, 1961, serigrafia, 2001, cm 92,5 x 95.

in dialogo con altre significative sculture.

Audace, iconica, apparentemente immediata, quella di Robert Indiana è un'opera dalla grande efficacia e potenza visiva, che colpisce istantaneamente l'occhio e la mente dello spettatore. L'interesse principale dell'artista è la comunicazione delle idee attraverso un linguaggio in cui l'uso del testo, dei segni e dei numeri spinge l'osservatore a un dialogo, a creare una connessione tra il significato di una parola e la propria associazione personale. Ogni opera è infatti pervasa da una vasta gamma di riferimenti autobiografici, letterari, artistici e storici, legati in particolare modo con la cultura americana.

Tra i fenomeni più straordinari dell'arte degli ultimi 50 anni, Indiana

dimostra una costante vitalità e ricchezza d'ispirazione, unitamente alla capacità di avere esplorato i grandi temi dell'esistenza attraverso gli occhi della memoria, di avere espresso la propria comprensione personale delle aspirazioni e dei fallimenti associati al “sogno americano” e di essere stato un precursore nell'uso dei segni e del linguaggio ampiamente adoperato dagli artisti contemporanei.

La mostra delle opere di Robert Indiana alla Pinacoteca Comunale Casa Rusca (Piazza Sant'Antonio, Locarno), in collaborazione con la Galerie Gmurzynska di Zurigo, rimane allestita fino al 13 agosto. Si può visitare (ingresso intero fr. 12.-) nei giorni da martedì a domenica nell'orario 10.00-12.00 / 14.00-17.00; lunedì chiuso.

50 anni delle mostre d'arte a Vira Gambarogno

G'18

**Premio nazionale di scultura all'aperto
Gambarogno-Lago Maggiore**

L'associazione GambarognoArte indice un concorso per la selezione di artisti e opere che saranno presentati nell'esposizione «G'18, Premio nazionale di scultura all'aperto» proposta durante l'estate 2018 a Vira Gambarogno (Ticino).

La partecipazione è riservata ad artisti nati dopo il 1968, operanti su territorio svizzero, che proponano opere di medie e grandi dimensioni, non effimere, adatte ad essere esposte all'esterno, eseguite preferibilmente in pietra, legno, fusioni, metallo, materie plastiche.

Le candidature devono pervenire all'organizzazione entro il 30 settembre 2017.

Una commissione selezionerà i 50 artisti partecipanti al Premio, ognuno con un'opera.

Una giuria artistica durante la mostra assegnerà i premi (CHF 15'000.- al primo classificato, CHF 10'000.- al secondo, CHF 5'000.- al terzo).

Regolamento e formulario d'iscrizione si possono chiedere a:

Associazione GambarognoArte
cp 74 - 6574 Vira Gambarogno
oppure sul sito www.gambarognoarte.ch

La mostra che riunisce presso la Fondation Pierre Gianadda una bella serie di opere di Ferdinand Hodler (Berna 1853 - Ginevra 1918), Claude Monet (Parigi 1840 - Giverny 1926) ed Edvard Munch (Løten 1863 - Oslo 1944) si è arricchita cammin facendo di un'opera famosissima di Monet – "Impression, Soleil levant" proveniente dal Musée Marmottan Monet - dal cui titolo ha preso ispirazione il termine "impressionismo" che avrebbe connotato, da allora in poi, la produzione artistica di Monet e di altri autori attivi in Francia nella seconda metà dell'Ottocento.

Varie le considerazioni che si possono fare su questo dipinto. "Si sa – scrive in catalogo il curatore Philippe Dagen – che il sole era 'couchant' (al tramonto) nel titolo, prima di essere considerato 'levant' (all'alba)... per limitarci a considerazioni strettamente pittoriche, si segnala che, per dipingere il sole, Monet si affida a una modalità semplice: un disco vivacemente colorato di rosso che è l'unica forma nettamente definita della tela, essendo il bacino e le barche individuate da tracciati imprecisi di gradazioni di grigio, in modo che appaiano come delle ombre e dei fantasmidi e che la vivacità dell'astro solare si imponga così



Claude Monet, "Impression, Soleil levant", 1872.

fortemente, essendo l'unico riferimento visivo stabile. Si segnala inoltre che questo motivo è assente dalla sua opera, fatto che potrebbe sembrare un paradosso. Consacrata dunque quasi esclusivamente alla luce, l'opera non fronteggia la sua sorgente luminosa così che questo lavoro può considerarsi una vera eccezione..."

L'opera si inserisce nel contesto di questa mostra organizzata dalla Fondation Pierre Gianadda che ha come

titolo "Hodler, Monet, Munch: Dipingere l'impossibile", perché sviluppa la narrazione dei modi in cui tre artisti di formazioni culturali diverse - uno svizzero, un francese e un norvegese - affrontano temi complessi da rappresentare: le sezioni in cui l'esposizione si articola hanno come riferimento la rappresentazione dell'acqua, della neve, della luna e del sole, per concludersi con quelli che vengono definiti i "limiti dello sguardo", tutti argomenti che mettono alla prova le capacità percettive dell'artista che deve andare oltre le consuetudini sfruttando al massimo le proprie competenze tecniche e narrative mettendo a punto nuove, inedite e sorprendenti modalità espressive.

La rassegna alla Fondation Gianadda (Rue du Forum 59, Martigny, Vallese) resterà aperta fino all'11 giugno, tutti i giorni con orario continuato delle 10 alle 18. Ingresso adulti 18 franchi; oltre alla mostra sono visitabili il Parco delle Sculture, il Museo gallo-romano e il Museo dell'automobile.



Edvard Munch
"Il sole"
1912.

ARTE

CHIASSO

ENZO CUCCHI ALLO SPAZIO OFFICINA CINQUANT'ANNI DI GRAFICA D'ARTISTA

Lo Spazio Officina di Chiasso propone una mostra dedicata a Enzo Cucchi, artista italiano nato a Morro d'Alba nel 1949. L'esposizione s'inserisce nel filone della "grafica contemporanea" promosso dal centro espositivo chiassese, destinato ad artisti che hanno lavorato anche in territorio ticinese. Dell'artista sono in mostra cinquanta anni di attività grafica, dal suo primo periodo artistico degli anni Settanta a quello più articolato degli anni Ottanta e Novanta, che culmina nel 1994 con la realizzazione della decorazione della Chiesa Santa Maria degli Angeli progettata da Mario Botta sul Monte Tamaro. Le opere degli anni Duemila mettono poi in risalto il suo articolato percorso creativo, denso di ripensamenti, ricerche, documenti. Arricchisce l'esposizione un ciclo di nuove e inedite incisioni a piccolo formato, realizzate per l'occasione dalle edizioni Lithos di Como,

Enzo Cucchi
"Prisca"
2012
litografia cubica



La Rinascente
100 anni di creatività d'impresa
attraverso la grafica

sabato 20 maggio
– **domenica 24 settembre 2017**

chiusura estiva m.a.x. museo
lunedì 31 luglio – lunedì 21 agosto compresi

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



ENZO CUCCHI ALLO SPAZIO OFFICINA

raffrontate ad altre grafiche ad acquaforte, litografia e serigrafia di grande e stupefacente formato. Complessivamente sono esposte circa una sessantina di opere grafiche, schizzi, disegni di Enzo Cucchi e oltre un centinaio di libri d'artista.

La mostra – a cura di Alessandro Cucchi, figlio dell'artista, e Nicoletta Ossanna Cavadini, direttrice del m.a.x. museo e dello Spazio Officina di Chiasso – presenta per la prima volta i passaggi fondamentali della ricerca grafica di Enzo Cucchi su un ampio arco temporale che va dai primi anni Settanta sino al giorno d'oggi; pone altresì l'accento sul percorso creativo e sulle soluzioni sorprendenti adottate dall'artista, quali il molto grande e il molto piccolo. I formati seguono regole imperscrutabili, fedeli alle immagini contenute; spesso diversi metodi di stampa convivono. I caratteri e le scritte a mano si alternano alle immagini di eroi delle campagne marchigiane, agli animali (cani, galli ecc.), alle colline e alle case che si nascondono tra le pieghe dei leporcelli, negli angoli delle pagine e dei risvolti. Lo stesso Enzo Cucchi immagina l'esposizione costituita da una "spina dorsale" di libri d'artista, libri oggetto e documenti grafici e da una "dentatura" costituita dalle nuove serie di incisioni, il tutto fatto di carte, inchiostri, acidi e pietre. Questa è per Cucchi un'occasione mirata a livello tematico-antologico per mostrare tutta la bellezza espressa nelle varie tecniche di stampa dagli anni Settanta ad oggi.

Enzo Cucchi (Morro d'Alba, 1949), il più visionario tra gli artisti del movimento della Transavanguardia, sostiene che "se un'opera vuole definirsi come nuova allora deve contenere tutto il vecchio già prodotto, pensato, sofferto e digerito e, rifiutandolo, deve prodursi da quella cenere, che è solida però come fundamenta".



Enzo Cucchi, *incisione*, 2016.

Ecco allora che nascono le sue grafiche, cariche di echi provenienti dalla sua terra d'origine, dalla cultura popolare.

Il tratto è a volte nervoso, a volte sinuoso, ondeggiante, appeso a fili sottili di un'esistenza intensa, sconnessa, come racconta la recente biografia scritta da Carlos D'Ercole, ma anche attenta a non dimenticare che la fragilità, la precarietà, quando coniugate con la radice forte della "cenere solida" del passato, diventano forza espressiva, energia siderale che trasforma l'uomo in artista e interprete di quell'incertez-

za che anche Ettore Sottsass riteneva necessario ingrediente per coloro che, da creativi, non vogliono mai smettere di capire.

La mostra allo Spazio Officina (Via Dante Alighieri 4, Chiasso) sarà allestita dal 11 giugno al 23 luglio; si può visitare (prezzo intero entrata fr. 7.-) nei giorni da martedì a venerdì nell'orario 14.00–18.00; sabato, domenica e aperture speciali nell'orario ore 10.00–12.00, 14.00–18.00; lunedì chiuso; aperture speciali nei giorni festivi di giovedì 15 giugno e giovedì 29 giugno.

Vivere in montagna

Fotografie di Peter Ammon

30 aprile- 1° novembre 2017



Museo storico
etnografico della
Valle di Blenio
CH-6716 Lottigna

Tel +41 (0)91 871 19 77
Tel +41 (0)91 872 14 87
www.vallediblenio.ch/museodiblenio



Centri di dialettologia
e di etnografia
Bellinzonese



Comuni di Acquarossa,
Blenio e Serravalle



RAIFFEISEN

gabriele beretta SOD | oberich

celia

lugano

**atelier
sartoria**

corso Elvezia 7
6900 Lugano

tel 079 782 01 90
www.celiamoda.ch



LA CORNICE
Galleria Il Raggio
Fabrizio Colciaghi

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



visitate la nostra **galleria d'arte**



IL RAGGIO

LA SCULTURA CONTEMPORANEA CON "METAMORFOSI" AL MUSEO D'ARTE

Il Museo d'arte di Mendrisio propone un'esposizione collettiva con sculture e installazioni dal titolo "Metamorfosi". Si tratta di uno sguardo nella scultura contemporanea, creata nel segno di una forma complessa, che recupera la struttura organica e di origine naturale sia attraverso materiali tradizionali (come il legno, il bronzo, il marmo, la ceramica), sia tramite composti caratteristici della produzione contemporanea: dal silicone al vetro acrilico, dalla plastica all'alluminio.

Si tratta di un percorso disegnato con la collaborazione degli artisti, appositamente per gli spazi del Museo d'arte Mendrisio, che si apre nel grande salone d'entrata con l'opera di Carlo Borer, un enorme cuore pulsante di materiale tessile lungo otto metri che si anima grazie a un meccanismo del tutto simile all'organo umano, e prosegue tra le concrezioni in argilla e lacca di Julia Steiner, per passare alle costellazioni ornate di fiori e materiali plastici di Gerda Steiner & Jörg Lenzlinger, alle viscere tradotte in porcellana da Ai Weiwei, ai cristalli in vetro acrilico di Alan Bogana, ai coralli in cemento di Christian Gonzenbach, alle forme in vetro multicromatico di



Ai Weiwei, "Ruyi", 2012, porcellana, cm 14x38x10.

John Armleder, ai fiori oscuri e scarlatti di Luisa Figini e Rolando Raggenbass, agli alveari lignei di Mirko Baselgia, agli elementi vegetali di Christiane Löhr, alle creature in legno e terracotta d'ispirazione biologica di Lorenzo Cambin, ai due cervelli gemelli in terracotta di Claudia Losi, ai percorsi sotterranei di Meret Oppenheim, alle forme sinuose e dinamiche di Tony Cragg e Jean Arp, alle creazioni erotico-vegetali di Serge Brignoni, alle costellazioni luminose in fili d'acciaio di Penelope Margaret Mackworth-Praed, alle porzioni di lava artificiale di Julian

Charrière, ai funghi bronzei e ai cuori di zucca in silicone di Lupo Borgonovo, alle strutture molecolari in gesso di Selina Baumann, alle ramificazioni in acciaio cromato di Loris Cecchini, alle metafore naturalistiche di Teres Wydler, concludendo con due installazioni in contrapposizione: l'aerea, filiforme moltitudine di meduse creata da Benedetta Mori Ubaldini e la composizione materica in ferro e camere d'aria di Matteo Emery.

L'articolarsi e il moltiplicarsi di forme nello spazio, l'enorme varietà di materiali, la ricchezza e l'esuberanza dei colori, la realtà naturale come fonte inesauribile nel lavoro creativo, la predilezione per l'assemblaggio, l'accumulo o l'incastro, e quindi la propensione al fantastico: questi alcuni aspetti distintivi di una breve ma significativa ricerca attraverso la molteplicità degli approcci nella scultura contemporanea.

La mostra al Museo d'arte Mendrisio (Piazzetta dei Serviti 1) rimane allestita fino al 25 giugno; si può visitare (entrata piena fr. 10.-) dal martedì al venerdì nell'orario 10.00-12.00 / 14.00-17.00; sabato e domenica dalle 10.00 alle 18.00.



Meret Oppenheim
"Unterirdische
Schleife"
1960/1977
bronzo
cm 8,5x12x1.

LE SCULTURE DI CINZIA SUSANNA ALLA FONDAZIONE MUSEO MECRÌ

La Fondazione Museo Mecrì di Minusio inaugura la stagione espositiva con le sculture in marmo dell'artista ticinese, originaria di Mendrisio, Cinzia Susanna. Sono in esposizione una ventina di opere, quasi tutte in marmo di Carrara, alcune in connubio con altri elementi, come ad esempio il legno, costituiscono il corpo centrale dell'esposizione. Le opere plastiche sono affiancate da disegni e tempere dai colori vivi.

Cinzia Susanna è nata nel 1975 a Mendrisio e attualmente vive tra Morbio Superiore e Carrara. Ha frequentato il Centro Scolastico Industrie Artistiche (CSIA) di Lugano, poi l'Accademia Belle Arti di Brera a Milano diplomandosi in scultura nel 1999. Grazie a borse di studio, ha viaggiato e soggiornato in Spagna, Francia, Austria, Senegal, Zugo e Zurigo dove ha potuto continuare il suo percorso artistico. Il suo materiale preferito è il



Cinzia Susanna, "Nuvola", 2015
marmo statuario di Carrara, cm 40 x 75 x 30.

marmo; nelle cave toscane di Carrara realizza diverse sculture prediligendo una forma geometrica rigorosa.

L'esposizione presso la Fondazione Museo Mecrì (a Minusio-Locarno, in

via Mondacce 207) rimarrà aperta fino al 25 giugno; si può liberamente visitare nei giorni di martedì e mercoledì dalle 14.00 alle 17.00, domenica nell'orario 10.00-12.00/14.00-17.00.

MELANO - DAL BAROCCO AL CONTEMPORANEO QUANDO I GIARDINI ISPIRANO L'ARTE

Gli spazi di Artrust a Melano presentano la mostra "Giardino, dal barocco al contemporaneo, quando i giardini ispirano l'arte". L'esposizione esplora il tema giardino nell'arte, ripercorrendo la storia di un soggetto che ha ispirato artisti di ogni epoca e stile. In mostra ci sono oltre una trentina di opere di 18 artisti che coprono un arco temporale che va dal 1600 a oggi: Charles Le Brun, Marianne Werefkin, Hermann Hesse, Rene Magritte, Andy Warhol, Niki de Saint Phalle, Valerio Adami, Letizia Cariello e molti altri.

La mostra rimane allestita alla Artrust fino al 25 agosto, a Melano in via Pedemonte di Sopra 1; si può liberamente visitare dal lunedì al venerdì nell'orario 10.00-18.00.



Andy Warhol.

LOCARNO-SOLDUNO UNA NUOVA ESPOSIZIONE ALLA FONDAZIONE MARGUERITE ARP

Lo spazio espositivo della Fondazione Marguerite Arp a Locarno-Solduno ha riaperto con una nuova mostra di opere in collezione di Jean Arp (1886-1966) e di Sophie Taeuber-Arp (1889-1943). Un primo nucleo riunisce opere degli anni Dieci e Venti, tra cui un lavoro tessile di Taeuber, “Senza titolo” (1918/1924?), che rivela come questa esponente dell’astrattismo geometrico non rifiuti la figurazione, qualora una determinata composizione lo richieda. Merita particolare attenzione uno dei primi rilievi noti di Arp, “Figure” (1915), che combina linee geometriche e fluide. Sono proprio queste forme fluide e in perenne mutamento, analogamente a quanto accade nei processi organici, che costituiscono il ‘fil rouge’ della mostra con puntuali richiami a opere collocate nell’ambiente naturale del parco. La scultura “Fruit de la lune” (1936) dialoga così con “Femme paysage” (1962), e rivela come per Arp la natura abbia rappresentato una fonte di ispirazione inesauribile. Non si tratta però di imitare la natura – ha sottolineato Arp nei suoi scritti –, ma piut-



tosto di creare opere come la pianta produce i suoi frutti. Si sviluppa così l’inconfondibile linguaggio biomorfico che attraversa l’opera di Jean Arp, dove i regni umano, animale, vegetale e minerale vivono svariate metamorfosi, come illustrano il bronzo “Tête et coquille” (1933), il rilievo in gesso “Fleur dansante” (1954) e altre opere in mostra, che invitano i visitatori a muoversi nello spazio espositivo se-

guendo un percorso individuale, per cogliere le molteplici e stimolanti associazioni tra i lavori esposti.

La Fondazione Marguerite Arp è stata creata nel 1988 da Marguerite Arp-Hagenbach, vedova di Jean Arp. Ha sede nella casa-atelier dell’artista a Locarno-Solduno e custodisce gran parte della collezione di Jean e Marguerite Arp, come pure un archivio e una biblioteca, e si definisce come centro di studi sull’opera di Jean Arp e di Sophie Taeuber-Arp. Il complesso storico, che comprende la casa-atelier e il parco con le sculture, nel 2014 si è arricchito di un importante ampliamento: su progetto degli architetti Annette Gigon e Mike Guyer è stato realizzato un edificio che dispone di un deposito d’arte concepito secondo i più moderni parametri di conservazione e di uno spazio espositivo.

La esposizione nello Spazio espositivo della Fondazione Marguerite Arp (in Via alle Vigne 46 a Solduno e parco con sculture di Arp) rimane in atto fino al 29 ottobre; si può visitare (entrata piena fr. 5.-) ogni domenica dalle ore 14 alle 18; su appuntamento anche in altri giorni sono previste anche visite guidate per gruppi.



BELLINZONA IN(DE)FINITI LUOGHI. UTOPIE ARCHITETTONICHE E REALTÀ ARTISTICHE

La mostra collettiva “In(de)finiti luoghi. Utopie architettoniche e realtà artistiche” presentata dal Museo Villa dei Cedri a Bellinzona si dedica all’incontro tra spazi mentali e spazi fisici, tra luoghi e architettura. Una decina di artisti svizzeri propongono le loro visioni del mondo globalizzato, di luoghi “indefiniti” e “incerti”, tipici della società contemporanea. Disegni, pitture, immagini di sintesi, installazioni inedite, immersive o interattive, danno vita a universi paralleli, ambigui.

Questi gli artisti coinvolti: Pier

Giorgio De Pinto (nato Civitavecchia nel 1968, vive e lavora a Bellinzona); Guillaume Estoppey (nato a Losanna nel 1975, vive e lavora a Losanna); Pascale Favre (nata a Ginevra nel 1970, vive e lavora a Ginevra); Joëlle Flumet (nata a Ginevra nel 1971, vive e lavora a Zurigo); Luca Frei (nato a Lugano nel 1976, vive e lavora a Malmö, Svezia); Sébastien Mettraux (nato a Vallorbe, canton Vaud, nel 1984; vive e lavora a Vallorbe); Yves Netzhammer (nato a Sciaffusa nel 1970, vive e lavora a Zurigo); Tobias Nussbaumer (nato a Basilea nel 1987, vive e lavora a

Basilea); Camille Scherrer (nata a Morges nel 1984, vive e lavora a Olon); Jérôme Stettler (nato a Losanna nel 1966; vive e lavora a Ginevra).

La mostra rimane allestita fino al 6 agosto al Museo Civico Villa dei Cedri (Bellinzona-Ravecchia, Piazza S. Biagio 9); si può visitare (ingresso pieno franchi 10.-) nei giorni da mercoledì a venerdì tra le 14.00 e le 18.00, sabato, domenica e festivi 11.00-18.00, lunedì e martedì chiuso.

AGNO - ALLA CASA CIGNO BIANCO LE INSTALLAZIONI DELLA PRIMA MEDIA

La casa anziani Cigno Bianco di Agno ospita una serie di sculture-installazioni eseguite dalle allieve e allievi delle classi 1B e 1C della scuola media di Agno. Nell’atrio d’entrata della struttura sono esposti 45 lavori preparati dai giovani alunni, che per

l’occasione hanno operato sotto la direzione dei docenti Renata Pedrazzini, Massimo Ghiraldi e Luca Montanaro.

Gli oggetti artistici eseguiti durante le lezioni di arte visiva sono ispirati dalla visita interessata delle due classi alla mostra tenuta dall’artista Carlo

Salis lo scorso autunno presso il Museo Plebano di Agno.

L’esposizione alla casa Cigno Bianco (in via Peschiera 8 ad Agno, adiacente alla Coop) rimane allestita fino all’11 giugno; si può liberamente visitare tutti i giorni dalle 10 alle 18.



A sinistra il lavoro dell’allieva Nadine Bachmann dal titolo “La luce”.

Sotto: un gruppo di opere delle classi 1B e 1C della Scuola media di Agno.



AL M.A.X. MUSEO I CENTO ANNI DI CREATIVITÀ GRAFICA DE LA RINASCENTE

È dedicata alla grafica d'impresa estiva negli spazi del m.a.x. museo di Chiasso. Cade in occasione dei cento anni dalla nascita del celebre punto di vendita italiano, con la famosa titolazione ideata nel 1917 dalla vena poetica di Gabriele D'Annunzio. La Rinascente può essere considerata un vero e proprio laboratorio di sperimentazione per la storia della grafica e del design. Connaturata con la sua origine, che guardava con fiducia al progresso e alla cultura della modernità, la Rinascente ha di fatto visto nascere e aiutato lo sviluppo delle discipline legate alla comunicazione, alla vendita e a una vera e propria "messa in scena" del prodotto. Percorre quindi vari ambiti: dall'arte al servizio della 'réclame' al cartellonismo, dalla grafica progettata all'imballaggio come sistema comunicativo, dagli allestimenti alla cultura di presentazione teatralizzante delle merci, dalla pubblicità classica al sistema innovativo del design.

Già nei primi anni del Novecento la Rinascente si impone per la novità e la sofisticata eleganza, che caratterizza in effetti fin dagli esordi anche l'immagine pubblicitaria. Sarà inizialmente il raffinato cartellonismo di Marcello Dudovich, che veicolava l'immagine di una donna dinamica ed elegante, ad accompagnare i successi di crescita de la Rinascente per più di trent'anni (dal 1921 al 1956). Lo stile di Dudovich verrà affiancato dai manifesti di altri grandi artisti, come Leopoldo Metlicovitz, Achille Luciano Mauzan, Aldo Mazza, Mario Bazzi, l'agenzia MAGA e Georges Monestier. Il grande magazzino è concepito come un "regno al femminile": a comprare, a vendere, a servire e a essere servite sono quasi esclusivamente donne. E anche la 'réclame' è prevalentemente rappresentata al femminile. Le donne che figurano nei manifesti di Dudovi-



Marcello Dudovich, bozzetto pubblicitario per la Rinascente inizio '900, disegno a matita su carta e acquerello.

ch, con chiari riferimenti al Liberty e poi all'Art Déco, sono ammaliatrici, spensierate, moderne e irraggiungibili; immagini che troveranno sempre più spazio anche nei cataloghi, nei cartelloni pubblicitari, nelle vetrine, in opuscoli, foglietti e dépliant. Si affermano così le nuove tipologie pubblicitarie, che dagli anni Trenta comunicano grazie anche a nuove tecniche di stampa,

con frequente inserimento della fotografia. Si affiancano nuovi autori come Gino Boccasile, Alfredo Lalia, Renato Vernizzi, Walter Resentera e Nanni Schipani.

Verso gli anni '40 del secolo scorso Gio Ponti progetta per la Rinascente, insieme a Emilio Lancia, una linea di arredi con lo scopo di rinnovare l'immagine della tipica casa borghese;

LA CREATIVITÀ GRAFICA DE LA RINASCENTE



Marcello Dudovich, "Massaie felici, Rinascente"
 inizio '900, prova di stampa, litografia.

attraverso il marchio 'Domus Nova' vengono così prodotti e messi in vendita a prezzi contenuti mobili moderni, con l'intento di contribuire allo svecchiamento della società e alla diffusione del gusto internazionale del Modern Style. Il secondo dopoguerra

si apre con la profonda ferita della distruzione della sede di Piazza Duomo a Milano. Il 4 dicembre 1950 riapre il grande magazzino con gli interni e gli arredi progettati dall'architetto Carlo Pagani, dove un intero piano è dedicato all'arredamento. Si avvia una nuova

fase per la Rinascente in cui la spinta alla ricostruzione e al successivo boom economico vengono sfruttati con sapienza imprenditoriale. In questo periodo si lancia anche il nuovo marchio con il monogramma "IR" creato dal giovane grafico svizzero Max Huber, che introduce un cambio di passo nell'immagine.

Geometria, fotografia, caratteri tipografici lineari, timbri cromatici e sovrastampe rappresentano l'avanguardia grafica di quello che diventerà lo "stile milanese", un mix d'inventiva capace di unire i migliori grafici italiani con altri provenienti da tutto il mondo in una visione di forte internazionalizzazione.

La mostra al m.a.x. museo presenta per la prima volta riunito un patrimonio visivo di grande interesse culturale e piacevolezza, cercando di ricostruire la storia visiva de la Rinascente attraverso manifesti, 'réclames', locandine, calendari, cartoline, inserzioni pubblicitarie, insegne, logotipi, oggetti, imballi, video, fotografie, campagne fotografiche, pubblicazioni, tutti riguardanti la vocazione grafica e al design.

La mostra al m.a.x. museo (Via Dante Alighieri 6, Chiasso) sarà allestita dal 20 maggio al 24 settembre; aperta al pubblico (ingresso intero franchi 10.-) dal martedì alla domenica nell'orario 10.00-12.00/14.00-18.00; lunedì chiuso (tranne lunedì 5 giugno). Chiusura estiva del m.a.x. museo da lunedì 31 luglio a lunedì 21 agosto compresi. Aperture speciali: domenica 4 giugno (Pentecoste), lunedì 5 giugno, giovedì 15 giugno (Corpus Domini), giovedì 29 giugno (SS. Pietro e Paolo).

LE FOTOGRAFIE DI PETER AMMON AL MUSEO STORICO ETNOGRAFICO

Il Museo storico etnografico della Valle di Blenio a Lottigna presenta un'importante mostra di fotografie - per la prima volta in Ticino dopo l'esposizione al Museo Nazionale a Svitto - del noto fotografo lucernese Peter Ammon. "Vivere in montagna" ("Bergleben") è il titolo della mostra, con didascalie in italiano e tedesco e testi introduttivi nelle quattro lingue (italiano, tedesco, francese, inglese).

Peter Ammon, poco più che venticinquenne, aveva già un grande progetto: con lo sguardo del pittore, voleva documentare la vita delle popolazioni di montagna e fissarne sulle lastre la bellezza e la poesia, ma anche il duro lavoro e gli stenti, prima che vi giungesse la modernizzazione. Per questo scopo si era spinto nelle valli più discoste: i Grigioni (la Val Lumnezia, l'Engadina bassa, Mesocco, Poschiavo, la Calanca), il Vallese (il Lötschental, la Val d'Hérens, la Saastal, la Val d'Illeiez), la Svizzera francese (il Jura, Gruyères), il Canton Berna (l'Emmental, la Simmental...), la Svizzera



Peter Ammon, verso il 1960, "Mazza casalinga nella Bassa Engadina".

centrale (Willisau, il canton Nidwalden, l'Entlebuch, la campagna di Lucerna) e anche il Ticino, con la Val Malvaglia e la Valle di Blenio, la Verzasca e il Sottoceneri. Dormiva sulla

strada e nei fienili, o veniva ospitato dalle persone fotografate, con cui intrecciava un intenso rapporto di empatia che, del resto, si intuisce in tutti gli scatti.

Le immagini, di grande intensità, sono oggi pure di alto interesse storico e documentario, benché gli storici e gli etnologi di allora non lo tenessero in grande considerazione. Esse ci parlano della vita dei contadini, e di diversi artigiani svizzeri, ritratti durante i loro lavori abituali, come la coltivazione, il raccolto, l'allevamento, la cura degli animali, ma anche durante la vita in famiglia, dalla preparazione del cibo ai pasti, dalla cura all'educazione e al divertimento dei bambini, dalle gioie del tempo libero ai momenti di devozione. Realizzate senza un com-



*Peter Ammon,
"Il nonno racconta"
Kippel nel Lötschental (Vallese).*

LE IMMAGINI DI PETER AMMON AL MUSEO DI LOTTIGNA



Peter Ammon
"Oratorio di S. Giacomo maggiore"
Madra, Val Malvaglia.

Aveva realizzato più di mille fotografie, ma ne restano soltanto circa 200.

La mostra presso il Museo storico etnografico della Valle di Blenio a Lottigna con più di 40 fotografie si snoda nei diversi ambienti ed è disposta tematicamente, in base alla tipologia dei locali o a gruppi definiti: al piano terreno la stalla, il caseificio e gli artigiani; al primo piano la cucina, il balcone, i tessili e la preghiera; al secondo piano il cibo e la sua preparazione, i contadini (Val Malvaglia e Ticino), il raccontare storie e la scuola, fuori (la vita all'aperto) e dentro (l'intimità della casa).

La interessante esposizione fotografica si può visitare (ingresso adulti fr. 5.-, famiglie con bambini fr. 10.-) fino al 1° novembre negli orari d'apertura del museo: da martedì a domenica e festivi dalle 14.00 alle 17.30 o su appuntamento. L'esclusivo catalogo che comprende 125 illustrazioni a colori (con quasi tutte le opere in mostra) è in vendita a fr. 78.- presso il museo.

mittente, con notevoli sacrifici, Peter Ammon fotografava per mezzo di diapositive Ektachrome a colori di grande formato (4 x 5 inch, che equivalgono a circa 10,16 x 12,7 cm), le prime usate in Svizzera, che ordinava direttamente dalla Kodak negli Stati Uniti. Considerato uno dei pionieri della luce artificiale, lavorava con lampade e con flash al magnesio, utilizzabili una volta sola e costosi. La scene dovevano

essere quindi studiate, c'era una ricerca della composizione, merito della sua formazione artistica, ma sapeva anche attendere il momento più propizio. Voleva soprattutto che lo spettatore percepisse i sentimenti, i pensieri e i legami che correvano tra le persone ritratte. A partire dalla fine degli anni Cinquanta, molte sue fotografie vennero pubblicate su alcuni settimanali della Svizzera tedesca e sui calendari.

Boutique Sophie

*moda per donne esclusive
realizzazione di capi unici*

Serfontana, II. piano - 6834 Morbio Inferiore - tel 078 945 12 55 - cp.sophie10@gmail.com

BRUZZELLA

UNA MOSTRA CON OPERE
PROVENIENTI DALLA FONDAZIONE ROLLA

È intitolata "It" la tredicesima mostra ospitata nell'ex scuola d'infanzia di Bruzzella, sede della Fondazione Rolla. Si tratta di una esposizione di fotografie con opere che appartengono alla collezione privata di Rosella e Philip Rolla.

La mostra, composta da ventisei fotografie, è stata ispirata dagli scritti di John Szarkowski, in particolare dal suo libro "L'occhio del fotografo". I fotografi selezionati rappresentano frammenti di realtà in modo non puramente descrittivo, dando a soggetti inanimati una nuova visione. Gli autori delle opere esposte sono Harry Callahan, Hans Finsler, Arvid Gutschow, Ruth Hallensleben, Charles Harry Jones, Peter Keetman, Hannes Meyer, Irving Penn, Albert Renger-Patzsch, Luciano Rigolini, Thomas Ruff, Aaron Siskind, Franco Vimerca-ti.

La mostra si tiene a Bruzzella, in valle di Muggio, a circa 10 chilometri da Chiasso; il paese è situato a 600 metri sul livello del mare su un declivio a terrazzi della valle. Il kindergar-ten è situato al primo piano dell'ex municipio, di fronte alla chiesa par-



Hans Finsler
"Setz Maschine"
anni 1930
vintage gelatin
silver print
cm 22,7 x 16,8.

rocchiale di San Siro. La mostra rimane allestita fino al 13 agosto; si può liberamente visitare ogni seconda do-

menica del mese dalle 14.00 alle 18.00, oppure e appuntamento.

SESSA - I 'LUOGHI E NON LUOGHI' DELLO SCIENZIATO FRANCESCO FUMAGALLI

Ai Grappoli di Sessa è in atto la mostra fotografica di Francesco Fumagalli, dal titolo "Luoghi e non Luoghi". L'esposizione propone oltre una trentina di immagini di medio e grande formato sui temi della montagna, del cielo, della natura. La mostra è completata da alcune fotografie simboliche (le mani, i fiori) e da altre sperimentali e di ricerca rivolte soprattutto all'indagine sulla composizione della materia e sul fenomeno della rifrazione.

Scienziato conosciuto a livello in-

ternazionale, Francesco Fumagalli si dedica prevalentemente all'astronomia, alla progettazione e realizzazione di osservatori astronomici, alcuni dei quali in Ticino. La fotografia oltre che uno strumento di lavoro nelle sue esplorazioni spaziali è diventata un ulteriore mezzo espressivo artistico.

Francesco Fumagalli (1958 San Pellegrino Terme Bergamo) dall'età di 12 anni si dedica all'osservazione del cielo, attività che diventa via via non più solo un appassionante passatempo, ma disciplina mentale ed appassio-

nato lavoro. Dal 1978 si dedica professionalmente alla fotografia lavorando dapprima con Paolo Monti per poi realizzare decine di libri nel campo dell'editoria d'arte. Vive a nel Malcantone.

La mostra fotografica presso l'hotel I Grappoli a Sessa (Malcantone), dal titolo "Luoghi e non Luoghi", si può liberamente visitare fino al 15 giugno, tutti i giorni dalle ore 09.00 alle 19.00.



Grand Hotel
Villa Castagnola



The ideal stay in Lugano

VIALE CASTAGNOLA 31
6906 LUGANO, SWITZERLAND
TEL. + 41 (0)91 973 25 55
INFO@VILLACASTAGNOLA.COM
WWW.VILLACASTAGNOLA.COM

Gourmet Delights



S.A. VINI BÉE

Via Cantonale 1 - 6855 STABIO
 Tel. 091.647.32.81 - Fax 091.647.31.25
 info@vini-bee.com - www.vini-bee.com

*Professionalità e Competenza
sempre al vostro servizio*

Distributore esclusivo per la Svizzera:

Cantine Fontanafredda - Serralunga d'Alba (Cuneo)
 Franciacorta Cà del Bosco - Erbusco (Brescia)
 Az. Agr. Fiegl - Oslavia (Gorizia)
 Cantine Maschio - Visnà di Vazzola (Treviso)
 Santa Margherita - Fossalta di Portogruaro (Venezia)
 Cantine Ceci - Torrile (Parma)
 Rocca delle Macie - Castellina in Chianti (Firenze)
 Renzo Masi - Rufina (Firenze)
 Fontana di Papa - Ariccia (Roma)
 Cantina Tollo (Chieti)
 Terredora - Montefusco (Avellino)
 Francesco Candido - Sandonaci (Brindisi)
 Librandi - Ciro' Marina (Crotone)
 Casa Vinicola Firriato - Paceco (Trapani)
 Distilleria Bocchino - Canelli (Asti)
 Amaro Lucano - Pisticci Scalo (Matera)



Dal 22 giugno al 1. luglio il 33° JazzAscona vedrà protagonisti quasi 40 gruppi per un festoso programma che propone oltre 160 concerti in 10 giorni puntando sulla varietà stilistica e le tante sfaccettature musicali di New Orleans. La selezione comprende popolari artisti e band di New Orleans, che nella loro diversità rendono conto della straordinaria vivacità della scena musicale post-Katrina, il tifone che rase al suolo quasi totalmente la città. A cominciare dal celebre cantante e pianista R&B Jon Cleary. Il premio Grammy 2016 terrà due concerti molto attesi venerdì 30 giugno e sabato 1. luglio e sarà ad Ascona a ritirare il premio alla carriera del festival, l'Ascona Jazz Award 2017.

La selezione da New Orleans comprende molte esclusive europee e tanti musicisti giovani. Si spazia dal genere brass funk dei Soul Brass Band (22 giugno), al dirompente R&B funk di Glen David Andrews & Twogether (22 giugno e 1 luglio); dal 'new traditional' dei New Orleans Jazz Vipers (23 giugno e 1 luglio) a quello dei New Orleans Swamp Donkeys (22 giugno e 1 luglio); dal jazz intimistico e contemporaneo del Masakowski Family Trio (26 giugno e 1 luglio), al buon vecchio New Orleans Jazz della



Palm Court Cafe Jazz All Stars (27 giugno e 1 luglio). Con "You've Gotta Love Lil", Tanya Boutté & Friends raccoglieranno fondi destinati alle cure di Lillian Boutté ammalata di Alzheimer, mentre il Centenario della nascita di Ella Fitzgerald sarà celebrato da Players Ella & Louie Tribute (25 giugno e 1 luglio), una formazione di New Orleans con la cantante Eileina Dennis, già vocalist di Zucchero.

Fra gli 'headliner' di Ascona 2017 spiccano la soul star francese Opé Smith (22-24 giugno), l'esuberante cantante e chitarrista R&B-funk Nina Attal, (30 giugno e 1 luglio) e il sas-

sonista Bruno Spoerri, una delle figure più importanti del jazz svizzero e della musica elettronica degli ultimi 50 anni, che domenica 25 giugno sarà premiato con lo Swiss Jazz Award 2017. Star della TV ed artista la cui musica si muove fra swing e sonorità pop, il popolare cantante Paolo Belli si esibirà con la sua orchestra mercoledì 28 giugno; sempre dall'Italia ci sarà pure (23-24 giugno) l'eclettica Serena Brancale: la vincitrice del premio della critica a Sanremo 2015 porterà ad Ascona un interessantissimo progetto "world".

Da segnalare anche la significativa presenza di artisti ticinesi: debutteranno al festival la rock band Sinplus (il 28 giugno), ma sono attesi anche Re: Funk (23, 26 e 29 giugno) con un tributo a James Brown, la cantante Charlie "Ukulele Song" Roe (24, 28 e 30 giugno), la Sott Burg Jazz Band e il tastierista Frank Salis che presenterà un interessantissimo ed inedito progetto musicale incentrato su New Orleans in coppia con il trombonista Michael Watson.

Prezzi popolari, cinque serate gratuite, parking e navetta offerti, e specialità culinarie della Louisiana nel nuovo villaggio New Orleans.



ASCONA

LO SWISS JAZZ AWARD 2017 SARÀ ASSEGNATO A BRUNO SPOERRI

Bruno Spoerri è il vincitore dello Swiss Jazz Award 2017. In occasione dell'11a edizione del premio, la giuria di esperti ha deciso di rinunciare al televoto e di rendere omaggio all'opera di un musicista jazz svizzero. La consegna del premio si terrà domenica 25 giugno nel quadro di una serata speciale in programma a JazzAscona.

Bruno Spoerri, 81 anni, è imprescindibile dalla scena musicale jazz svizzera. È annoverato tra i più grandi esponenti di questo genere musicale, soprattutto come sassofonista. Nel campo della musica elettronica, Spoerri è stato sempre considerato un pioniere, perché sempre all'avanguardia. Nei suoi oltre 60 anni di carriera musicale si è esibito con numerosi musicisti di spicco in diverse formazioni ed è stato protagonista di tournée non solo in Europa, ma anche in Asia e in Africa. Spoerri si è inoltre fatto un nome come direttore di festival e compositore di colonne sonore, ricevendo numerosi premi e riconoscimenti, cui ora si aggiunge anche lo Swiss Jazz Award.



Bruno Spoerri, grande sassofonista e figura centrale della musica elettronica, non solo svizzera.

Istituito nel 2007 da Radio Swiss Jazz e dal festival JazzAscona come premio del pubblico, lo Swiss Jazz Award mira a promuovere la musica jazz svizzera. La giuria dello Swiss Jazz Award è composta da: Beat Blaser (redattore musicale Radio SRF2

Kultur/Jazz), Andrea Engi (presidente Jazz Club Chur & Swissjazzorama), Nicolas Gilliet (direttore JazzAscona), Markus Hauser (Hotel Hauser, Festival da Jazz, St. Moritz), Pepe Lienhard (band-leader, sassofonista e arrangiatore), Sai Nobel (redattrice musicale Radio Swiss Jazz), Mirko Vaiz (responsabile del progetto Musica/Jazz del Percento culturale Migros).

Fra i vincitori delle passate edizioni si annoverano: Patrick Bianco (2016), Raphael Jost and lots of Horns (2015), Nicole Herzog und Stewy von Wattenwyl (2014), Chris Conz Trio (2013), Christine Jaccard & Dave Ruosch (2012), Alexia Gardner (2011) e Dani Felber Big Band (2010). Un Lifetime Achievement Award è stato assegnato in passato a Hazy Osterwald (2009) e Pepe Lienhard (2006).

FALESCO




Bindella

la vita è bella

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

L'Orchestra della Svizzera italiana riporta a Lugano la grande pianista argentina per un concerto in suo omaggio che si preannuncia epocale. Il 12 giugno alle ore 20.30 l'OSI salirà infatti sul palco del LAC con il suo direttore principale Markus Poschner per accompagnare Martha Argerich e la figlia Annie Dutoit Argerich (nel ruolo di narratrice) in un percorso con musiche di Beethoven e Saint-Saëns. La serata inizierà con una 'ouverture' rossiniana.

La Piazza Bernardino Luini di Lugano, su cui si affaccia il LAC, proporrà poi altre emozioni con l'OSI impegnata in due serate diametralmente opposte. Sul palco allestito appositamente, è attesa il 23 giugno Geppi Cucciari per un'inedita performance del celebre "Pierino e il lupo" di Prokof'ev. L'OSI sarà diretta da Pietro Mianiti. Il talento di Geppi Cucciari si è rivelato al pubblico al laboratorio artistico di "Zelig"; la carismatica comica, attrice e conduttrice italiana ha riscosso successo non solo in campo televisivo, ma anche in quello teatrale e cinematografico. La serata del 23 giugno avrà inizio alle ore 21.00.



Altra serata interessante quella del 24 giugno, sempre sullo stesso palco, ma questa volta con la proiezione del film muto "Nosferatu" (1922), l'inquietante e ad oggi insuperato capolavoro del cinema horror ed espressionista. Le musiche saranno eseguite dal vivo dall'Orchestra della Svizzera italiana diretta da Timothy Brock. L'inizio della proiezione in piazza è prevista per le ore 21.30.

La sera del 7 luglio l'OSI torna co-

me da tradizione su un altro palco, quello di Estival Jazz in Piazza Riforma a Lugano, con la jazz Band svizzera "Hildegard lernt fliegen". In programma "The Big Wig" (2015) di Andreas Schaerer, lavoro orchestrale in sei movimenti. L'OSI entrerà nel vivo della migliore creatività musicale svizzera dei nostri tempi, anche grazie alle particolari facoltà jazzistiche del suo direttore principale Markus Poschner, 'sui generis' nell'intero panorama europeo.

Il 3 luglio, alle ore 20.30, all'Auditorio Stelio Molo RSI si terrà invece l'annuale Concerto dei Solisti del Conservatorio della Svizzera italiana. A dirigere l'OSI è stato eccezionalmente chiamato il direttore russo Alexander Vedernikov, che accompagnerà i diplomandi del Master of Arts in Specialized Music Performance. Si tratta di una delle collaborazioni tra OSI e CSI di maggiore visibilità, che fornisce ad un numero sempre crescente di studenti importanti opportunità di maturazione personale e artistica, mettendo in contatto formazione e professione.



Martha Argerich

IL PROGRAMMA

12 giugno, ore 20.30

Sala Teatro LAC Lugano Arte e Cultura

Omaggio a Martha Argerich

Orchestra della Svizzera italiana

Direttore Markus Poschner

Solisti

Martha Argerich pianoforte

Akane Sakai pianoforte

Annie Dutoit Argerich Narratrice

Musiche di Rossini, Beethoven e Saint-Saëns

23 giugno, ore 21.00

Piazza Bernardino Luini, Lugano

Geppi Cucciari

”Pierino e il lupo”

Orchestra della Svizzera italiana

Direttore Pietro Mianiti

Geppi Cucciari attrice

Sergei Prokof'ev “Pierino e il lupo”

24 giugno, ore 21.30

Piazza Bernardino Luini, Lugano,

Nosferatu

Orchestra della Svizzera italiana

Direttore Timothy Brock

Proiezione del film muto Nosferatu (1922)

Musiche eseguite dal vivo

Regia Friedrich Wilhelm Murnau

3 luglio, ore 20.30

Auditorio Stelio Molo RSI, Lugano

Concerto dei solisti del CSI

Orchestra della Svizzera italiana

Direttore Alexander Vedernikov

Solisti

Daniel Tengberg, violoncello

Charles Crabtree, corno



Geppi Cucciari

Anton Jablovkov, violino

Ekaterina Valiulina, violino

Musiche di

Šostakovič, Richard Strauss, Mendelssohn e Prokof'ev

7 luglio

Piazza Riforma, Lugano

Estival Jazz

Orchestra della Svizzera italiana

Direttore Markus Poschner

Hildegard lernt fliegen Jazz Band

Andreas Schaerer The Big Wig

TEATRO

CHIASSO

NEL CENTRO CITTADINO ANIMAZIONI E SPETTACOLI CON "ESTATE IN CORSO"

Dopo l'installazione "Un Cielo Di Ombrelli" della scorsa estate, Chiasso propone dal 1 giugno al 16 luglio un nuovo progetto per questa estate. Nasce quindi "Estate in Corso" che nel centro pedonale ospiterà concerti, spettacoli teatrali e moltissimi momenti d'intrattenimento, spettacolo e gioco. Piazza Indipendenza accoglierà il palco principale, dove artisti locali ed internazionali si alterneranno nelle diverse serate. L'agenda di "Estate in Corso" si sviluppa prettamente nel fine settimana con un programma costante: il giovedì l'aperitivo con dj setting, il venerdì musica dal vivo e tutte le serate saranno anticipate fino alle 21.00 dal Mercato organizzato dalla Società Commercianti del Mendrisiotto. Il sarà è al teatro: attori,

comici, maghi e ballerini si esibiranno in piazza. Il Cinema Teatro esce dal suo tradizionale spazio e per l'occasione porta sul palco di la presentazione della nuova stagione teatrale 2017/18, proprio nel cuore della città. La domenica è dedicata al ballo, pista ed orchestra faranno muovere passi sfrenati a ballerini di ogni età. I più piccoli potranno divertirsi con la baby-dance e approfittare anche di un'area giochi a loro riservata, poi si continuerà con balli di gruppo e ballo liscio fino a tarda ora. La piazza dovrebbe diventare un vero e proprio salotto, organizzato in collaborazione con gli esercenti. Sono previsti oltre 40 appuntamenti tra cui sono da ricordare il ritorno della "Cena in bianco", dove i protagonisti saranno coloro che vorranno accomo-

darsi lungo il corso, per cenare con abiti e accessori per la tavola rigorosamente bianchi. Tornerà il "Carnevale d'estate" e immancabile, visto il successo dello scorso anno, l'appuntamento con le birre artigianali locali. Circa a metà calendario "Estate in Corso" prenderà un po' più di spazio e tutti i giorni dal 22 giugno al 2 luglio uno schermo gigante affiancherà il palco. Sarà quindi l'occasione per vedere film legati alle leggende del calcio, per ridere con la Palmira o riflettere con la visione di alcuni documentari; una serata speciale sarà dedicata al corto cinematografico locale.

In Corso San Gottardo sarà esposta "Color-azione 8: oltre un cielo blu mare", l'installazione dell'artista chiasese Sergio Morello.



GALLERIA

Aperti da novembre 2012

Trattoria - Pizzeria
Via Vegezzi 4 6900 Lugano
+41 91 922 24 15
www.trattoriagalleria.ch

LOCARNO FESTIVAL

NASTASSJA KINSKI

OSPITE D'ONORE IN PIAZZA GRANDE

Nastassja Kinski sarà ospite d'onore alla 70.esima edizione del Locarno Festival. L'attrice tedesca per l'occasione presenterà "Cat People" di Paul Schrader, rielaborazione del capolavoro del regista francese Jacques Tourneur, a cui Locarno dedica quest'anno la sua Retrospectiva. Nastassja Kinski sin dai suoi esordi ha contribuito a opere cinematografiche che appartengono alla storia del cinema. È stata musa per registi come Wim Wenders, in "Falsche Bewegung" (1975) e "Paris, Texas" (1982) o Roman Polanski in "Tess" (1979) e ha duettato con grandi attori come Marcello Mastroianni, Gérard Depardieu, Harvey Keitel, Robert Mitchum e Al Pacino.

Nella rielaborazione del capolavoro di Jacques Tourneur, "Cat People" (1982), con cui Paul Schrader porta a rilettura il film del 1942, l'attrice tedesca declina in modo straordinario il



carattere mutante e ambiguo del personaggio interpretato da Simone Simon.

La Retrospectiva del Locarno Festival dedicata al regista francese Jacques Tourneur (1904-1977), sarà

ospitata nello storico cinema locarnese, che per la 70esima edizione del Festival si presenterà con una nuova veste, completamente restaurato e ribattezzato "GranRex". Il 70° Locarno Festival si terrà dal 2 al 12 agosto.

PREMIATO DOCUMENTARIO DI IMAGOFILM LUGANO

OLTRE IL CONFINE. LA STORIA DI ETTORE CASTIGLIONI

Al Trento Film Festival la giuria Adel Premio «Città di Imola» ha assegnato a voti unanimi il premio Miglior film a «Oltre il confine. La storia di Ettore Castiglioni», commentando: «Ettore Castiglioni personaggio che si impone per il suo spessore umano e l'impegno etico e civile. La storia di una delle figure più complesse e rappresentative dell'alpinismo del periodo compreso tra le due guerre mondiali». La giuria era composta da Reinhold Messner, Roberto De Martin, Valter Galavotti, Roberto Paoletti, Giuseppe Savini e Mauro Bartoli.

Il documentario è una produzione Italia-Svizzera con protagonista principale la Imagofilm Lugano, in coproduzione con la RSI Radiotelevisione



svizzera. La regia è di Andrea Azzetti e Federico Massa, le musiche di Zeno

Gabaglio, mentre la consulenza storica è stata assicurata da Andrea Tognina.

SELEZIONATI GLI OTTO PROGETTI E I PRODUTTORI PER OPEN DOORS

L'esplorazione dell'Asia del Sud continua con una nuova selezione di produttori e progetti, che saranno presentati a partner europei e internazionali durante il Locarno Festival, nell'ambito della 15.esima edizione di Open Doors che si terrà dal 2 all'8 agosto. Il percorso di ricerca e approfondimento è composto dalle tre iniziative; Lab, Hub e Screenings e si concentra sull'arco di tre anni (2016-2018) su otto paesi dell'Asia del Sud: Afghanistan, Bangladesh, Bhutan, Maldive, Myanmar, Nepal, Pakistan e Sri Lanka.

Gli otto partecipanti scelti quest'anno per la piattaforma di formazione continua l'Open Doors Lab, registi-produttori attivi sulla scena locale, rappresentano i paesi focus 2017: Afghanistan, Pakistan e Sri Lanka. Oltre alla nuova generazione afghana, troviamo nomi già noti nel panorama internazionale, come il pakistano Jami Mahmood, il cui film "Moor" (2014) è stato candidato dal Pakistan per la 88esima edizione degli Academy Awards, e Rasitha Jinasena, produttore del film "28" (2014) di Prasanna Jayakody, presentato nel 2015.



Dhanu, Sri Lanka.



Badeszenen, Afghanistan.

Dall'insieme della regione sud asiatica sono inoltre stati selezionati progetti provenienti da 6 paesi (Afghanistan, Bangladesh, Myanmar, Nepal, Pakistan e Sri Lanka), che durante l'Open Doors Hub 2017 metteranno in risalto la diversità di questa nuova generazione di talenti. Tra questi, Rubaiyat Hussain (Bangladesh), laureata dell'Open Doors Lab 2016 e già conosciuta per i suoi film "Meherjaan" (2011) e "Under Construction" (2015), quest'ultimo recentemente uscito in sala in Francia e presentato

agli Open Doors Screenings 2016. Presente, inoltre, il duo composto da Bibhusan Basnet e Pooja Gurung, con il loro progetto di primo lungometraggio "The Whole-Timers" (L'Atelier de La Cinéfondation, Cannes 2016), che fa seguito alla brillante carriera dei loro corti: "The Contagious Apparitions of Dambarey Dendrite" (presentati anche agli Open Doors Screenings 2016) e "Dadyaa - The Woodpeckers of Rotha" (Venezia 2016, Toronto 2016, Sundance 2017).

La giuria Open Doors attribuirà dei premi ad alcuni progetti dell'Open Doors Hub. L'Open Doors Grant, del valore di 50 mila franchi, è finanziato dal fondo svizzero di sostegno alla produzione Visions Sud Est (sostenuto dalla DSC) e dalla Città di Bellinzona. Il CNC (Centre national du cinéma et de l'image animée, Francia) offrirà un premio del valore di 8'000 euro e ARTE finanzia un premio del valore di 6'000 euro.

La sezione si compone anche degli Open Doors Screenings, che presenteranno a tutto il pubblico del Festival una selezione di corto e lungometraggi rappresentativi della cinematografia di Afghanistan, Maldive, Pakistan e Sri Lanka.

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

NICOLAS APPERT: UN GASTRONOMO CUI SI DEVE LA CONSERVAZIONE DEI CIBI

**BREVE STORIA
DELLA «SCATOLETTA»**

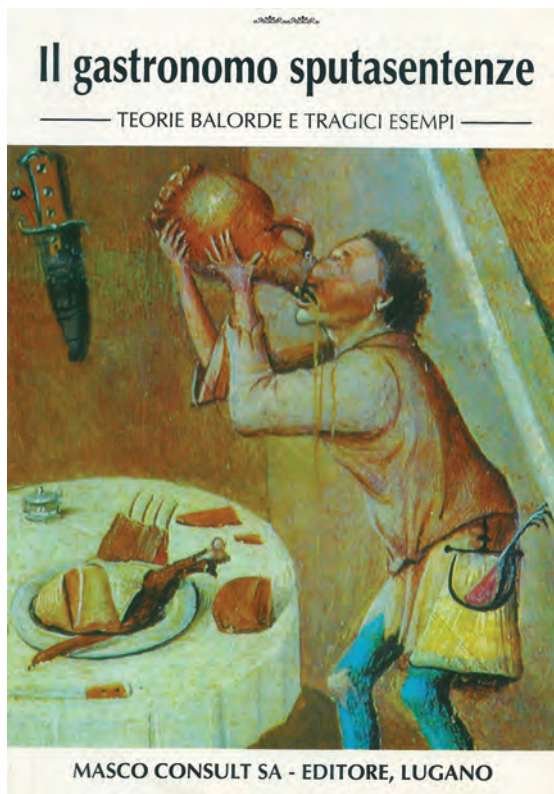
I CIBI CONSERVATI

LORO UTILITÀ E BONTÀ

**OMAGGIO DOVUTO
A UN VERO BENEFATTORE
DELL'UMANITÀ**

Questa è, in breve, la storia della scatoletta e della conservazione degli alimenti ed è, soprattutto, la storia di Nicolas Appert, che fu il primo ad ottenere seri risultati e riconoscimenti. Oggi, più che altro per darsi delle arie, ci sono molte persone che, in nome della solita «buona» cucina e del culto per la gastronomia, sostengono di provare un certo disgusto per tutti i cibi conservati sia in scatola sia surgelati. È uno sbaglio perché, a parte la praticità, ci sono alimenti che con la conservazione acquistano un gusto particolare che li rende di sapore diverso. È il caso delle sardine, del tonno, dei vari tipi di carne, e persino del caviale. Del resto è dai più remoti tempi che l'uomo cerca di conservare il più a lungo possibile le derrate alimentari.

La palma delle conservazioni in genere dovrebbe spettare agli antichi



Egizi che riuscirono a tramandare sino a noi le salme dei loro grandi. Purtroppo avevano puntato tutto su un genere che non rientrerebbe nei menu


nemmeno del più spregiudicato dei ristoranti. Comunque, per quello che riguarda l'antichità, il Medio Evo e su su sino alla metà del XVIII secolo, bisogna procedere un poco a tentoni visto che nessun tentativo aveva dato risultati incoraggianti. Si intuiva la necessità di poter mettere da parte alimenti da usare nei periodi di vacche magre, ma non si sapeva come. E così per secoli lo spettro delle carestie e della fame colpì intere regioni, mentre la specie umana aumentava a vista d'occhio.

I Fenici furono forse i primi a riuscire a conservare per un certo periodo i cibi. Erano navigatori ed era logico che, mettendosi per mare, si preoccupassero di avere qualcosa da mangiare durante i loro lunghi viaggi. Furono i



*Rompi le abitudini
con il nuovo
Brivio Brut!*



 *Brivio*

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

IL GASTRONOMO SPUTASENENZE

primi a rendersi conto che carne e pesce affumicati e salati resistevano più a lungo. Ovviamente non era tanto il fumo a contare, ma il fatto che durante l'affumicazione i cibi perdevano quasi tutta l'acqua in essi contenuta, perciò diminuiva il pericolo di putrefazione. Il sale da parte sua teneva lontano quegli insetti che sono soliti deporre le loro uova nella carne.

Il primo a scrivere di simili problemi fu Plinio il Vecchio. Le ricette di quel venerando pasticcione oggi non verrebbero prese in considerazione alcuna, ma a quel tempo se ne faceva tesoro. Secondo lui, a fare imputridire ogni cosa, era l'aria. La cosa migliore era dunque quella di prendere frutta e verdura, e magari anche la carne, metterli in giare di creta e colarli sopra della cera fusa. Chiusa nel miglior modo possibile, la giara veniva sepolta nella sabbia.

Quando Plinio scriveva i suoi 37 volumi della Storia Naturale non pensava che lui stesso sarebbe finito sepolto sotto la sabbia infuocata del Vesuvio a Pompei nel '79 dopo Cristo.

Nelle sue ricerche Plinio si dimostrò un poco snob favorendo gli studi su cibi non certo destinati al popolo o tali da combattere le carestie: infatti si concentrò molto sul problema della conservazione delle ostriche. Allora i luoghi in cui si raccoglievano le migliori erano a centinaia di chilometri da Roma, verso le attuali Bordeaux e Ostenda. La cosa lo preoccupava così come preoccupava la gente del suo stesso censo. Tutti i tentativi fatti andarono a vuoto e lo scienziato confessò di essere stato sconfitto, riconobbe quindi che il sistema migliore restava pur sempre quello di creare un servizio di velocissime staffette che dai luoghi di origine le trasportassero in otri colmi di acqua di mare facendole arrivare il più presto possibile a Roma.

Vitruvio, sia pure con una certa



precipitazione, aveva assicurato che, con l'olio di cedro, qualsiasi cibo può essere conservato quasi indefinitamente.

I Romani, che usavano molto per i legumi il sistema del disseccamento, ai tempi delle guerre galliche si resero conto che con il gelo i cibi si conservavano più a lungo e che un elemento prezioso in questo senso era il ghiaccio. Il guaio era che non conoscevano nessun sistema per produrlo e così, quando faceva freddo e il ghiaccio si formava spontaneamente, era inutile utilizzarlo, e, purtroppo, quando faceva caldo, il primo a sciogliersi era proprio il ghiaccio.

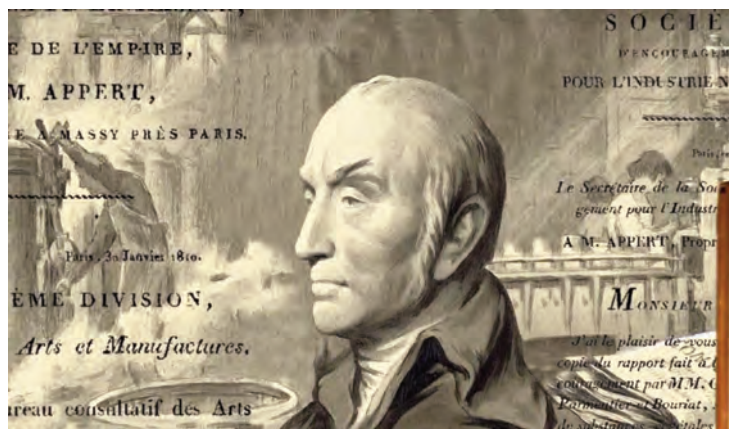
L'esercito romano partito per le grandi conquiste aveva due fonti di rifornimento; ciò che si portava dietro: granaglie, armenti, farine, e ciò che depredava nel Paese nemico. Quello della conservazione dei cibi era dunque un problema che, più che i Romani, angustiava gli abitanti delle zone invase che non sapevano come mettere in salvo le scorte da quei dannati predoni. Sarà forse anche per que-

sto che i nostri antichi avi non si dettero poi un gran daffare per risolvere il problema. Durante secoli e secoli, affumicazione e essiccamento restarono i soli modi di conservazione ma i risultati furono abbastanza buoni solo con un pesce: l'aringa.

Di questa situazione soffrivano soprattutto i marinai: quando i viaggi per mare cominciarono ad allungarsi, il problema del nutrimento a bordo divenne veramente importante. Le scorte di verdure fresche e frutta terminavano in pochi giorni, la carne essiccata cominciava presto a brulicare di vermi, l'acqua diventava imbevibile.

Anche attorno al Mille la situazione non era migliorata. Prendiamo un poco quello che successe durante le enormi migrazioni di soldati e pellegrini durante le Crociate. La traversata dall'Adriatico sino a Giaffa costava di più, in termini attuali, di quanto si paga ora in prima classe da Genova a New York con un lussuoso transatlantico. In cambio del suo denaro il povero pellegrino non otteneva altro che il diritto ad accomodarsi come poteva

IL GASTRONOMO SPUTASENENZE



sul tavolaccio del ponte o in qualche angolo della fetida stiva. La lista dei cibi non era certo allettante, anzi francamente disgustosa anche per un pio viaggiatore disposto a santi digiuni e convinto della necessità di dover mortificare i sensi per espiare i propri peccati.

Nessuno si meravigliò dunque per il fatto che furono proprio le marine militari e commerciali le prime ad adottare, come vedremo più innanzi, le conserve alimentari. Una data storica è infatti quella del 1795 quando la Marina di Sua Maestà Britannica, nell'intento di migliorare il vitto degli equipaggi, stabili che ai marinai toccava una razione giornaliera di limoni o di succo di limoni oltre a quella di rhum. Questa consuetudine fece appioppare ai marinai inglesi, da parte dei colleghi di altre marine, il soprannome di «limey», limoncino. Ma lo scorbuto a bordo delle navi del Regno Unito era scomparso. Per triste che fosse la vita di bordo, per atroci e disgustosi che fossero i pasti che vi si consumavano, la vera tragedia era però quella dell'acqua. Gli ammiragliati si preoccupavano soprattutto di questo promettendo premi a chi avesse suggerito qualcosa di valido per conservarla.

Generalmente una settimana dopo la partenza una fitta popolazione di minuscoli animali navigava sulle scorte di acqua. In questo settore insomma, da Plinio in poi, non si era fatto nessun progresso.

Bisognava attendere che il signor Nicolas Appert mettesse a punto il suo sistema ancor oggi base dell'industria conserviera. Quando Appert, detto il padre della scatoletta, venne al mondo, in Francia regnava Luigi XV. Era il 1749, un anno non troppo allegro per il Paese: all'interno le redini del potere erano più che altro tenute dalle favorite del re, mentre all'estero il prestigio della Francia si sgretolava sempre di più. Una carestia dopo l'altra angustiava il Paese. C'era abbondanza solo di studiosi e di filosofi che, se non altro, riuscivano a dimostrare, almeno in teoria, i difetti di una monarchia assoluta.

I genitori di Nicolas Appert erano proprietari del miglior albergo di Châlons sur Marne. A 23 anni però il giovane aveva già dato addio alle vaste e fumose cucine e alle ridenti sale per mettersi al servizio, come cuoco, di Cristiano IV, duca di Deux-Pont e signore della Renania-Palatinato. Passò poi al servizio della principessa di For-

bach e ritornò a Parigi quando aveva 31 anni. Aprì in via dei Lombardi una pasticceria abitualmente frequentata da Laurent Grimod de la Reynière, epicureo di gran classe e, a tempo perso, consigliere di Stato. Fu proprio lui che divenne il propagandiere ufficiale, e soprattutto molto ascoltato, del giovane Appert. Questi passava tutto il tempo che la preparazione dei più apprezzati dolci della capitale gli lasciava, a consultare vecchi testi e antiche ricette. Il suo grande problema era: «perché i cibi non si conservano a lungo?»

Appert non era uomo di scienze o di pensiero, ma era dotato di molto spirito pratico ed era un attento osservatore. La sua origine campagnola gli permetteva di ricordare come si potessero conservare le verdure cotte in vasi di vetro. Sapeva che i risultati erano aleatori e che praticamente non valevano le fatiche e le spese, ma non dubitò mai che sarebbe riuscito a migliorarli. Così cominciò i suoi esperimenti battendo più volte la testa contro il muro, ma senza mai scoraggiarsi.

Chiuse la sua pasticceria di via dei Lombardi e si ritirò a Ivry-sur-Seine dove si mise al lavoro in una piccola officina. La scelta era caduta su Ivry perché era una zona di abbondanti coltivazioni, proprio al centro delle terre da cui partivano i rifornimenti di verdure e legumi per Parigi. Resterà ad Ivry dal 1789 al 1804, poi acquisterà quattro ettari di terreno a Massy-Palaisseau, e comincerà a coltivare le verdure da destinare alla conservazione.

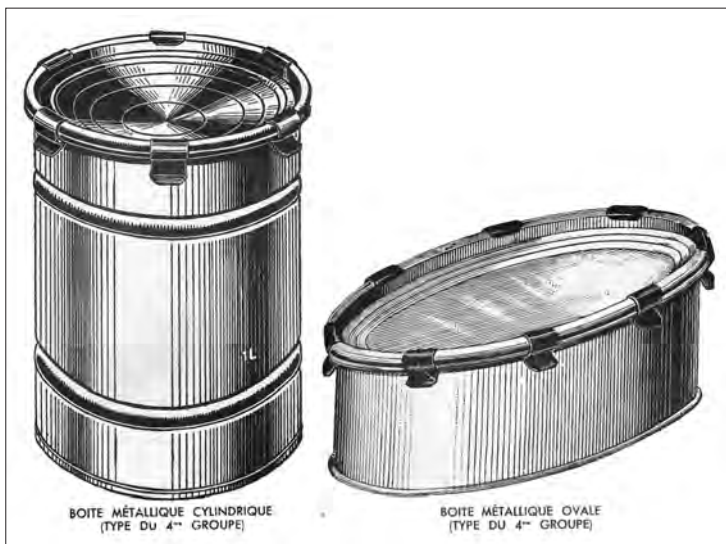
I tentativi cominciano ad andare meglio: nelle immediate vicinanze i suoi prodotti sotto vetro ottengono un certo successo. Attorno a lui la Francia cambia: il 14 luglio 1789 cade la Bastiglia, il 20 giugno 1791 il re fugge, viene riconosciuto a Varenne e ricondotto a Parigi, nell'aprile 1792 l'Austria dichiara guerra alla Francia. Tu-

IL GASTRONOMO SPUTASENENZE

na il cannone alle frontiere, e sulle piazze tuonano Mirabeau, Marat, Robespierre. Nel 1792 scoppia la rivolta, per le strade si intona per la prima volta la Marsigliese. Nel 1793 il Re è ghigliottinato in quella che attualmente si chiama piazza della Concordia e poco dopo, il 16 ottobre, la stessa fine tocca alla regina. È il terrore: in 45 giorni nella sola Parigi cadono nel panier 1285 teste tra cui anche quella del grande chimico Lavoisier. Si alza sempre più vivido l'astro di Napoleone, le campagne si susseguono alle campagne, non solo il popolo di Francia ne è travagliato, ma quello dell'intera Europa. Ma Appert sembra non accorgersi di nulla.

Per lui la durata del regime napoleonico conta molto meno di quella dei suoi piselli conservati. Gli unici scoppi che lo preoccupano sono quelli delle bottiglie che non riescono a sopportare il calore del bagnomaria.

Le lotte di Appert sono tanto più ammirevoli in quanto in questo campo, dall'antichità in poi, non si era mai riusciti ad ottenere risultati di un qualche rilievo. Il suo scopo, come ebbe a scrivere nel suo libro «Il conservatore» era: 1°) rinchiudere ermetica-



mente in bottiglie, in vasi o in lattine le sostanze da conservare; 2°) ottenere una chiusura veramente ermetica, o saldare, questi contenitori; 3°) sottoporre i recipienti chiusi all'azione dell'acqua bollente; 4°) ritirarli dal bagnomaria in tempo utile.

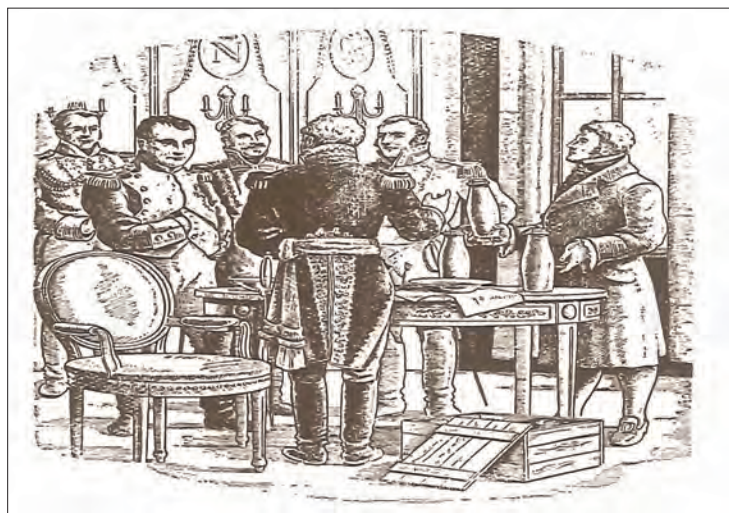
Uno dei problemi che lo torturano maggiormente fu quello dei recipienti: nelle normali bottiglie in commercio poteva introdurre solo piselli e

quando cominciò a conservare carciofi o funghi ebbe bisogno di recipienti dall'imboccatura più larga. Le fece fabbricare apposta per lui e volle che all'interno della larga imboccatura presentassero un filetto in rilievo adatto a «strangolare» il turacciolo che vi veniva introdotto di forza con un ben assestato colpo di paletta. A causa di questo colpo moltissimi contenitori si rompevano. Agli altri bisognava fissare il tappo con del filo di ferro disposto in croce, come si fa con lo Champagne. Molti scoppiavano nel bagnomaria. Si convinse che il sistema migliore era quello delle scatolette metalliche. Ma anche qui incontrò infinite difficoltà. La latta si piegava difficilmente perché era troppo secca. La laminazione a quei tempi era imperfetta, la stagnatura a volte insufficiente e durante la lavorazione si scheggiava.

Poi bisognava scegliere la forma: Appert preferiva quella tonda, ma i suoi migliori clienti, che erano poi la marina e l'esercito, volevano che fosse quadrata per maggior comodità di trasporto e di stivaggio, perché occupavano meno posto. Comunque finì per



IL GASTRONOMO SPUTASENENZE



prevalere la lattina rotonda. I tipi adottati avevano le seguenti misure: da 54 a 650 millimetri di altezza e diametri che variavano da 54 millimetri a 217. I fondi venivano fissati con un'aggraffatura fatta a mano e successivamente saldati.

È sotto l'impero di Bonaparte che Appert ottiene i suoi primi risultati. Il prefetto marittimo di Brest, che si preoccupa del mantenimento degli equipaggi, incarica il generale Cafarelli di sottoporre le conserve Appert ad una prova di tre mesi. Aperte le scatole e le bottiglie, una commissione trovò i legumi in «ottimo stato e squisiti». Si sa che per il vitto dei militari non si è mai andati tanto per il sottile, forse non erano squisiti, ma è certo che non erano nocivi e che conservavano intatto il loro potere nutritivo.

Arrivano i primi riconoscimenti: nel 1807 Sua Maestà l'imperatore gli fa scrivere dal ministro degli Interni: «Ho pensato che la sua scoperta merita una particolare e favorevole testimonianza di gratitudine da parte del Governo. Sono lieto di comunicarle che le sarà riconosciuta a titolo di incoraggiamento una sovvenzione di 12

mila franchi».

Intanto Appert aumenta la serie dei suoi prodotti. Risolto in massima parte il problema della banda-stagnata, ecco apparire altri alimenti inscatolati: legumi, carne, zuppe, piatti tipici regionali, bolliti, pernici arrosto, succhi di frutta, estratti di erbe, tè, caffè, uova fresche. Trova il modo di conservare il latte, riesce persino a trasformarlo in tavolette che, afferma, «riprendono il primitivo aspetto e sapore, qualora le si sciolga in acqua tiepida».

Il periodo eroico delle ricerche di Appert dura, grosso modo, fino al 1814. Ha rifornito dei suoi prodotti la Grande Armata. Quando nel 1812 Napoleone ha la pessima idea di invadere la Russia, quattrocentomila soldati portano nel loro zaino i prodotti di Appert. Si può tranquillamente affermare che dei 18 mila che riusciranno a rientrare in Francia molti debbono la loro salvezza ai cibi in scatola.

Con la caduta di Napoleone gli alleati requisiscono lo stabilimento di Appert. Ciò favorisce le officine inglesi di Donkin Hall che presentano le prime scatolette in vera banda stagna-

ta simili a quelle che invaderanno definitivamente il mercato alimentare.

Dopo qualche anno Appert riapre il suo stabilimento, ma la situazione non è allegra. I debiti sono molti e urgenti i creditori non mostrano nessun rispetto nemmeno per i «benefattori dell'umanità». Appert per la prima volta in vita sua è stanco e sfiduciato. Si prende una vacanza e la trascorre in Gran Bretagna più che per riposare per poter studiare a fondo la produzione di alimenti conservati in quel Paese.

La banda stagnata ha soppiantato tutti gli altri tipi di recipienti. Decide anche lui di adottare questo sistema, apre un nuovo stabilimento e ne cede sfruttamento e direzione al nipote Prieur Chevallier Appert. È il momento di riguadagnare il tempo perduto ma ormai non ha più la forza di lottare. Il governo gli concede il titolo di «Benefattore dell'Umanità», quando ormai si è ritirato a Massy. È un gentil vecchietto curvo, completamente calvo, che cammina appoggiandosi ad un bastone dal pomo d'argento. Muore nella primavera del 1841 proprio quando i contadini si apprestano a raccogliere i suoi prediletti piselli. È circondato dal rimpianto dei suoi compaesani che, i soli, non ne avevano dimenticato le benemerienze. La Francia si ricorderà di lui molto tempo dopo quando nel 1960 si decise l'emissione di un francobollo con la sua immagine a ricordare il 150° anniversario dell'industria conserviera.

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

(segue)

NELLA GRANDE DISTRIBUZIONE AUMENTANO ACQUISTI DI DOC E SPUMANTI

Crescita significativa delle vendite delle bottiglie di vino a denominazione di origine e degli spumanti; il vino biologico prosegue il suo percorso di uscita dalla nicchia di mercato; flessione dei vini nel brik di cartone e in tutti quei formati che non siano la bottiglia da 75 centilitri. Queste le anticipazioni della ricerca sull'andamento del mercato del vino nella grande distribuzione nel 2016 svolta dall'istituto di ricerca IRI presentata al recente Vinitaly a Verona.

Quello della grande distribuzione si conferma in Italia il canale di vendita di gran lunga più grande nel mercato del vino con 505 milioni di litri venduti nel 2016 per un valore di un miliardo e mezzo di euro. In un anno di sensibile contrazione dei consumi familiari, il mercato italiano del vino gode di una relativamente buona salute, come testimoniato anche dalle vendite nei supermercati. I vini a denominazione di origine (in bottiglia da 0,75 litri) aumentano del 2,7% in volume (e del 4,4% in valore) con 224 milioni di litri venduti, proseguendo nel trend già promettente del 2015 (+1,9%). Per il secondo anno consecutivo le vendite in promozioni rimangono statiche ed i prezzi medi sono in risalita.

Va sottolineato il successo degli spumanti che fanno segnare nel 2016 una crescita di oltre il 7% con 54 milioni di litri venduti, bissando l'ottimo risultato del 2015. La crescita degli spumanti riflette una destagionalizzazione delle vendite di bollicine conseguenza di un crescente uso nel consumo quotidiano. Tale aspetto permette di dedurre che lo spumante attira nuovi consumatori e potrebbe rappresentare una tendenza di rottura nelle tradizionali abitudini del bere italiano. I vini biologici fanno registrare una crescita a due cifre impressionante per un mercato ancora giovane, soprattutto



nella grande distribuzione: +25,7% in volume con 2 milioni e mezzo di litri venduti.

Nonostante la leva delle promozioni, che tuttavia si mantiene ferma al 50% da due anni, i valori del vino venduto continuano a salire: le bottiglie a denominazione di 75 cl in Italia hanno un prezzo medio di poco inferiore ai 5 euro (4,81 euro al litro). Ancora un anno negativo per le vendite del vino in brik (-2,5%) ed un crollo per tutti gli altri formati: -8,6% per il vino confezionato da 0,76 a 2 litri e -9,7% per formati diversi da questi (tutti dati in volume). Questi dati condizionano il dato complessivo del vino confezionato, che è di -1% a volume e +1,1% a valore. Tra i formati differenti dalla bottiglia di 75 cl si afferma soltanto il bag in box con 12 milioni di litri venduti ed una crescita dell'11,7% in volume.

Sul podio dei vini più venduti d'Italia si piazzano i tre inattaccabili campioni, nell'ordine: Lambrusco, Chianti, Montepulciano d'Abruzzo. Si fanno notare le performance del Nero d'Avola (Sicilia), Vermentino (Sardegna), Muller Thurgau e Gutturino

(Lombardia), che crescono in percentuale più del 4%). Tra i vini "emergenti", cioè con una maggiore progressione di vendita a volume salgono sul podio, nell'ordine: Ribolla Gialla (Friuli Venezia Giulia), Passerina (Marche), Valpolicella Ripasso (Veneto). Si conferma la crescita del Pignoletto (Emilia), del Pecorino (Marche/Abruzzo) e della Passerina (Marche), mentre rientrano in classifica il Grillo (Sicilia) e il Cannonau (Sardegna). Va segnalata la crescita dell'8,2% in volume del Chianti Docg, quindi il top delle denominazioni, che vende quasi 10 milioni di litri per un valore di oltre 45 milioni di euro.

— Un Mondo di Vino —

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

Bindella
la vita è bella

Bindella Viticoltura-Commercio Vini SA
Via al Molino 41, Scairolo 6926 Montagnola
Lu - Ve 07.30 - 12.00 13.30 - 17.00



 HOTEL
i GRAPPOLI
LUGANO-SESSA 

*Eine Oase inmitten der Natur... für jede Art von Kunden!
Un'oasi di tranquillità nella natura... per qualsiasi tipo di cliente!*

Hotel i Grappoli 6997 Sessa Tel. 091 608 11 87 Fax 091 608 26 41
www.grappoli.ch info@grappoli.ch  fb.com/Grappoli.Sessa

CAPRIASCA

SALVATE DALLA SCOMPARSA

LE TIPICHE MELE CHIAMATE "POM ROSSIN"

Il "Pom Rossin", una mela caratteristica delle Valli di Lugano e minacciata di estinzione, è entrata a far parte dell'Arca del Gusto, il catalogo online di Slow Food che accoglie i prodotti la cui scomparsa costituirebbe un'indubbia perdita per la biodiversità. Varietà molto tardiva di colore rosso vivo, dal gusto intenso, è geneticamente unica a livello svizzero.

Il Pom rossin è presente soprattutto in Capriasca, dove sono stati censiti più di 20 alberi antichi di questo tipo, alcuni più che centenari. Questa varietà è considerata interessante dal punto di vista culturale poiché possiede un nome ancora conosciuto dalla popolazione locale. Il nome deriva semplicemente dal colore rosso vivo della buccia che, a piena maturazione, si estende anche all'interno della polpa, la quale si presenta rosata e possiede delle particolari venature di colore rosso intenso. Il Pom Rossin è una delle ultime varietà dell'anno a essere raccolta, a fine ottobre, quando hanno ormai raggiunto il meglio delle loro qualità gustative.

Un tempo il raccolto era suddiviso tenendo conto della qualità dei frutti, quelli più belli venivano venduti al mercato oppure erano riposti in un fruttaiolo come scorta per i mesi invernali; in condizioni ottimali il Pom Rossin si conserva fino ad aprile-maggio. I frutti di seconda qualità erano usati per la trasformazione in succo o in grappa. Localmente il Pom Rossin è considerato il più idoneo per questo tipo di trasformazione, poiché possiede una polpa dall'ottima succosità e dall'aroma pronunciato. Infine, le mele di terza qualità, le più piccole e dall'aspetto meno attraente, venivano date ai maiali.

Per quel che concerne le caratteristiche descrittive bisogna sapere che esistono due tipi di Pom Rossin: quello con la buccia uniforme e quello, più



diffuso, che ce l'ha rigata. Entrambi possiedono la medesima dimensione, la forma e le stesse caratteristiche gustative. La loro polpa è soda, croccante, molto succosa, acidula e zuccherina, dall'aroma pronunciato e caratteristico. Si tratta di un'ottima mela per il consumo fresco, buona anche per la preparazione di torte e altri dolci, nonostante la manipolazione dei frutti, spesso questi sono piccoli e irregolari, sia piuttosto difficoltosa.

Un tempo durante i mesi invernali si beveva il té preparato con le bucce delle mele per prevenire i raffreddamenti. Il Pom Rossin è l'unica varietà, censita fino a oggi in Ticino, alla quale si attribuiscono delle virtù terapeutiche

specifiche. Nella cultura popolare si dice che cuocendo la mela al forno, essa produce una gelatina rosata che un tempo veniva somministrata per prevenire le influenze e per curare dolori o irritazioni alla gola. Il Pom Rossin veniva inoltre utilizzato come elemento decorativo, in particolar modo per gli addobbi delle feste natalizie.



MONCUCCHETTO

CANTINA & EVENTI



www.moncucchetto.ch

Via Crivelli, 27 - 6900 Lugano

CIVETTA

SPAZI D'APPROVVIGIONAMENTO PER IL COMUNE RAPACE NOTTURNO

Uno studio della Stazione ornitologica svizzera rivela che le civette nidificanti nella campagna estensiva e diversificata hanno il compito meno difficile di quelle delle zone agricole intensive. Quest'ultime trascorrono più tempo a cacciare e percorrono delle distanze più lunghe per portare finalmente o talvolta raramente una preda al nido, a discapito della loro progenie.

Per la civetta, come per la maggior parte degli uccelli, l'allevamento dei giovani è molto impegnativo. I genitori nutrono i loro da tre a quattro pulcini per oltre un mese. Amante dei vecchi frutteti con alberi cavi, la civetta vi s'installa per nidificare ma deve anche disporre di un'area ben fornita per la caccia. Essere allora il capo di un grande territorio può essere un vantaggio per una famiglia di civette? Non secondo uno studio della Stazione ornitologica di Sempach effettuato in Baden-Württemberg, nella Germania del sud. I ricercatori, dopo aver equipaggiato delle femmine con dei trasmettitori GPS, sono riusciti a tracciare i loro movimenti per nutrire i pul-



cini. Hanno constatato che nella zona agricola intensificata e monotona, i territori di civetta sono sei volte più vasti che nei luoghi con habitat più diversificato. Nei grandi territori, per ogni preda le femmine percorrono due volte e mezzo in più di distanza rispetto a quelle con dei territori di caccia più piccoli. Di conseguenza, ogni rifornimento richiede più tempo. Queste femmine portano solo quattro

prede mentre quelle nei piccoli territori ne portano cinque. L'alimentazione meno frequente ha delle ripercussioni negative sul tasso di sopravvivenza dei pulcini.

Per la civetta è quindi meglio un piccolo terreno di caccia ben fornito piuttosto che spendere troppo tempo ed energie a cacciare in un territorio più grande perché meno produttivo. La ricerca rileva dunque l'importanza per questa specie di frammenti di habitat diversificati nei paesaggi agricoli uniformi.

La civetta è lunga fino a circa 23 centimetri ed ha un'apertura alare di 55-60 centimetri; il suo peso varia da 100 a circa 200 grammi. Ha forme tozze, capo largo e appiattito senza i ciuffi auricolari tipici del gufo, occhi gialli e zampe lunghe parzialmente rivestite di setole. La parte superiore è grigio-bruno macchiata di bianco mentre in quella inferiore è prevalente il bianco, macchiato di bruno.



OSSERVARE GLI ANIMALI AL CENTRO PRO NATURA DI ACQUACALDA

Il Centro Pro Natura Lucomagno ha iniziato lo scorso mese il suo programma culturale della stagione 2017 volto principalmente a conoscere la fauna alpina della regione. Il calendario è fatto di eventi, corsi ed escursioni e copre gli interessi di molti: dallo yoga all'arte, dalla flora alla fauna. Proprio quest'ultima è al centro con una serie di escursioni di mezza giornata ripetute su più date, nelle quali i partecipanti avranno l'occasione di osservare gli animali della regione e conoscerne i segreti.

Si è iniziato con i fagiani di monte con le loro parate nuziali di maggio, poi il testimone passerà a camosci, marmotte e aquile che durante i mesi estivi, assieme alle formiche dei boschi, saranno i principali protagonisti delle gite guidate dai biologi del Centro. Sarà invece l'animale dell'anno di Pro Natura – il cervo – a chiudere il ciclo di escursioni dedicate alla fauna con i suoi emozionanti bramiti di settembre. Il tutto nel massimo rispetto della natura. Oltre alle escursioni guidate sulla fauna alpina, non mancheranno i sempre seguitissimi appuntamenti notturni per contemplare il fir-

*Il camoscio e la marmotta
si potranno ammirare
nelle escursioni guidate
previste ogni mercoledì
in luglio e agosto*



mamento, l'apprezzatissimo brunch del 1° agosto e le attività per i giovani.

La struttura del Il Centro Pro Natura Lucomagno comprende un ristorante, un albergo e un campeggio, è immerso in uno splendido paesaggio alpino ed è situato in mezzo ad una variegata rete di sentieri. Gli ospiti sono liberi di trascorrere il soggiorno esplorando la regione lungo i numerosi percorsi che partono da Acquacalda oppure partecipando a una delle numerose attività proposte dal Centro.

DATE DELLE ESCURSIONI SULLA FAUNA ALPINA

Fagiano di monte – domenica 4 giugno

Camosci, marmotte e aquile – ogni mercoledì dal 28 giugno al 16 agosto

Bramito del cervo – ogni domenica 3 settembre al 1° ottobre

Formiche dei boschi – da giugno a settembre su richiesta.

UN FACILE MODO PER ESPLORARE L'OFFERTA NATURALISTICA E GEOLOGICA

Il Museo dei fossili del Monte San Giorgio, Il Parco delle Gole della Breggia e il Parco della Valle della Motta si prestano per una esplorazione del territorio ed in particolare delle tre aree di riferimento che, pur essendo vicine, sono molto diverse sia per quanto concerne gli ambiti geologici sia per quanto concerne gli ambiti naturalistici. La loro offerta escursionistica permette al grande pubblico di godere di passeggiate attraverso aree naturalistiche di pregio, approcciando temi che all'apparenza potrebbero sembrare complicati.

Una visita sul Monte San Giorgio, sul territorio e nei musei dei fossili, permette di scoprire il fascino di un mondo perduto risalente a oltre 200 milioni di anni fa. Il Monte San Giorgio è da annoverare tra i più importanti giacimenti fossiliferi del Triassico Medio, un'epoca geologica compresa tra 247 e 237 milioni di anni fa. I fossili di questa montagna, noti per la loro varietà e per l'eccezionale stato di conservazione, sono stati portati alla luce e analizzati a partire dal 1850 da paleontologi svizzeri e italiani.

Il Parco delle Gole della Breggia è situato nelle Alpi calcaree meridionali svizzere, verso la punta più meridiona-



le del Ticino. L'intaglio erosivo del fiume Breggia, lungo un tratto di un chilometro e mezzo allo sbocco della Valle di Muggio, espone una tra le più rappresentative serie stratigrafiche delle Alpi Meridionali.

Questi affioramenti costituiscono un documento eccezionale che copre quasi ininterrottamente gli avvenimenti geologici succedutisi nell'arco di circa 100 milioni di anni, fra il Giurassico e il Terziario. Inoltre, la sezione fra il Giurassico e il Cretaceo, esemplarmente rappresentata nelle Gole

della Breggia, è unica per completezza nel suo genere in tutto l'arco alpino e costituisce un documento di notevole interesse scientifico a livello mondiale. In poche località della Svizzera esiste, su un territorio così ristretto, una serie stratigrafica di simile lunghezza.

La Valle della Motta, che si estende e si dirama per alcuni chilometri verso Chiasso, dà origine ad un paesaggio agricolo e forestale del tutto particolare. Un paesaggio non solo interessante da un punto di vista estetico, ma anche straordinariamente ricco di contenuti naturali. La Valle della Motta è uno dei principali poli verdi nella pianura urbanizzata del Mendrisiotto e merita dunque il massimo rispetto. Grazie alla sua posizione centrale e alla facilità di accesso e di percorrenza, essa possiede anche un valore elevato quale area di svago per la popolazione del grande agglomerato che si estende tra Chiasso, Mendrisio e Stabio. Il progetto di Parco intende sviluppare le vocazioni naturalistiche e ricreative della Valle della Motta, al fine di offrire alla comunità un luogo di qualità ambientale che sarà nel tempo sempre più importante.





SOS TI ENI L'ECONOMIA

-  *Dai la precedenza alle ditte Ticinesi.*
-  *Evita il pericolo di una crisi generale.*
-  *Non mettere in pericolo il tuo lavoro.*
-  *Non mettere a rischio il loro futuro.*
-  *Rigenera l'economia locale.*

NEW SUZUKI SWIFT GENERATION WOW!

ANCHE IN VERSIONE ALLGRIP 4x4

GIÀ A **Fr. 15 990.-***
O **Fr. 125.-/MESE**



PREZZI NETTO-NETTO
+ ANTEPRIMA
ogni per tutti i modelli

1 ECOCAMPIONE 2017
ecomobilista.ch
PICCOLA UTILITARIA
Suzuki Swift 1.2

1 ECOCAMPIONE 2017
ecomobilista.ch
VEICOLI 4x4

La compatta N.1



Way of Life

www.suzuki.ch

Emil Frey SA, Auto-Centro Noranco-Lugano
Via Pian Scairolo, 6915 Pambio-Noranco
091 960 96 96, www.emil-frey.ch/lugano

SUZUKI NEW HIT LEASING Condizioni Leasing: durata 48 mesi, 10000km all'anno, interesse annuo effettivo 3,97%, casco totale obbligatoria, anticipo straordinario: 30% del prezzo netto di vendita, cauzione: 5% del prezzo netto di vendita, almeno Fr. 1000.-. Finanziamento e leasing: www.multilease.ch. **Tutti i prezzi indicati sono consigliati e non vincolante, IVA inclusa.** *New Swift Unico, 5 rapporti man., 5 porte, Fr. 15990.-, consumo normalizzato: 4,3/100km, categoria di efficienza energetica: D, emissioni CO₂: 58g/km; emissioni di CO₂ derivanti dalla messa a disposizione di carburanti e/o di elettricità: 22g/km; **foto:** New Swift Compact Top Hybrid 4x4, 5 rapporti man., 5 porte, Fr. 21990.-, accessorio: griglia a nido d'ape, consumo normalizzato: 4,5/100km, categoria di efficienza energetica: D, emissioni CO₂: 101g/km; emissioni di CO₂ derivanti dalla messa a disposizione di carburanti e/o di elettricità: 23g/km, valore medio delle emissioni di CO₂ di tutti i modelli di veicoli immatricolati nuovi in Svizzera. 134g/km.

SVETTA SUL MONTE GENEROSO

IL "FIORE DI PIETRA" DI MARIO BOTTA

Dall'inizio della primavera è aperto il "Fiore di pietra", il ristorante panoramico realizzato sulla vetta del Monte Generoso, progettato dall'architetto Mario Botta. Si tratta di un edificio a pianta ottagonale con singoli "petali" che racchiudono uno spazio centrale. Sul fronte est la corona circolare lascia spazio a un'ampia terrazza che segue l'andamento del crinale della montagna. La configurazione a "petali" è disegnata da un insieme di torri di cinque piani che si innalzano dapprima con una leggera inclinazione verso l'esterno per poi richiudersi ai piani alti, da cui il nome che gli è stato attribuito, ossia "Fiore di pietra". La struttura portante è in calcestruzzo armato rivestito da una muratura di pietra grigia con strisce alternate lisce e a spacco. Le torri sono articolate fra di loro con grandi aperture vetrate che permettono una visuale a 360°, in particolare a sud sulla pianura padana e a nord sul Lago di Lugano e sull'arco alpino. L'architetto Botta ha curato anche gli arredamenti e allestimenti interni, mentre l'aspetto statico dell'edificio è stato lo studio d'ingegneria Brenni Engineering.

La nuova struttura turistica sul sorge dove in precedenza vi era un antico albergo dell'inizio del 1900. La situazione orografica è straordinaria poiché costituisce un piccolo lembo di terra piana che si affaccia sul precipizio del fianco nord della montagna, caratterizzato da un'ampia roccia che scende verso valle per circa 300-400 metri. Questa particolare condizione ha suggerito un'edificazione a pianta ottagonale con singoli "petali" che racchiudono uno spazio centrale. Sul fronte est la corona circolare lascia spazio a un'ampia terrazza che segue l'andamento del crinale della montagna. La configurazione dei petali disegna un insieme di torri di cinque piani che si innalzano con un leggero ag-



getto verso l'esterno per poi richiudersi ai piani alti. A livello della ferrovia (piano terra), un ampio porticato costruisce uno spazio di transizione tra l'esterno e l'interno con una bussola d'ingresso e uno spazio espositivo dove trovano posto i pannelli sulla storia del Monte Generoso. Al primo piano sono collocati i locali tecnici; al secondo piano una sala-convegni per un centinaio di posti mentre i due piani superiori ospitano rispettivamente un self-service e un ristorante.

Dal punto di vista logistico, la demolizione dell'albergo-ristorante preesistente e la costruzione del Fiore di pietra sono state due operazioni tutt'altro che semplici e ciò non solo per la mancanza di un accesso stradale e per le condizioni meteo talvolta estreme che vigono a quota di oltre 1'700 metri sulla vetta del Monte Generoso. Per evacuare i materiali di demolizione e per portare in loco il materiale da costruzione e il macchinario necessario, si è resa necessaria la costruzione di una teleferica di cantiere di una portata di 6 tonnellate e della lunghezza di 2,5 km, che ha collegato la vetta del monte a Muggio. Nei due anni di durata del cantiere, questa te-

leferica ha effettuato oltre 3000 corse in ogni direzione trasportando in totale oltre 20'000 tonnellate di materiale, incluse le macchine da cantiere. Prima della costruzione dell'edificio si è poi dovuto consolidare il masso roccioso tramite una trentina di micropali dalla lunghezza complessiva di 600 metri. L'intera opera di un volume di circa 10'000 m cubici per una superficie interna di 1'750 m quadrati ha richiesto fra l'altro 1'500 m³ di calcestruzzo, 170 tonnellate di acciaio d'armatura, oltre 400 m² di finestre e quasi 1'000 m² di rivestimenti interni in legno di quercia fra pareti e pavimenti. Il costo complessivo è di circa 20 milioni di franchi, inclusi gli allacciamenti all'acqua potabile, alla fognatura, alla rete elettrica, alla fibra ottica e la teleferica temporanea. Il cantiere ha impiegato fra gli 80 e i 90 operai, inclusi gli addetti alla costruzione degli allacciamenti. Alla realizzazione del Fiore di pietra hanno contribuito ben 65 ditte. I lavori di costruzione dell'edificio situato a 1620 m.s.l.m., a poche decine di metri dalla vetta del Monte Generoso, sono iniziati il 14 aprile del 2015 e sono stati portati a termine in poco meno di due anni.

IL NUOVO RISTORANTE SUL MONTE GENEROSO



Il Monte Generoso non è solo interessante per lo spettacolare panorama che offre al suo visitatore: sul suo versante orientale, a poche centinaia di metri dalla vetta, è stata scoperta nel 1988 da due speleologi ticinesi una grotta, che ha preso il nome di Caverna Generosa, ma che è comunemente conosciuta come Grotta dell'Orso perché vi sono stati trovati i resti di centinaia di orsi delle caverne (*Ursus spelaeus*), animali estinti circa 10mila anni fa e che potevano arrivare al peso ragguardevole di una tonnellata. La fauna fossile rinvenuta in questa caverna è costituita anche da molte altre specie tra cui: il leone delle caverne, il lupo, l'orso bruno, lo stambecco, l'alce e molti altri. Sempre al suo interno sono stati rinvenuti recentemente anche alcuni reperti attribuiti all'uomo di Neanderthal e risalenti ad un periodo compreso tra i 50.000 ed i 60.000 anni fa. Tutta la montagna è comunque ricchissima di grotte, ad oggi ne sono state censite 92 per una lunghezza complessiva di 13 chilometri. La Grotta dell'orso, con i suoi oltre 40mila reperti rinvenuti, è considerata uno dei siti più importanti d'Europa e può

essere visitata dal pubblico dal 1999. Un'altra attrazione del Monte Generoso è l'osservatorio astronomico, con un telescopio da 61 cm di diametro, che è stato inaugurato il 26 agosto 1996 dalla celebre astrofisica Margherita Hack. Si tratta di uno degli osservatori pubblici all'avanguardia in Europa. Infine sono da segnalare gli itinerari d'interesse naturalistico: in tutto cinquantuno chilometri di sentieri, fra cui il sentiero della natura, quello delle bolle, il percorsi delle nevére e delle carbonaie e la via dei pianeti. Una zona molto ricca anche dal punto di vista botanico in cui si possono trovare anche le rarissime peonie officinalis, le uniche peonie selvatiche della zona alpina.

La ferrovia del Monte Generoso, inaugurata nel 1890, è stata una delle prime ferrovie a cremagliera costruita nelle alpi svizzere. All'inizio fu un vero e proprio successo commerciale, basti dire che durante il primo anno di esercizio circolarono 1'313 treni passeggeri, che percorsero 10'103 km. Viaggiarono pure 375 treni merci. I passeggeri trasportati furono in totale 19'304. La popolarità della destinazio-

ne è illustrata anche dagli eminenti ospiti che il Monte Generoso accolse, fra cui le visite della Regina Margherita di Savoia e del Principe ereditario e futuro Re d'Italia Vittorio Emanuele III, quella della principessa Enrichetta di Sassonia, del Re Boris di Bulgaria, della regina Giovanna di Savoia, del romanziere francese Hector Malot, della poetessa e scrittrice italiana Ada Negri e di tanti altri grandi nomi attirati dal fascino di questa montagna. Ma già nel 1904 iniziarono le prime difficoltà finanziarie. La prima guerra mondiale e la susseguente grande crisi economica del '29 ridussero l'attività turistica al lumicino e così nel settembre del 1939, in concomitanza con l'inizio della II Guerra Mondiale, la ferrovia del Monte Generoso cessò la sua attività e si pensò addirittura di smantellarla per recuperarne il ferro, che durante la guerra era una preziosa materia prima.

A favore del mantenimento della ferrovia del Monte Generoso intervenne allora Gottlieb Duttweiler, il fondatore della Migros, la quale acquistò la Ferrovia Monte Generoso il 12 marzo 1941, permettendo di ripristinare il servizio ferroviario. Negli anni seguenti s'impegnò a modernizzare l'infrastruttura, sostituendo dapprima negli anni '50 le vecchie locomotive a vapore con locomotive a diesel e più tardi, negli anni '80, con locomotive elettriche.

Nell'ottobre 2010 uno scoscendimento del terreno sottostante ha provocato la chiusura dell'Albergo-Ristorante Vetta costruito nel 1970 al posto dell'ormai vetusto Hotel Kulm che sorgeva in vetta al Monte Generoso. Lo smantellamento e la demolizione del vecchio ristorante-albergo si sono conclusi a metà novembre 2014. Il resto è storia recente con la costruzione e l'inaugurazione della nuova struttura appena inaugurata.

SONOGNO IL MUSEO DI VAL VERZASCA SI PROPONE CON UNA NUOVA ALA

Il Museo di Val Verzasca ha inaugurato la nuova ala affacciata sulla piazza del paese di Sonogno. Si tratta di un'opera che arricchisce il complesso museale affiancando alla sede storica – la settecentesca Casa Genardini – una costruzione moderna dai contenuti espositivi innovativi. La nuova ala del museo è stata realizzata sul sedime dell'ex garage degli autopostali risalente agli anni '50. La struttura originale, acquistata dall'Associazione Museo di Val Verzasca a inizio anni 2000, non era però in grado di assolvere ai compiti espositivi di un museo moderno. Da qui l'impegno per realizzare un nuovo edificio, progettato dall'architetto verzaschese Franco Patà. La decisione di raddoppiare le sedi museali a Sonogno, si inserisce in un ampio progetto di modernizzazione e crescita del Museo di Val Verzasca, impegnato sin dalle sue origini nella salvaguardia e nella valorizzazione del patrimonio storico, etnografico e cultu-



rale di tutta la regione che si estende dal Piano di Magadino al vasto territorio della Valle.

I contenuti espositivi inseriti nel nuovo edificio sono stati concepiti grazie a una rilettura critica delle ricerche di Franco Binda, Max Gschwend e Giovanni Bianconi, arricchite da testimonianze orali e scritte. In tre spazi distinti, l'allestimento mette in dialogo il "fare" dell'uomo e il territorio storico e geografico. La sala "Il sapere nei gesti" presenta la transumanza verzaschese, tema che ha caratterizzato la gestione di limitate risorse. Il visitatore è invitato a scoprire e imitare dei

gesti che sono l'emanazione fisica di un sapere orale tramandato di generazione in generazione.

La sala "Paesaggi in evoluzione" presenta un modello tridimensionale della Valle Verzasca, sul quale vengono proiettati contenuti multimediali e i mutamenti paesaggistici, storici, economici e sociali prendono vita. Accanto al modello, su una parete, si trova l'installazione "la mia Verzasca", una carta della Valle sulla i visitatori possono lasciare un ricordo, un'emozione o un pensiero riferito a un luogo specifico, creando così l'immagine di un paesaggio emozionale della Valle. Una nicchia situata lungo le scale mette infine in evidenza grazie a un ex-voto di fine '800 l'onnipresenza della fede in un tempo e in un luogo in cui la relazione tra vita e morte era costante.

Il Museo di Val Verzasca è situato in cima alla valle, a Sonogno; rimane aperto fino al 31 ottobre nei giorni da martedì a domenica dalle 11.00 alle 16.00; chiuso il lunedì. Il prezzo d'entrata è di 7 franchi per gli adulti; giovani dai 6 ai 16 anni 4 franchi; facilitazioni per famiglie, gruppi e scolaresche.





Dolce... ancora più dolce!

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



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

www.swisschocolate.ch

Fratelli Roda SA
Packaging
& Printing



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

SPAZIO IN ABBONDANZA PER LA NUOVA INSIGNIA SPORTS TOURER

La nuova Opel Insignia Sports Tourer si propone con uno stile sportivo di una grande coupé, spaziosa e sicura come una vera ammiraglia. La seconda generazione Insignia ha un profilo affilato, un volume di carico aumentato a 1'640 litri (oltre 100 litri in più rispetto al modello precedente), soluzioni high-tech come le luci a matrice IntelliLux LED, i modernissimi sistemi di assistenza alla guida e l'elegante Head-up-Display. A tutto questo si aggiunge la connettività con integrazione smartphone. Con la nuova generazione Insignia, Opel offre per la prima volta il cambio automatico a otto marce, telecamera con vista a 360° e trazione integrale intelligente con Torque Vectoring (distribuzione della potenza sulle singole ruote). Questo nuovo modello è fino a 200 chilogrammi più leggero – a seconda di motore ed equipaggiamento – rispetto al modello precedente. Il risultato è stato raggiunto innanzitutto attraverso l'impiego di materiali speciali e un packaging efficiente.

Sulla nuova Insignia Sports Tourer, così come sulla berlina Grand Sport, trovano impiego le tecnologie più avanzate. Fra tutte, l'ultima generazione di luci adattive che illuminano la strada in modo ancora più preciso e veloce. Altre caratteristiche come l'assistente attivo al mantenimento di corsia con sterzata automatica aumentano ulteriormente la sicurezza. Insignia inoltre è il primo modello Opel ad essere dotato di cofano motore attivo che, in caso di impatto, si solleva in poche frazioni di secondo per aumentare la distanza dal blocco motore e proteggere meglio i pedoni in caso di collisione.

Con dimensioni esterne leggermente aumentate a 4'986 millimetri, a prima vista il nuovo modello appare nettamente più sportivo, agile e grintoso. Ciò non è dato solo dalla con-



vergenza anteriore e posteriore maggiore di 11 millimetri, ma anche dalla griglia del radiatore ribassata e dai proiettori ispirati alla Monza Concept. Questa grinta è trasmessa anche dal passo allungato di 92 millimetri e dallo sbalzo all'anteriore più corto di 30 millimetri. La lama Opel che dalla parte inferiore delle portiere accompagna lo sguardo verso il posteriore caratterizza le fiancate del veicolo. I listelli cromati tra finestrini e tetto si allungano dallo specchietto retrovisore fino ai fari posteriori a LED conferendo alla Insignia Sports Tourer ribassata di 1'483 millimetri un aspetto ancora più dinamico. Le barre sul tetto, disponibili di serie con tutti gli equipaggiamenti, evidenziano ulteriormente il design.

L'ultima generazione Sports Tourer non è solo più elegante e sportiva, ma anche più pratica. Grazie alla struttura definita del portellone posteriore è stato possibile ridurre lo "sbalzo" tra paraurti e vano di carico; il bagagliaio quindi può essere caricato con maggiore facilità. Inoltre è stato aumentato lo spazio tra i passaruota così

che oggetti ingombranti possano essere comodamente riposti nel baule. Lo stesso vale per la lunghezza dell'area di carico: ora di 2'005 millimetri con schienali dei sedili posteriori ripiegati in avanti, per una capienza massima di 1'640 litri.

Per facilitare il più possibile le operazioni di carico, il portellone posteriore si aziona tramite un piccolo movimento del piede, senza nemmeno dover sfiorare il veicolo.

La Insignia Sports Tourer si presenta con una gamma di motori benzina e diesel turbocompressi e trasmissioni di ultima generazione. La novità sta nel cambio automatico a otto marce estremamente efficiente e ad attrito ottimizzato. Questo sistema vanta un elevato comfort di guida ed è inizialmente disponibile solo in combinazione con la trazione integrale.

G A R A G E
LIDAUTO


6906 Lugano-Cassarate

Via del Tiglio 9

Tel 091 972 67 51

Mobile 079 620 63 40



agenzia  **TOYOTA**

Toyota Prius Hybrid

Osteria Grotto **Da PIERINO** - Cureggia



Propr.: **Fam. Mauro Cassina**

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

Cucina nostrana

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

CUREGGIA- Lugano tel 091 941 87 96 -

www.grottopierino.swiss - info@grottopierino.swiss

IL NUOVO TOYOTA PROACE VERSO PER FAMIGLIA O PARTNER SUL LAVORO

Grazie al suo abitacolo al tempo stesso funzionale, spazioso e confortevole, il nuovo Toyota Proace Verso soddisfa le esigenze di una famiglia ed è adatto anche come partner sul lavoro. Tanti i suoi atout, come i sedili scorrevoli individualmente, il lunotto apribile e le porte scorrevoli con comando a sensore oppure il grande tetto panoramico in vetro. Inoltre la posizione rialzata del conducente assicura un'eccellente visibilità generale. Gli innesti corti e la leva posizionata vicino al volante agevolano il cambio di marcia e rendono più sicuri i viaggi.

Questo multifunzione di Toyota è disponibile in tre allestimenti diversi. La versione di base Shuttle accoglie fino a otto persone e si rivolge sia ai privati sia alle aziende. La versione Family è la scelta per le famiglie numerose. L'otto posti dispone di due sedili singoli per conducente e passeggero anteriore che grazie a un sistema di scorrimento possono essere regolati individualmente e, nel caso del sedile passeggero, addirittura tolto. La seconda e terza fila di sedili sono ribaltabili in segmenti 60:40. Tutti i sei posti delle file posteriori sono dotati del sistema Isofix per assicurare i seggiolini



dei bambini. Nella seconda fila di sedili i passeggeri beneficiano inoltre di tavolini ribaltabili; il lunotto è apribile separatamente.

La versione VIP propone di serie i vetri oscurati nonché i sedili scorrevoli individualmente ed estraibili. Questa variante lusso accoglie sei o sette passeggeri a scelta. La prima e la seconda fila sono composte da sedili singoli, mentre la terza fila è ribaltabile separatamente in segmenti 60:40. Inoltre i sedili della fila centrale possono essere girati in posizione opposta alla direzione di marcia, ciò che consente riunioni o colloqui. I sedili sono

muniti di un dispositivo che permette massaggi rilassanti.

Tutte le varianti sono dotate di serie di pratiche porte scorrevoli e di un portellone. In funzione del livello di dotazione, il nuovo Proace si propone con ruote in acciaio da 16 oppure 17 pollici con copriruota o con ruote in lega leggera da 17 pollici.

Il nuovo Proace Verso si propone in tre diverse lunghezze (L0, L1, L2). Nelle varianti L1 e L2 (L0 ha 2 file di sedili) è possibile trasportare in modo confortevole fino a otto passeggeri, bagagli compresi. La versione compatta L0 è lunga 4,6 metri con un passo di 2,9 metri. La lunghezza media dell'L1 è di 4,9 metri con un passo di 3,2 metri. Tale passo è identico anche sulla terza e più lunga versione L2 che con i suoi 5,3 metri è più lunga di 40 cm. Dello sbalzo posteriore più lungo beneficia il vano bagagli. Tutte e tre le carrozzerie sono larghe 2,2 metri e alte 1,9 metri.

La propulsione è assicurata da due motori diesel di 2,0 litri di cilindrata. La performante versione da 150 CV è disponibile con cambio manuale e vanta un consumo di carburante di 5,3 litri per 100 chilometri. La potente motorizzazione da 180 CV è disponibile con cambio automatico, consumo 5,7 litri ogni 100 chilometri.





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

si può fare!

MASCO
CONSULT
RELAZIONI PUBBLICHE

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

**«SAREI
MORTA DA
11 ANNI ...»**

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

Senza questa donazione d'organo, avvenuta nel gennaio 2002, Tanja sarebbe morta. Ma non tutti hanno questa fortuna: le donazioni di organi sono ancora troppo poche. Aiutateci a cambiare le cose!

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

Fondazione nazionale svizzera per il dono e il trapianto di organi

Ticino
magazine

Direttore responsabile
Mauro Scopazzini

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

Editore
Masco Consult S.A. Editore
Lugano

Stampa
Fratelli Roda S.A.
6807 Taverner/Lugano

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

Appare 5 volte l'anno da febbraio a novembre

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

«Chi assicura me, deve conoscere la mia attività.»



**Più di una PMI svizzera su tre
si affida ad AXA /**

Agenzia principale Sergio Sertori /

Piazza Riforma 4, 6900 Lugano

Telefono 091 923 73 13

lugano.via.nassa@axa.ch, AXA.ch/nassa

AXA winterthur

ridefiniamo / la protezione finanziaria

B-ECONOMY

P.P.
CH-6950
Tesserete

LA POSTA 

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



Paul Cézanne
alla Fondazione Gianadda
a Martigny