

# Ticino

magazine



Alla Fondation Beyeler  
di Basilea - Riehen  
i singolari paesaggi nordici

FEBBRAIO - MARZO 2025

**SASSI GROSSI**  
Ticino DOC Merlot



**TOUCHÉ**  
Ticino DOC Merlot



*Protagonisti  
del territorio*

**ARZO**  
Ticino DOC Merlot



**D'ANTAN**  
Rosso del Ticino DOC



**ESTRO**  
Rosso del Ticino DOC



Redazione:

**TM - Masco Consult SA**, 6955 Capriasca-Cagiallo

Tel 091 923 28 77 - Mobile 079 620 51 91

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

Editore: Masco Consult SA - Grafica e impaginazione: Mascografica

*RIEHEN - BASILEA*

**ALLA FONDAZIONE BEYELER**

**IL SINGOLARE PAESAGGIO NORDICO**

La Fondation Beyeler ha in atto la mostra tematica "Luci del nord - Aurore boreali" che si concentra su circa 70 dipinti di paesaggio eseguiti tra il 1880 e il 1930 da artisti scandinavi, finlandesi e canadesi, inclusi capolavori di Hilma af Klint e Edvard Munch. Il singolare paesaggio nordico in tutta la sua diversità è il vero protagonista di questa esposizione che raccoglie opere di altri artisti e artiste che, sebbene molti di questi siano celebrati in patria alla stregua di eroi ed eroine nazionali, per la maggior parte dei visitatori alle nostre latitudini essi potrebbero rappresentare un'avvincente scoperta. È infatti la prima volta che in Europa si dedica una mostra a questo tema.

La foresta boreale, nota anche come taiga, è la più vasta selva primordiale della terra. Caratterizzata da fitti

in copertina:

Edvard Munch, "Spruce Forest"

1903, olio su tela cm, 82 x 81.

Akseli Gallen-Kallela

"The Lair of the Lynx" ("Lokulan")

1908, olio su tela, cm 100 x 80



## PAESAGGI NORDICI ALLA BEYELER DI BASILEA



Edvard Munch  
 "Train Smoke", 1900  
 olio su tela, cm 84.5 x 109.

di vista dall'alto: paesaggi panoramici di cui si ha oggi l'impressione che siano stati realizzati con l'uso di un drone. Helmi Biese, ma anche Akseli Gallen-Kallela, Anna Boberg e il principe Eugenio hanno privilegiato questa prospettiva, quasi a dimostrare che la loro arte non si limitava a imitare la natura, ma la ricreava.

Nel contesto dell'esposizione balza agli occhi come in queste raffigurazioni della natura l'essere umano, pur essendo costantemente presente, sia spesso relegato ai margini della scena. Basti pensare ai paesaggi dell'anima di Edvard Munch, alle sue ombre o al fumo del treno che va dissolvendosi. Nelle vedute panoramiche di Gustaf Fjæstad sono dettagli quali le orme sulla neve che ci fanno riflettere su quanto sia transitorio l'uomo secondo

boschi di conifere, si estende a sud e a nord del circolo polare artico coprendo vaste aree della Scandinavia, della Russia e del Canada. Nel vivere questi spazi si è sopraffatti, non fosse che per la loro immensa uniformità ed enorme estensione. In quasi tutti i dipinti in mostra la foresta boreale di conifere gioca un ruolo preminente. Oltre alla neve, che determina l'aspetto del paesaggio da fine ottobre ad aprile, troviamo la luce come motivo ricorrente: le mistiche aurore boreali che rischiarano il cielo di colori luminescenti, i limpidi giorni estivi nei quali non cala mai il buio, il sole di mezz'estate e l'oscurità invernale delle notti senza fine.

Nel lasso di tempo tra il 1870 e il 1920 la pittura nordica visse un momento di fioritura artistica tale da vedere la produzione di una molteplicità

mozzafiato di opere. Il sopraggiungere della modernità si distingueva per un anelito di libertà, di autodeterminazione e indipendenza, che portò artiste e artisti su vie mai esplorate prima. Uno degli elementi più tipici, specialmente nelle opere dei finlandesi e degli scandinavi, parrebbe essere il punto



Harald Sohlberg  
 "Country Road II", 1916  
 olio su tela, cm 103 x 138

## PAESAGGI NORDICI ALLA BEYELER DI BASILEA

Edvard Munch  
 "Starry Night"  
 1922-1924  
 olio su tela, cm 140 x 119

il metro della natura eterna. Probabilmente l'assenza dell'elemento umano ha anche a che fare con un ideale che animava le pittrici o i pittori del nord e li portava a evocare nei loro dipinti il nostalgico cliché e utopico desiderio di una natura incontaminata. Infatti, i loro presupposti artistici venivano elaborati di pari passo con il procedere veloce dell'industrializzazione e dello sfruttamento dei boschi boreali. In realtà la natura rappresentata nelle loro tele era ben lungi dall'essere disabitata.

La mostra non segue una particolare cronologia: ogni sala è dedicata a singoli artisti e artiste e al loro personale modo di avvicinarsi all'ambiente che li circondava e di tradurre in dipinti paesaggistici la propria immagi-



ne della natura. Tra gli artisti e in mostra solo il norvegese Edvard Munch, il finlandese Akseli Gallen-Kallela e la svedese Hilma af Klint godono di fama mondiale. Invece il pubblico incontrerà a Basilea per la prima volta l'opera della finlandese Helmi Biese, del norvegese Harald Sohlberg, di Gustaf Fjæstad, di Anna Boberg e del principe Eugenio, nativi della Svezia, come pure dei canadesi Emily Carr, Lawren S. Harris e Tom Thomson.

L'esposizione presso gli spazi della Fondation Beyeler (Baselstrasse 77, Riehen-Basilea) rimane allestita fino al 25 maggio; si può visitare (entrata piena CHF 25.-) tutti i giorni dalle ore 10 alle 18, mercoledì fino alle ore 20.

Akseli Gallen-Kallela, "Springnight"  
 1914, olio su tela, cm 115,5 x 115,6.

# Metallic Mega Mix

# O.P.I.



Available as Infinite Shine



Available as Nail Lacquer · GelColor

 [OPI.COM/en-CH](https://opi.com/en-CH)

 [OPI\\_SWISS](https://www.instagram.com/opi_swiss)

 [OPISWISS](https://www.facebook.com/opiswiss)



ONLINE SHOP

REG. 99320187563 OPIPOSTMARK

## ERNST LUDWIG KIRCHNER E GLI ARTISTI DEL ROT-BLAU

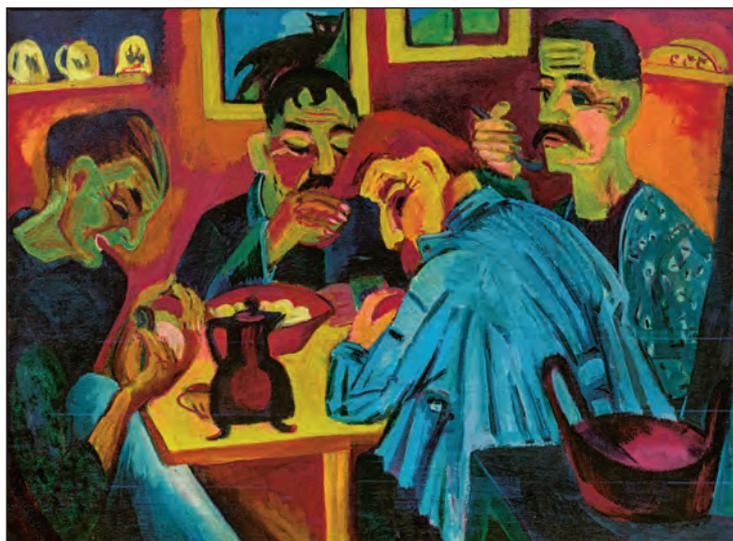
**A**ncora fino al 23 marzo il MASI Museo d'Arte della Svizzera italiana presenta "Ernst Ludwig Kirchner e gli artisti del gruppo Rot-Blau". La mostra offre uno sguardo sull'opera di uno dei principali esponenti dell'espressionismo del Novecento, Ernst Ludwig Kirchner (Aschaffenburg, Germania, 1880- Davos, Svizzera, 1938). Pittore, scultore e incisore, Kirchner fu personalità di spicco dell'avanguardia tedesca di inizio secolo. Insieme a Fritz Bleyl, Erich Heckel, Karl Schmidt-Rottluff fondò il gruppo Die Brücke (Il ponte) che rivendicava un radicale rinnovamento dell'arte visiva in chiave antiaccademica, verso una pittura intesa come traduzione immediata dell'interiorità dell'artista, espressa attraverso linee marcate e colori vibranti e innaturali. Tra i più importanti artisti europei ad aver trovato ospitalità nei Grigioni, grazie ai suoi lavori Kirchner ha apportato un contributo fondamentale nel rendere il mondo alpino noto in tutto il mondo.

Attraverso una selezione di dieci dipinti anche rari, di medie e grandi

dimensioni, provenienti da importanti collezioni pubbliche e private, la mo-

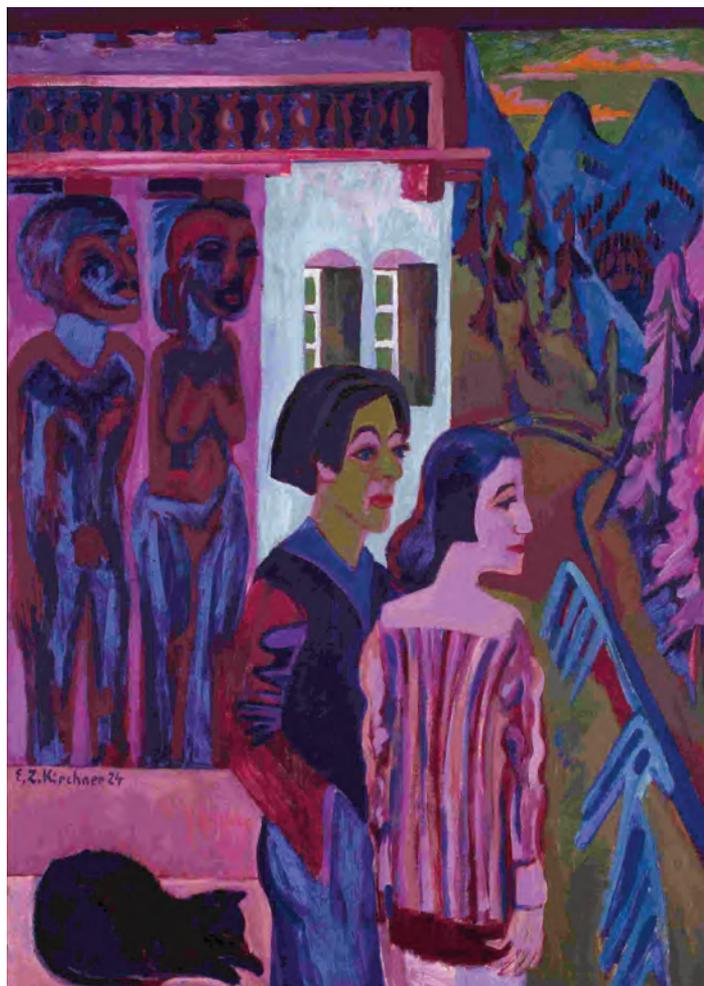


Ernst Ludwig Kirchner  
*"Alpküche"* (Cucina alpestre), 1918



Ernst Ludwig Kirchner  
*"Bauernmittag"*  
(Il mezzogiorno dei contadini), 1920.

## ERNST LUDWIG KIRCHNER AL MASI



Ernst Ludwig Kirchner  
 "Vor Sonnenaufgang"  
 (Prima dell'alba), 1925/1926.

ret, che hanno caratterizzato gli anni precedenti, lasciano il posto a paesaggi di vita alpestre, transumanze, contadini, alberi e boschi di larici, fino alla sagoma inconfondibile del Tinzenhorn. Il cambiamento è visibile, nella mostra al MASI, nei lavori realizzati da Kirchner nei primi anni di soggiorno nelle alpi svizzere tra il 1918 e il 1923 e da una scelta di opere del biennio 1925-1926, quando gli esponenti del gruppo Rot-Blau frequentano con una certa assiduità il loro mentore. Tra i lavori esposti si segnala 'Bauernmittag' (Il mezzogiorno dei contadini) confiscato alla Kunsthalle di Amburgo dal regime nazionalsocialista e additato come esempio di cattiva arte nella mostra "Entartete Kunst" (Arte degenerata) a Monaco. Oltre a tracciare un percorso stilistico sul lavoro di Kirchner, l'esposizione offre anche diversi approfondimenti sul contesto storico-culturale evocato dalle singole opere esposte, a cui il pubblico può accedere attraverso codici QR e gli stampati di supporto alla visita.

La mostra rimane allestita fino al 23 marzo al MASI Museo d'arte della Svizzera italiana, nella sede al LAC Lugano (sul lungolago, in Piazza Bernardino Luini 6); si può visitare (entrata piena CHF 20.-, previste tutte le usuali riduzioni) nei giorni di martedì, mercoledì e venerdì nell'orario 11.00 – 18.00; giovedì 11.00 – 20.00; sabato, domenica e festivi 10.00 – 18.00; lunedì chiuso.

Concepito come approfondimento tematico all'interno dell'esposizione permanente della collezione del MASI intitolata "Sentimento e Osservazione", il focus su Kirchner è quindi in dialogo con uno spaccato delle collezioni del Museo, in particolare con la sala dedicata alle opere del gruppo Rot-Blau che è stato attivo nel Mendrisiotto.

Kirchner trascorre l'ultima parte della sua vita nei pressi di Davos, dove giunge da Berlino nel 1917 in condi-

zioni fisiche e psichiche precarie, traumatizzato dall'esperienza della prima guerra mondiale. Il periodo trascorso nella località turistica grigionese, culminato nella morte suicida nel 1938, segna fortemente la produzione dell'artista, che nella popolazione locale e nel paesaggio montano trova nuove ispirazioni. Mentre il linguaggio pittorico si apre verso tonalità più luminose, le cupe scene della frenetica vita urbana berlinese, del circo e del caba-

## LA CORNICE PRESENTA OPERE DEL BERGAMASCO RAFFAELLO FIUMANA

La prima esposizione dell'anno allo Spazio La Cornice propone opere dell'artista bergamasco Raffaello Fiumana. Nello spazio di Lugano sono esposte una trentina di opere eseguite a tecnica mista (tempera all'uovo e olio su cartoncino) che raccontano il lavoro degli ultimi trent'anni.

L'artista è nato a Bergamo nel 1950. Dopo un apprendistato come cartellonista pubblicitario iniziato in adolescenza nel laboratorio paterno, conclude gli studi presso il Liceo artistico della città orobica, poi negli anni 60 frequenta la Sezione staccata di Brera a cui segue un periodo a Venezia in cui ha modo di studiare direttamente i Maestri veneti. Dal 1973 al 1993 assume la cattedra di figura disegnata presso il Liceo artistico di Bergamo. Per anni rifiuta qualsiasi idea espositiva concentrandosi sullo studio della tecnica pittorica, e parallelamente dalla possibilità espressiva data dall'uso del video e del suono. I propri studi portano alla realizzazione di vi-



Raffaello Fiumana, *senza titolo*  
tempera all'uovo e olio su cartoncino, cm 31 x 38,5.

deo installazioni che comportano la radice segnica e pittorica, mentre dal 1999 viene coadiuvato dal musicista

Roger Rota, approfondendo il pensiero di Gino De Dominicis e Lucio Fontana. Elabora in seguito momenti performativi dal segno fino al coinvolgimento sociale e ambientale.

La mostra allo Spazio espositivo La Cornice (in Via Giacometti 1 a Lugano) rimarrà allestita fino ad oltre metà febbraio. Gli orari d'apertura della raccolta galleria - che seguono quelli dell'omonimo negozio di articoli per artisti nella quale è ospitata - permettono di ammirare le opere da lunedì a venerdì nell'orario 8.00-12.00 e 14.00-18.30; sabato dalle 9.00 alle 12.00. Gran parte dei lavori artistici sono sempre visibili dall'esterno nelle ampie vetrine che danno sul marciapiede.

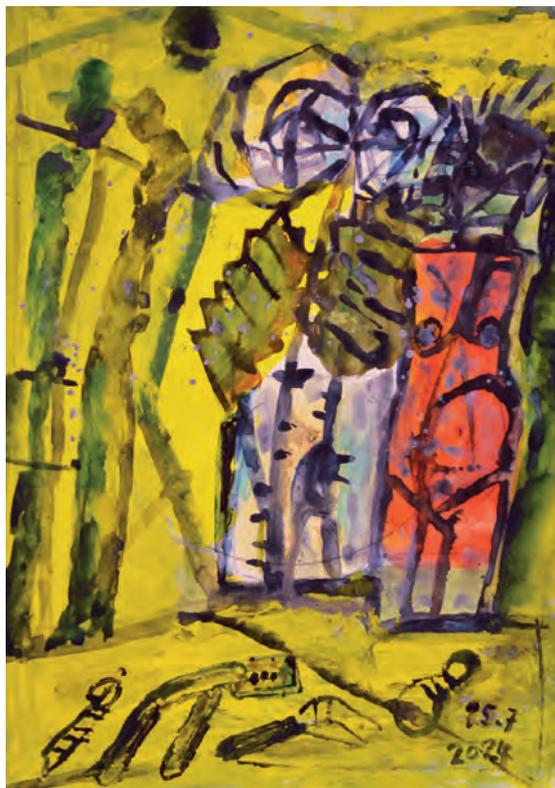


Raffaello Fiumana  
*senza titolo*, tempera all'uovo  
e olio su cartoncino, cm 37,5 x 44,5.

## DA MARZO OPERE DEL 2024 DI RENZO FERRARI A LA CORNICE

Dopo la mostra con opere di Raffaello Fiumana, lo Spazio espositivo La Cornice a Lugano ospita recentissime opere dell'artista ticinese Renzo Ferrari. "Biospia e faczie 2024" è il titolo della mostra che viene inaugurata mercoledì 5 marzo alle ore 18.00 con la presentazione dello scrittore Alberto Nessi. Saranno esposte una ventina di opere, per lo più acquerelli su carta e oli su tavola. L'esposizione proseguirà fino al 5 aprile e sarà visibile gratuitamente tutti i giorni nell'ampio e consueto orario adottato dallo spazio espositivo situato in centro a Lugano, nelle vicinanze dell'autosilo Balestra.

Renzo Ferrari è nato a Cadro nel 1939. Ha frequentato a Milano il liceo artistico e in seguito l'Accademia di Belle Arti di Brera, dove ha concluso gli studi artistici con una tesi su James Ensor. La sua prima personale è nel 1962 alla Galleria milanese delle Ore, seguita due anni dopo da esposizioni in Germania a Munster, Wanne Eickel e Berlino. Da lì la sua carriera artistica è tutto un crescendo con dei cicli tematici improntati alla condizione esistenziale: "Urbani", "Mimesi", "Teste". Sul finire degli anni Settanta lo spazio e il colore dei suoi lavori si incu-



Renzo Ferrari  
"Dell'estate"  
2024  
acquerello  
su carta  
cm 29,5 x 21.

piscono fino a un nero estremo. Nel decennio successivo viene invitato a mostre di taglio museografico quali l'"Opera dipinta 1960-1980" e "Dieci

seco civico di Bellinzona gli dedica; dieci anni più tardi lo stesso museo dà vita al "Fondo Ferrari". Nel 1995 fa un primo soggiorno a New York seguito da un secondo nel 2004. Nel 2008 è invitato alla rassegna "Artisti arabi e italiani" a Beirut, Damasco e Il Cairo. Nel 2009 riceve il Premio Morlotti alla carriera e l'editore Skira pubblica nella collana Arte Moderna due importanti volumi monografici. Nel biennio 2014-2015 i Musei di Neuchâtel e Lugano organizzano la retrospettiva *Visions nomades-1958/2014*. Sue significative esposizioni sono state allestite in seguito tra le altre al Kunstmuseum di Aarau, a Milano e più volte alla Colomba di Lugano.



Renzo Ferrari, "Stilleben Piazza Italia",  
2013, olio e collage su tela, cm 100 x 145.

## AL MASI OLTRE 650 OPERE DELLA COLLEZIONE PETIGNAT

Il MASI Museo d'arte della Svizzera italiana ha ricevuto in donazione l'intera Collezione di Jocelyne e Fabrice Petignat. La raccolta, che conta oltre 650 opere, riflette le diverse tendenze dell'arte contemporanea internazionale, con un'attenzione particolare al panorama artistico svizzero degli ultimi 40 anni. Distinguendosi per un carattere intimo e personale e composta perlopiù da lavori su carta ed edizioni dai formati medi e piccoli, la Collezione Petignat è frutto di quarant'anni di ricerca sul campo e di una fitta rete di relazioni personali. La passione per l'arte di Jocelyne e Fabrice Petignat li ha, infatti, sempre spinti a stabilire rapporti profondi e duraturi con gli artisti e le artiste, che spesso hanno conosciuto a inizio carriera.

Tra i primi sostenitori della videoartista Pipilotti Rist, all'inizio degli anni Novanta i Petignat hanno saputo infatti apprezzare il lavoro di artisti come Vanessa Beecroft, Miriam Cahn, Nan Goldin, Jamie Reid e Wolfgang Tillmans. Grazie a questo approccio, la raccolta include quindi alcune delle prime e rare opere di figure che si sono poi affermate a livello internazionale. Nella collezione non mancano poi nomi di personalità come Marina Abra-



Vanessa Beecroft, "VB.P016.9", Broadway, 1996, olio su tela.

movic, Alighiero Boetti, Christian Boltanski, Heidi Bucher e Maurizio

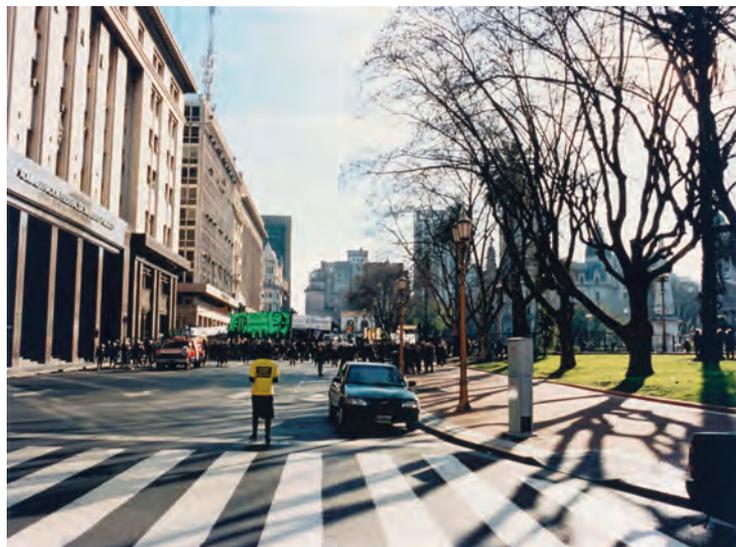
Cattelan. Tematiche come l'avvento della videoarte, il femminismo, l'influenza del punk nell'arte visiva e il rinnovamento della pittura contemporanea sono tra i principali focus intorno a cui è cresciuta la collezione negli anni.

"La collezione non riflette solo i nostri gusti e orientamenti, ma anche



Mika Rottenberg  
"Performance Sti/1s (Texture & Legs)"  
2008, C-Print, edizione 2/3.

## LA COLLEZIONE JOCELYNE E FABRICE PETIGNAT AL MASI



Gianni Motti  
 Gianni Motti assistant  
 "Buenos Aires Plaza de Mayo"  
 november 2002  
 C-print su alluminio, edizione 1/1.

le donazione che andrà ad arricchire un nucleo di opere di artiste e artisti svizzeri della generazione degli anni '50 e '60, ma non solo, perché la collezione Petignat ha un respiro che va oltre i confini nazionali e guarda all'arte emergente dei principali centri in Europa. L'integrazione della Collezione Petignat nelle raccolte del museo luganese avverrà attraverso un processo graduale, che permetterà l'archiviazione e lo studio delle opere al fine di poterle valorizzare al meglio. A questo scopo, a partire dallo scorso ottobre, due sale di Palazzo Reali sono utilizzate per inventariare le opere.

le relazioni profonde che abbiamo coltivato con luoghi e persone nel corso del tempo. Il Ticino, in particolare, rappresenta uno di questi legami, e riteniamo che il Museo MASI sia il luogo

ideale per custodire al meglio la nostra raccolta, rendendola accessibile al pubblico in futuro" commentano Jocelyne e Fabrice Petignat.

Il MASI accoglie questa ecceziona-

Orologeria - Oreficeria - Ottica

EREDI

*Bonaglia*

DAL 1936

Corso Pestalozzi 21a - Lugano

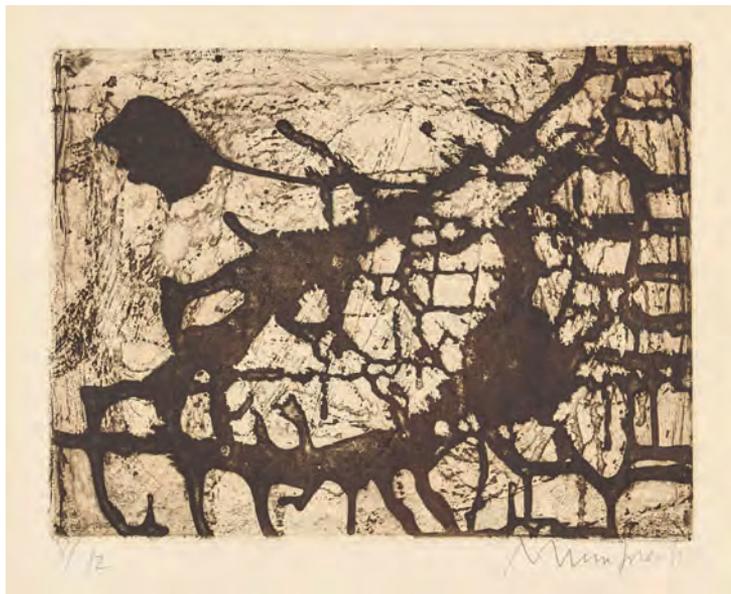
## IL MACT/CACT INIZIA L'ANNO CON "OMBRE NOMADE, 1930-2000"

Il MACT/CACT di Bellinzona ha iniziato il programma annuale con la mostra "Ombre nomade. Arte dagli anni 1930 al 2000" che presenta una selezione di opere di artisti classici moderni dell'arte svizzera e non solo. La ricerca effettuata attorno alle opere esposte rivela un particolare amore attorno a quegli autori, che hanno rappresentato e tutt'ora rappresentano quel momento di transizione verso il cambiamento e la fluidità a partire dagli anni 1930 nella direzione della concettualizzazione e del nomadismo dei paradigmi artistici.

In mostra ci sono opere degli artisti Avigdor Arikha, Matti Basis, Oskar Dalvit, Mordechai Feuerstein, Osias Hofstätter, Horst Janssen, Aharon Kahana, Moshe Kupferman, David Lan-Bar, Raffie Lavie, Uri Lifshitz, Yona Lotan, Max von Moos, Mattia Moreni, Gunnar Müller, Rudolf Mumprecht, Otto Nebel, Lea Nickel, Zoltan Perlmutter, Meir Steingold, Igaël Tumarin.

Parallelamente, "État d'amour fragmenté. Pissenlit. Herbes troublantes", progetto espositivo dell'artista te-

Raffie Lavie.



Rudolf Mumprecht

desca Maren Ruben, s'insinua nelle trame di "Ombre Nomade", il cui punto di contatto riposa fondamentale nella riflessione tra figurazione e astrazione, intesa come una evidente meta-realtà e meta-realizzazione della produzione artistica attuale. Il programma si estende sull'arco dell'anno,

quindi, attraverso l'attuazione del confronto tra storia passata e generazioni recenti, il cui dialogo evidenzia dei punti di contatto con la società repubblicana e la politica democratica del dopoguerra, toccando espressioni, che sono lo specchio di una società fragile, se non debole.

Le due complementari mostre rimangono allestite fino al 20 aprile. Si possono visitare nella sede del MACT/CACT Museo e Centro d'Arte Contemporanea Ticino in Via Tamaro 3 a Bellinzona (entrata piena CHF 6.- con usuali sconti per gruppi e avventi diritto) durante i giorni di venerdì, sabato e domenica nell'orario 14.00-18.00.

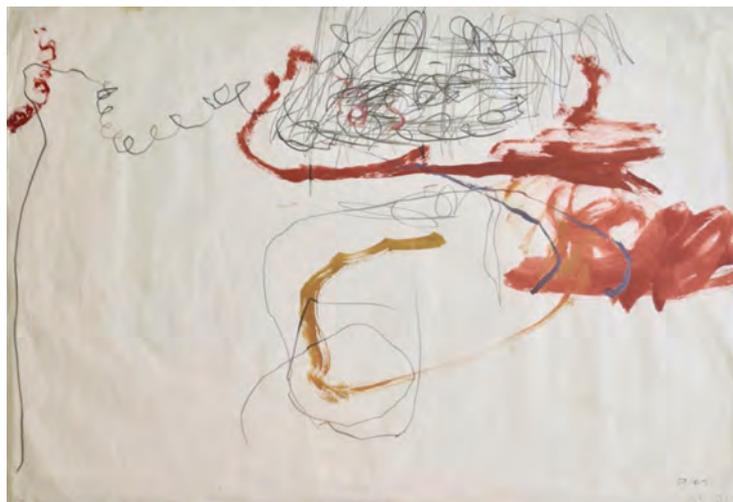
### LE ESPOSIZIONI DEL 2025

24 gennaio - 20 aprile

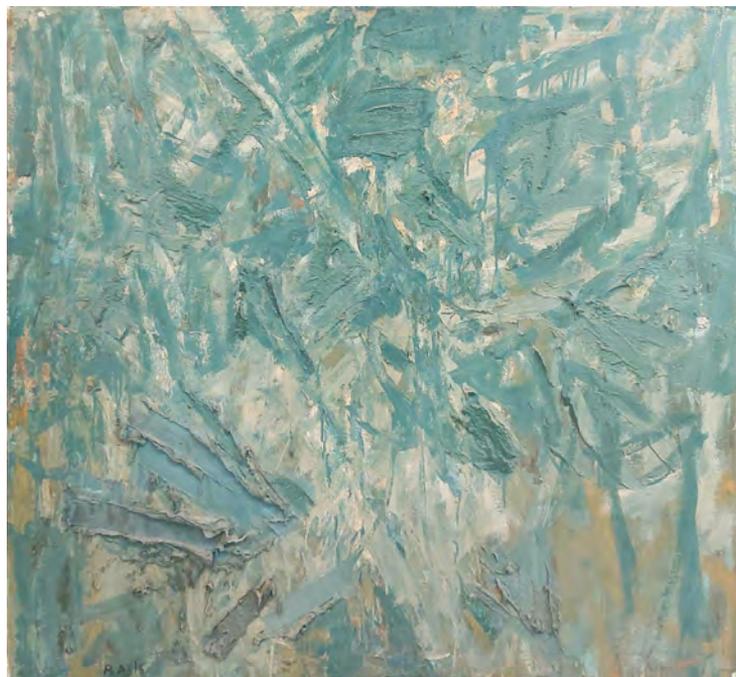
**Ombre Nomade**

Arte dagli anni 1930 al 2000.

Ventidue artisti messi a confronto



LE ESPOSIZIONI DELL'ANNO AL MACT/CACT DI BELLINZONA



Matti Basis

5 settembre - 21 dicembre 2026

**Politicamente scorretto.**

*Arte (Svizzera) del primo 1900. Esercizio sulla grammatica visiva.*

Charles Barraud, Paul Basilius Barth, Viktor Baumgartner, Paul Berger, Karl Bickel, Carlo Corti, Louis Desvignes, Paul Du Bois, Georg Einbeck, Ignaz Epper, Walter Helbig, Paul Herrmann, Karl Jakob Hirsch, Hermann Huber, Richard Janthur, Béla Kádár, Paul Kleinschmidt, Martin Lauterburg, Henny Mannheimer, Georg Merkel, Aldo Patocchi, Fritz Pauli, Apollonio Pessina, Hubert Ponscarne, Gregor Rabinovitch, Gerhard Riebicke, Stanislav Sucharda, Paul Speck, Jakob Steinhardt, Hermann Struck, Hans Trudel, Heinrich Ludolf Verworner, Ovide Yencesse, Anonimo del XIX secolo

5 settembre - 21 dicembre 2026

**Oggetti di arte applicata**

5 settembre - 21 dicembre  
Frank J. Schäpel

24 gennaio - 20 aprile

**Maren Ruben**

*État d'amour fragmenté.*

*Pissenlit. Herbes Troublantes.*

9 maggio - 3 agosto

**Yona Lotan (1926-1998)**

*Opere dagli anni 1960 agli anni 70*

9 maggio - 3 agosto

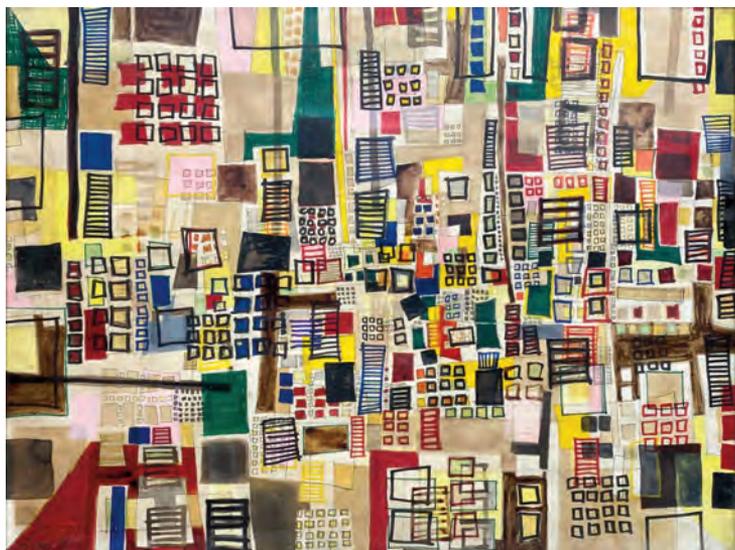
**Valter Luca Signorile**

Yona Lotan (1926-1998)

*"Composizione urbana"*

1968, acquerello su carta

cm 53 x 67



Il 3 dicembre 2023, Léonard Gianadda se ne è andato, lasciando un'eredità formidabile, opera di tutta una vita. Nel corso della sua sorprendente carriera, ha esercitato diverse professioni per realizzare i suoi sogni, in particolare nel campo delle arti. Spirito brillante e audace, ha seguito i suoi intenti con caparbietà seguendo le sue aspirazioni, il più delle volte con spirito di condivisione.

Dal 28 novembre 2024 al 2 febbraio 2025, la Fondazione Pierre Gianadda ha reso omaggio al suo fondatore attraverso archivi fotografici, estratti di film e testimonianze scritte di tante persone che l'hanno apprezzato e amato. La mostra era organizzata attorno a quattro grandi capitoli:

Leonard Gianadda come Fotogiornalista – Costruttore – Direttore – Mecenate. Il fotogiornalista, o la scoperta del mondo da parte di un giovane curioso di tutto. Il costruttore che ha potuto contare sul suo successo nel settore immobiliare per costruire qualcos'altro. Il direttore di un'istituzione divenuta prestigiosa grazie ai successi internazionali. Il mecenate, ovvero l'arte di condividere con quante più persone possibile.



Dal 1953 al 1961 Léonard Gianadda viaggia con una macchina fotografica al collo. Prima negli Stati Uniti (il suo primo grande viaggio, all'alba dei 18 anni), poi nei paesi del Mediterraneo, nell'Unione Sovietica e in

Sudamerica. Dalle sue spedizioni, condotte parallelamente agli studi e agli inizi dell'attività professionale, riporta migliaia di immagini che conserva con cura in album o sotto forma di provini. Alcune di esse accompagnano articoli da lui pubblicati su giornali e riviste dell'epoca.

Ingegnere civile, laureato all'École polytechnique fédérale dell'Università di Losanna, Léonard Gianadda traccia la sua strada fin dall'inizio. Nel 1961, apre uno studio di ingegneria in Avenue de la gare a Martigny, con Umberto Guglielmetti, compagno di università. L'attività trova subito ampi riscontri e lo studio Gianadda & Guglielmetti si fa conoscere in Vallese e



Costruzione della  
Fondation Pierre Gianadda, 1978.



Degu-  
stazione  
gratuita

# GLI ITALIANI più belli li trovate da Bindella!

Scopri subito i migliori vini.  
Nella nostra Vinoteca o online:  
[bindella.ch](http://bindella.ch)

**Vinoteca Bindella**

Via al Molino 41, Scairolo  
6926 Montagnola

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

+41 91 994 15 41  
info@bindellavini.ch

*Bindella*  
la vita è bella

## LA CORNICE SA

cornici  
dorature  
articoli di belle arti

via A. Giacometti 1  
6900 Lugano

tel e fax 091 923 15 83

[lacornicelugano@bluewin.ch](mailto:lacornicelugano@bluewin.ch)

[www.lacornice.ch](http://www.lacornice.ch)

*dal 1970 al vostro servizio*



**LA CORNICE**  
spazio espositivo

**visitate  
la nostra  
galleria d'arte**

## LÉONARD GIANADDA, MECENATE ILLUMINATO



Léonard Gianadda con la mezzosoprano italiana naturalizzata svizzera Cecilia Bartoli Martigny 2005.

frontiere di Martigny e della Svizzera. Attraverso molteplici collaborazioni, organizza 180 mostre, che gli permettono di condividere il suo amore per l'arte con quasi 11 milioni di visitatori, oltre a ben 46 stagioni musicali!

Nel corso degli ultimi anni Léonard Gianadda ha voluto perpetuare la sua azione di mecenatismo culturale e sociale creando la Fondation Annette et Léonard Gianadda (2009) e poi la Fondation Léonard Gianadda Mécénat (2019). Fra le ragioni che hanno motivato questa scelta la consapevolezza che, come sottolinea un proverbio cinese, «l'ultima camicia non ha taschino». Garantendo sostegno costante per numerose associazioni locali, ha anche lasciato molteplici tracce durature del suo mecenatismo con le sculture delle rotatorie e le vetrate delle Cappelle.

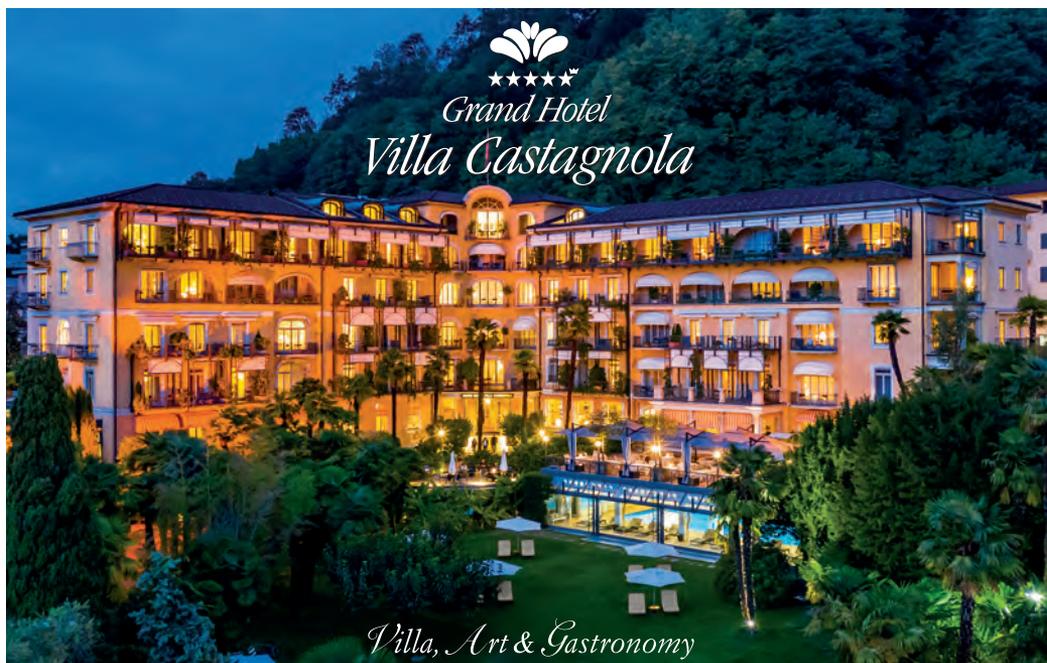
nella Svizzera romanda. Léonard mette a frutto il suo senso pratico e il suo entusiasmo imprenditoriale per costruire immobili a Martigny, ma anche la Fondation Pierre Gianadda.

Nel luglio 1976 il fratello di Léonard, Pierre, muore in seguito ad un incidente aereo. Poco tempo prima era stato portato alla luce un tempio gallo-romano su un terreno su cui Léonard Gianadda progettava di costruire un edificio-torre di 16 piani. L'ingegnere decide allora di creare una fondazione culturale in onore di suo fratello. Il 19 novembre 1978, giorno del 40esimo compleanno di Pierre, il museo, che ingloba i resti del tempio, viene inaugurato. Per 45 anni, in parallelo al suo lavoro di ingegnere, Léonard Gianadda si occupa della Fondazione

e lavora con tenacia e perseveranza per dare ad essa una visibilità ben oltre le

*Durante l'esposizione  
"La Beauté du corps  
dans l'Antiquité grecque"  
Martigny, 2014*





★★★★★

Grand Hotel

Villa Castagnola

*Villa, Art & Gastronomy*



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



GRANDES  
TABLES  
SUISSES

# Boutique Sophie

*moda per donne esclusive  
realizzazione di capi unici*

Piazzetta A. Borella 1 - 6850 Mendrisio - tel 078 945 12 55 - [cp.sophie10@gmail.com](mailto:cp.sophie10@gmail.com)



## studio di pilates

### roll up



**Lezioni  
in gruppo  
e individuali.**

Per informazioni e appuntamenti:

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

[www.pilatesstudiolugano.com](http://www.pilatesstudiolugano.com)

La nuova collaborazione tra il LAC con il Jazz in Bess è sfociata in quattro concerti che si terranno tra febbraio e maggio: due in ogni sede. Protagonisti sono artisti di richiamo internazionale come Chico Freeman e il suo trio acustico 'Exotica', il chitarrista John Scofield, la contrabbassista Federica Michisanti con il quartetto che porta il suo nome e il quintetto di Henri Texier. I concerti si potranno seguire in altra data anche nella sede di Jazz in Bess.

La rassegna si inaugura domenica 9 febbraio alle ore 17 nella Sala 1 del LAC con 'Exotica' di cui è protagonista Chico Freeman, sassofonista leader di un ensemble strumentale inusuale che inviterà il pubblico a seguirlo in un viaggio tra jazz, rhythm&blues e world music. Sassofonista, pluristrumentista, compositore e produttore, Freeman incarna l'intento di cercare nuove vie di espressione che abbraccino il patrimonio e la grande tradizione del jazz. Originario di Chicago, è fra i protagonisti della cosiddetta 'loft generation' nella New York di metà anni '70, a cavallo tra tradizione e innovazione. Il suo stile sposa la grande linea del bop, gli stilemi coltraniani e le ten-



Federica Michisanti

denze più radicali degli anni Sessanta sintetizzandoli in un linguaggio moderno, un mainstream contemporaneo ricco di riferimenti al passato, ma

assolutamente in sintonia con ritmi, sonorità, e colori del presente. Pensato a cavallo tra i generi Exotica è un progetto a cui partecipano Heiri Känzig, tra i contrabbassisti più noti della scena svizzera, e il fantasioso percussionista Reto Weber, specialista di strumenti etnici, che con la sua ricerca ha contribuito allo sviluppo dell'ormai leggendario hang.

Mercoledì 26 febbraio alle ore 21 si passa nella sede di Jazz in Bess per il concerto di cui è protagonista Federica Michisanti con il suo quartetto. Contrabbassista e compositrice romana ormai proiettata in una carriera internazionale, Michisanti ha realizzato 'Afternoon's', album vincitore di numerosi premi registrato insieme con musicisti del calibro del francese Louis Sclavis, storica voce del jazz europeo, Vincent Courtois, virtuoso di uno



Henri Texier

## JAZZ IN BESS, CONCERTI ANCHE AL LAC

Chico Freeman



strumento inusuale nel jazz come il violoncello, e Michele Rabbia tra i percussionisti più fantasiosi in circolazione.

Martedì 1 aprile alle ore 21 la Sala Teatro del LAC ospita John Scofield, chitarrista tra i più influenti del panorama jazz mondiale, che ha accompagnato il ritorno sulle scene di Miles Davis e suo collaboratore fino al 1985. Scofield ha all'attivo una trentina di album a suo nome, pubblicati con le maggiori etichette del jazz. Con lui il bassista Vicente Archer e il batterista Bill Stewart: un trio unito da una sinergia speciale, in cui la musica spazia da brani di jazz a classici rock e blues, a composizioni originali di Scofield e libere improvvisazioni. Il loro ultimo disco, pubblicato nell'ottobre 2023 e intitolato 'Uncle's John Band', accan-

to a brani dello stesso Scofield propone riletture di Dylan, dei Grateful Dead (la title track), di Bernstein, di Miles Davis e di alcuni standard del jazz.

La rassegna si chiude sabato 10 maggio alle ore 21 a Jazz in Bess con il progetto 'An Indian's Life' del quintetto di Henri Texier. Contrabbassista francese e figura storica del moderno jazz europeo, Texier ha una carriera invidiabile iniziata alla metà degli anni '60. Ha diretto proprie formazioni insieme ad Aldo Romano, Louis Sclavis, Joe Lovano, Paolo Fresu dando vita a una discografia che ne evidenzia la vivace progettualità. Sul palco con Henri Texier si esibiranno il figlio Sébastien (sax, contralto, soprano), Sylvain Rifflet (sax tenore, flauto), Manu Codjia alla chitarra elettrica e Gautier

Garrigue alla batteria. Con il suo nuovo album, Texier chiude un trittico discografico (iniziato nel 1993 con 'An Indian's' Week e proseguito nel 2016 con 'Sky Dancer's'); ancora una volta, il musicista francese ha prodotto un'opera di musica vibrante in sintonia con la psiche dei nativi americani.

## IL PROGRAMMA

*domenica 9 febbraio*

LAC, Sala 1, ore 17:00

**Chico Freeman "Exotica"**

Chico Freeman, sax tenore e soprano

Reto Weber, percussioni

Heiri Känzig, contrabbasso

*mercoledì 26 febbraio*

Jazz in Bess, ore 21:00

**Federica Michisanti Quartet**

feat. Louis Sclavis, Vincent

Courtois & Michele Rabbia

Federica Michisanti, contrabbasso

Louis Sclavis, clarinetto e sassofoni

Vincent Courtois, violoncello

Michele Rabbia, batteria

*martedì 1 aprile*

LAC, Sala Teatro, ore 21:00

**John Scofield Trio**

John Scofield, chitarra

Vicente Archer, contrabbasso

Bill Stewart, batteria

*sabato 10 maggio*

Jazz in Bess, ore 21:00

**Henri Texier Quintet**

"An Indian's Life"

Henri Texier, contrabbasso

Sébastien Texier, sax contralto, soprano

Sylvain Rifflet, sax tenore, flauto

Manu Codjia, chitarra elettrica

Gautier Garrigue, batteria

LIBRI

GABRIELE CAPELLI EDITORE  
**FANNY DESARZENS: "GALE"**  
**LA STORIA DI TRE GUIDE ALPINE**

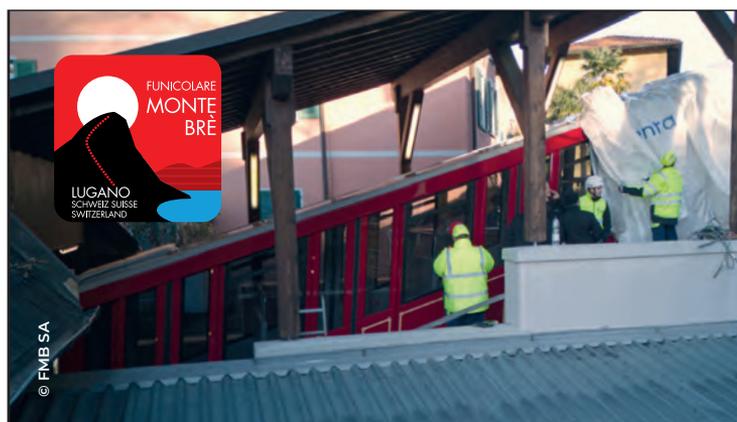
Il romanzo "Galel" racconta la storia di un'amicizia tra tre uomini che si rinnova ogni estate, in montagna. Jonas e Galel lavorano come guide alpine, Paul si occupa della baita, il rifugio dove i tre uomini si ritrovano una volta all'anno, dove è nata la loro amicizia che scorre nel tempo, ciclica come le stagioni. Il libro descrive la vita di questi uomini solitari che in inverno ritornano al mondo angusto della pianura, alla piccolezza della propria stanza e a un lavoro monotono, nell'impazienza dell'estate che consentirà loro di salire in quel mondo di roccia, orizzonti e silenzio che tanto amano e in cui si sentono a casa. L'autrice sceglie di narrare un'amicizia tra uomini ma senza tralasciare alcune donne che popolano questo universo rustico, a cominciare dalla nonna di Galel.

Nata a Losanna nel 1993, Fanny Desarzens si è diplomata in arti visive alla Haute école d'art et de design (HEAD) di Ginevra. Nel 2020 il suo racconto 'Lignine' ha vinto il concorso letterario organizzato in occasione del 60° anniversario della rivista 'choisir'. 'Galel', il suo primo romanzo, è uscito nel 2022 e ha vinto un Premio svizzero di letteratura 2023 e il Premio Terra nova della Fondazione Schiller Svizzera 2023. Il testo è tradotto da Carlotta



Bernardoni-Jaquinta, laureata in letteratura francese e russa all'Università di Losanna. Il libro edito da Gabriele Ca-

PELLI Editore di Mendrisio, 152 pagine nel formato cm 12x17 è in vendita a 16,00 euro/franchi.



15 FEBBRAIO

Riapertura  
stagione:  
nuove vetture!

[montebre.ch](http://montebre.ch)

SEGUICI ANCHE SU [f](#) [@](#)

Voi come noi,  
protagonisti  
del territorio.



**GIALDI**

shop.gialdi.ch

Via Vignoo 3 - 6850 Mendrisio

Tel. +41 91 640 30 30

# RISTORANTI TICINESI

## I TOP

### DI TICINO MAGAZINE

| <i>ristorante</i>  | <i>tel (091)</i> | <i>giorni di chiusura</i>               | <i>ambiente</i>           |            |
|--|------------------|---|---------------------------|------------|
| <b>Ecco</b> , Hotel Giardino, Via del Segnale, Ascona              | 785 88 88        | da novembre a marzo e lunedì+martedì    | raffinato                 | ☉☉Michelin |
| <b>La Brezza</b> , Hotel Eden Roc, via Albarelle 16, Ascona        | 791 01 71        | da novembre a marzo e lunedì+martedì    | elegante                  | ☉☉Michelin |
| <b>Locanda Barbarossa</b> , Hotel Castello del Sole, Ascona        | 791 02 02        |   | elegante                  | ☉Michelin  |
| <b>The View Lugano</b> , Via Guidino 29, Paradiso-Lugano           | 210 00 00        |   | raffinato moderno         | ☉Michelin  |
| <b>Meta</b> , Riva Paradiso 2, Lugano-Paradiso                     | 649 75 41        | lunedì e martedì                        | elegante                  | ☉Michelin  |
| <b>Osteria Enoteca Cuntitt</b> , Via alla Chiesa 8 Castel S Pietro | 223 68 74        | mercoledì e domenica                    | rustico semplice          | ☉Michelin  |
| <b>Osteria dell'Enoteca</b> , Contrada Maggiore, Losone            | 791 78 17        | lunedì e martedì                        | elegante                  | ☉Michelin  |
| <b>I Due Sud</b> , Hotel Splendide Royal, Riva Caccia 7, Lugano    | 985 77 11        | domenica e lunedì - aperto solo la sera | elegante                  | ☉Michelin  |
| <b>Locanda Orico</b> , Via Orico 13, Bellinzona                    | 825 15 18        | domenica e lunedì                       | rustico elegante          | ☉Michelin  |
| <b>Arté</b> , Piazza Bossi, Lugano Cassarate                       | 973 48 00        | lunedì e martedì                        | elegante                  |            |
| <b>Villa Principe Leopoldo</b> , Via Montalbano, Lugano            | 985 88 55        |   | raffinato                 |            |
| <b>Relais Villa Castagnola</b> , Viale Castagnola 31, Lugano       | 973 25 55        |   | elegante                  |            |
| <b>Aphrodite</b> , Hotel Giardino, Via al Segnale, Ascona          | 785 88 88        |   | raffinato                 |            |
| <b>La Rucola</b> , Viale Castagnola 31, Lugano                     | 973 25 55        |   | easy dinner elegante      |            |
| <b>Moncucchetto</b> , Via Crivelli Torricelli 27, Lugano           | 967 70 63        | domenica e lunedì                       | cantina vinicola elegante |            |
| <b>Badalucci Taste of Art</b> , Viale Cassarate 3, Lugano          | 225 16 49        |   | elegante                  |            |
| <b>Vecchia Osteria Seseaglio</b> , Via Campora 11, Seseaglio       | 682 72 72        |   | rustico elegante          |            |
| <b>Lago Swiss Diamond</b> , Riva Lago Olivella, Vico Morcote       | 735 00 00        |   | elegante                  |            |
| <b>Montalbano</b> , Via Montalbano 34c, S.Pietro di Stabio         | 647 12 06        | domenica                                | classico elegante         |            |
| <b>Marina</b> , Via Albarelle 16, Ascona                           | 785 71 71        |   | semplice elegante         |            |
| <b>La Chiesa</b> , Via del Tiglio 1, Locarno-Monti                 | 752 03 03        | lunedì e martedì                        | classico moderno          |            |
| <b>Blu Restaurant &amp; Lounge</b> , Via Respini 9, Locarno        | 759 00 90        |   | semplice moderno          |            |
| <b>Seven</b> , via Moscia 2, Ascona                                | 780 77 77        | da lunedì a mercoledì                   | raffinato                 |            |
| <b>Osteria del Centenario</b> , Viale Verbano 17, Muralto          | 743 82 22        | domenica                                | classico                  |            |
| <b>Vicania</b> , Alpe Vicania, Vico Morcote-Carona                 | 980 24 14        | lunedì e martedì                        | rustico elegante          |            |
| <b>Osteria Boato</b> , Viale Lungolago, Brissago                   | 780 99 22        |   | classico                  |            |
| <b>La Brasera</b> , Via Cantonale, San Vittore - Grigioni          | 827 47 77        | lunedì                                  | rustico raffinato         |            |
| <b>Da Enzo</b> , Ponte Brolla                                      | 796 14 75        | mercoledì e giovedì a mezzogiorno       | elegante                  |            |
| <b>Locanda Locarnese</b> , Via Bossi 1-Piazza Grande, Locarno      | 756 87 56        |   | moderno elegante          |            |
| <b>Osteria Barberini</b> , Via Pontico Virunio 1, Mendrisio        | 630 06 36        | domenica e lunedì                       | rustico elegante          |            |
| <b>Enoteca Bottega del Vino</b> , Via Luini 13, Locarno            | 751 82 79        | domenica                                | stile cantina             |            |
| <b>Antica Osteria Il Malatesta</b> , Via Pescatori 8, Muralto      | 735 00 00        | martedì e mercoledì                     | semplice                  |            |
| <b>Agorà</b> , Muro degli Ottevi 10, Brissago                      | 793 31 21        | domenica                                | classico elegante         |            |
| <b>Ai Giardini di Sassa</b> , Via Tesserete 10, Lugano             | 911 41 11        |   | elegante                  |            |
| <b>Golf Gerre</b> , via alle Gerre 5, Losone                       | 785 11 90        |   | classico elegante         |            |
| <b>Da Valentino</b> , Vicolo Torretta 7, Locarno                   | 752 01 10        | domenica, lun e sab a mezzogiorno       | rustico elegante          |            |
| <b>Al Bracere</b> , via Livurcio 50, Ronco s/Ascona                | 791 93 96        |   | classico informale        |            |
| <b>Grotto Grillo</b> , Via Ronchetto 6, Lugano                     | 970 18 18        | domenica                                | rustico elegante          |            |
| <b>Della Carrà</b> , Carrà dei Nasi, Ascona                        | 791 44 52        | domenica                                | rustico elegante          |            |
| <b>Bottegone del Vino</b> , Via Magatti 3, Lugano                  | 922 76 89        | domenica e festivi                      | conviviale                |            |
| <b>Osteria del Centro</b> , Via Cantonale 50, Comano               | 930 80 62        | domenica, lunedì- aperto solo la sera   | classico                  |            |
| <b>Forni</b> , Via Stazione, Airolò                                | 869 12 70        |   | classico                  |            |
| <b>Osteria Sasso Corbaro</b> , Castello di Sopra, Bellinzona       | 825 55 32        |   | rustico elegante          |            |
| <b>Ristorante Stazione</b> , Via Pietro Fontana, Tesserete         | 943 15 02        | mercoledì                               | classico                  |            |
| <b>Centovalli</b> , Ponte Brolla                                   | 796 14 44        | lunedì e martedì                        | classico                  |            |




★★★★★  
*Grand Hotel*  
*Villa Castagnola*



*Villa, Art & Gastronomy*

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




Trattoria - Pizzeria  
**GALLERIA**  
 via Vegezzi 4 - 6900 Lugano  
 091 922 24 15  
 www.trattoriagalleria.ch



## GRAND HOTEL VILLA CASTAGNOLA

### ALESSANDRO BOLESO CHEF

### AL GALLERIA ARTÉ AL LAGO

Dopo 25 anni di collaborazione all'insegna dell'eccellenza e delle stelle Michelin ottenute nel tempo, Frank Oerthle ha ceduto il testimone quale chef del ristorante Galleria Arté al Lago a Alessandro Boleso e al suo sous-chef Junio Carlo Pini, attivi finora negli altri due ristoranti di Villa Castagnola: Le Relais e La Rucola.

Frank Oerthle è passato alla testa quale chef al Ristorante Castelgrande di Bellinzona e del suo attiguo Grotto San Michele, mettendo la propria esperienza culinaria a beneficio dei giovani studenti della Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo (SSSAT), oltre che della clientela del Sopraceneri.

“Nel nostro Ristorante Arté spetta ad Alessandro Boleso ed alla sua brigata riprendere le redini della cucina deliziando i nostri ospiti con i suoi sapori e la sua creatività abbinata alle opere



Alessandro Boleso

d'arte che fanno di questo ristorante un luogo esclusivo sul Golfo di Lugano”. Queste le parole Ivan Zorloni, di-

retto dello storico Grand Hotel Villa Castagnola.

Il Grand Hotel Villa Castagnola, membro di “Small Luxury Hotels of the World”, è una raffinata proprietà che coniuga lo splendore di un'epoca passata con il calore e il comfort di una dimora privata. Questo magnifico albergo 5 stelle è una struttura di grande fascino, immersa in un parco subtropicale.

In origine dimora di una nobile famiglia russa, la splendida residenza in riva al lago a Cassarate-Lugano è stata trasformata in albergo nel 1885. Ha 72 camere di cui 33 fra Junior Suite e Suite con incantevole vista sul parco e sul lago. I tre ristoranti, di cui due gastronomici, rappresentano il fiore all'occhiello della proprietà: il ristorante “La Rucola”, nato sotto il motto ‘Fresh & Easy Dining’, “Le Relais” (15 punti Gault&Millau) e il “Galleria Arté al Lago” che è situato in un altro edificio a un centinaio di metri proprio a sfioro sul lago di Lugano, già titolare di 1 stella Michelin e ora 16 punti Gault&Millau.



*Frank Oerthle che all'Arté per anni si è meritato la stella Michelin è passato alla testa della brigata di cucina al Ristorante Castelgrande di Bellinzona.*



**MONCUCCHETTO**

CANTINA RISTORANTE EVENTI

Lugano - Via M. Crivelli Torricelli 27  
[www.moncucchetto.ch](http://www.moncucchetto.ch)



**LE MINESTRE E LE ZUPPE**

**EGITTO**

RISO E LENTICCHIE

KOSHARI

**Ingredienti per 4 persone**

200 g di lenticchie, 200 g di riso a chicco lungo, 10 cucchiaini d'olio d'oliva, 2 cipolle medie, 1 spicchio d'aglio tritato, 1 cucchiaino di salsa di pomodoro, sale.

**Preparazione**

Affettare le cipolle ad anelli e soffriggerle in 8 cucchiaini d'olio d'oliva. Aggiungere l'aglio tritato, soffriggere per altri 2 minuti, aggiungere la salsa di pomodoro, mescolare e continuare la cottura a fuoco lento per 5 minuti.

Lavare bene le lenticchie in acqua corrente. Portarle a bollire in una pentola grande con 7,5 dl d'acqua e un cucchiaino di sale. Cuocerle per circa un'ora, fino a quando saranno tenere.

Lavare e scolare il riso; scaldare 2 cucchiaini d'olio in una padella, tostare il riso a fuoco medio per 2-3 minuti. Cuocere per 20 minuti con 4 dl d'ac-



*Koshari, Egitto.*

qua e un cucchiaino di sale. Aggiungere il riso alle lenticchie mescolando bene con una forchetta.

Versare riso e lenticchie in una pentola, aggiungere il soffritto di cipolla e pomodoro, mescolare per 10 minuti senza togliere la pentola dal fuoco. Servire in piatti fondi.

**ALGERIA**

CREMA DI FAGIOLI

CHORBA LOUBIA MARIHYA

**Ingredienti per 4-6 persone**

600 g di fagioli secchi, 100 grammi di capelli d'angelo, 1 testa d'aglio, 1 peperone rosso secco, 1 cucchiaino di paprica, un pizzico di cumino in polvere, un pizzico di pepe nero macinato, 2 cucchiaini d'aceto, 2 cucchiaini di coriandolo fresco, 1 dl d'olio d'oliva, sale.

**Preparazione**

Far rinvenire i fagioli nell'acqua per 10-12 ore. Metterli a fuoco in una casseruola, coperti d'acqua. Unire gli spicchi d'aglio e il peperone secco e lasciarli cuocere a fuoco lento per un'ora e mezza o due, aggiungendo un po' d'acqua se necessario.

Passare i fagioli al passaverdura con l'acqua di cottura e unire l'olio, la paprica, il cumino, il pepe e un po' di sale.

*Chorba, Algeria.*



## LE CUCINE TIPICHE DEI PAESI CHE SI AFFACCIANO SUL MEDITERRANEO



*Chorba bel hout, Tunisia*

Poi sminuzzarlo e unirlo alla zuppa. Aggiungere l'orzo e cuocere per altri 20-30 minuti a pentola coperta.

Irrorare con il succo di limone e portare in tavola.

### **SPAGNA**

#### GAZPACHO ANDALUSO

#### GAZPACHO ANDALUZ

##### **Ingredienti per 4-6 persone**

1 kg di pomodori maturi, 1 peperone verde, 2 spicchi d'aglio, 100 g di pane raffermo (solo la mollica), 1,5 dl d'olio extra vergine d'oliva, 4 cucchiaini d'aceto di vino bianco, 2 cucchiaini di sale.

*per guarnire:* 1 cipolla piccola (100 g), 1 pomodoro maturo e sodo (100 g), 50 g di peperone verde, 50 g

Rimettere sulla fiamma, lasciare che si alzi il bollire, quindi incorporare i capelli d'angelo e far cuocere per altri 10 minuti.

Cospargere di coriandolo fresco, irrorare con l'aceto e servire.

tinuare la cottura per 2-3 minuti. Assaggiare e se necessario salare.

Aggiungere il pesce e l'acqua e portare a ebollizione. Abbassare la fiamma, coprire e far cuocere per 20 minuti.

Togliere il pesce dalla salsa, e una volta freddo eliminare tutte le spine.

### **TUNISIA**

#### ZUPPA DI PESCE

#### CHORBA BEL HOUT

##### **Ingredienti per 4 persone**

750 g di pesce vario (coda di sopo, scorfano di fondale, ecc), 2 piccole cipolle, 1 spicchio d'aglio, 2 cucchiaini di salsa di pomodoro, 1 cucchiaino di paprica, mezzo cucchiaino di caenna, mezzo cucchiaino di cumino, 1,5 litri d'acqua, 100 g d'orzo perlato, il succo di un limone, 2 cucchiaini di prezzemolo tritato, 6 cucchiaini d'olio d'oliva, sale.

##### **Preparazione**

Pulire il pesce, tritare la cipolla e l'aglio. Scaldare l'olio in una pentola e soffriggere le cipolle. Aggiungere al soffritto l'aglio, la salsa di pomodoro, la paprica, il pepe di caenna, il cumino e un poco di sale. Mescolare e con-



*Gazpacho andaluz.*

## CUCINE TIPICHE DEI PAESI CHE SI AFFACCIANO SUL MEDITERRANEO

di cetriolo, 1 uovo sodo, 100 g di pane raffermo.

### Preparazione

Inzuppare la mollica di pane in 1,5 dl d'acqua e sgocciolarla. Pelare e tagliare a pezzi i pomodori. Eliminare i semi del peperone e farlo a pezzetti; sbucciare gli spicchi d'aglio e tagliarli a pezzi.

Frullare il pane, i pomodori, il peperone e l'aglio con olio, aceto e sale, in modo da ottenere una crema non troppo densa. Salare, se necessario.

Trasferire il gazpacho in una terrina coperta e lasciarlo riposare almeno un'ora in frigorifero. Fare a dadini il pane e gli altri ingredienti della guarnizione e servirli in recipienti individuali come accompagnamento del gazpacho.

Al momento di servire il gazpacho si può diluire con acqua fredda.



Sopa de pao  
com tomate

### PORTOGALLO

MINISTRA DI PANE

E POMODORO

SOPA DE PAO COM TOMATE

#### Ingredienti per 4 persone

1 kg di pomodori maturi, 1 cipolla media, 2 spicchi d'aglio, 4 uova, 400 grammi di pane raffermo (del giorno prima), 1 litro d'acqua, 6 cucchiai d'olio d'oliva, sale.

### Preparazione

Pelare i pomodori, eliminare i semi e tagliarli a pezzetti. Tritare la cipolla e l'aglio. Tagliare il pane a fette sottili.

Scaldare l'olio in una casseruola e fare un soffritto con cipolla e l'aglio. Aggiungere i pomodori e continuare la cottura fino a quando avranno raggiunto una certa densità (20 minuti circa).

Aggiungere l'acqua e il sale e attendere che si alzi il bollore, poi rompere con delicatezza le uova nella casseruola, "affogandole" nella minestra.

Disporre sul fondo di una zuppiera le fette di pane sormontate dalle uova, su cui si verserà la minestra.

Servire molto caldo.

### ISRAELE

FAGIOLI E SPINACI

SHUIT IM TERED

#### Ingredienti per 4 persone

1 kg di spinaci, 300 g di fagioli secchi, 4 pomodori maturi, 2 dl di brodo di carne, 5 cucchiai d'olio d'oliva, sale.

### Preparazione

Far rinvenire i fagioli nell'acqua



Shuit im  
tered, Israele

## CUCINE TIPICHE DEI PAESI CHE SI AFFACCIANO SUL MEDITERRANEO



Soupe  
au pistou

### FRANCIA

ZUPPA DI VERDURA AL BASILICO

SOUPE AU PISTOU

#### Ingredienti per 6 persone

500 g di fagiolini verdi, 1 kg di fagioli freschi, 250 g di zucca, 2 carote, 4 pomodori maturi, 1 cipolla media, 2 patate medie, 2 spicchi d'aglio, 100 g di pasta da minestra;

*per condire:* 100 g di formaggio grattugiato (parmigiano, gruyère, sbrinz), sale;

*per il 'pistou':* 1 mazzetto di basilico fresco (50 g), 3 spicchi d'aglio, 100 grammi di formaggio grattugiato (parmigiano, gruyère, sbrinz), 1 dl d'olio d'oliva.

#### Preparazione

Sgranare i fagioli. Sbucciare e tagliare a dadini la zucca, le carote, le cipolle, i pomodori e le patate. Spuntare e tagliare a pezzetti i fagiolini. Schiacciare gli spicchi d'aglio. Far cuocere i fagioli in acqua bollente e sale per 30 minuti, quindi aggiungere l'aglio e le altre verdure, tranne i fagiolini, e cuocere per 30 minuti a fuoco lento.

Aggiungere i fagiolini e continuare la cottura per altri 30 minuti.

*Per preparare il "pistou":* pestare l'aglio nel mortaio aggiungendo poco a poco il basilico e lavorando fino a ottenere una pasta omogenea. Aggiungere poco a poco il formaggio grattugiato e l'olio versato a filo, lavorando senza sosta fino a che diventerà una crema densa. Quando le verdure saranno pronte, aggiungere la pasta e cuocerla. Togliere dal fuoco e incorporare il "pistou".

Mescolare bene e servire, mettendo in tavola a parte il formaggio grattugiato.

per 10-12 ore. Una volta scolati, risciacquarli e cuocerli a fuoco lento in pentola, coperti d'acqua, per un'ora e mezza o due; eventualmente aggiungendo acqua durante la cottura. Quando saranno cotti, scolarli e lasciarli raffreddare.

Pulire gli spinaci, lavarli più volte e spezzettarli.

In una pentola soffriggere i pomodori sbucciati e tagliati a pezzetti per 15 minuti. Aggiungere gli spinaci, continuare la cottura per altri 5 minuti, quindi incorporare il brodo e i fagioli, salare se necessario, coprire e far cuocere per altri 30 minuti.

Servire caldo.

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <i>Nome del vino</i>           | <b>Estro</b><br><b>Rosso del Ticino</b><br><b>Denominazione di Origine Controllata</b>  |
| <i>Annata</i>                  | 2021  |
| <i>Vitigni</i>                 | Cabernet Sauvignon (50%); Merlot (22%); Cabernet Franc (18%); Petit Verdot (10%)  |
| <i>Provenienza delle uve</i>   | Merlot da vigneti del Sopraceneri;<br>Petit Verdot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon del Sottoceneri.  |
| <i>Vinificazione</i>           | Vinificazione bordolese con macerazione di 13-17 giorni a 26 - 30 °C in vasche di acciaio inox. La maturazione avviene a dipendenza del vitigno e della struttura del vino per 12 - 16 mesi in barriques francesi nuove (80%) e di 2° anno (20%). I quattro vitigni vengono vinificati separatamente e assemblati poco prima dell'imbottigliamento. |
| <i>Gradazione alcolica</i>     | 13,5 % Vol.   |
| <i>Colore</i>                  | Rosso bordeaux carico.  |
| <i>Profumo</i>                 | Intenso e ricco di grande complessità; sentori di frutta a bacca nera matura accompagnati da note floreali come la viola, affinati da aromi di torrefazione di liquirizia.  |
| <i>Sapore</i>                  | Attacco deciso e pieno; fruttato e corposo di ottima struttura; equilibrato, con un finale compatto, lungo e persistente.   |
| <i>Temperatura di servizio</i> | 16 - 18°C.  |
| <i>Longevità</i>               | L'Estro 2021 esprime già al meglio il suo potenziale e manterrà tali caratteristiche fino al 2031 ed oltre se conservato in condizioni ottimali.  |
| <i>Imballaggio</i>             | Cartoni con 6 bottiglie da 7,5 dl.  |
| <i>Prezzo</i>                  | Fr. 35.- / bottiglia da 7,5 dl, IVA compresa.   |



*Produttore e distributore:*

**Gialdi Vini SA**

Via Vignoo 3 - 6850 MENDRISIO

tel 091 640 30 30

info@gialdi.ch - www.gialdi.ch



# Cuore nobile.

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



**CASAL THAUERO**

VINI DI NOBILI ORIGINI

**Vini Bee SA**

*Importatore in Svizzera e distributore*

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

Il lago di Garda è il denominatore comune di tutto l'areale gardesano e punto di interconnessione fra le tre province sulle quali si estende la denominazione: Mantova, Brescia e Verona. Il lago di Garda, primo in Italia per estensione, è da sempre meta turistica tra le più ambite soprattutto a livello estero, un vero luogo dell'anima in grado di restare per sempre impresso nella memoria di chi lo vive.

La coltivazione della vite nella zona del lago di Garda data dalla preistoria. In questa zona l'uomo, cinquemila anni prima di Cristo, conosceva la vite selvatica e probabilmente anche il vino. Sono stati però gli Etruschi, nel V secolo a.C., ad introdurre nel bresciano la coltivazione della vite "addomesticata" soppiantando quella selvatica. La denominazione Garda DOC è nata per valorizzare i vini varietali provenienti dalle 10 zone storiche di produzione dell'area gardesana: Valtenesi, Colli Mantovani, Lugana, S. Martino della Battaglia, Bardolino, Custoza, Valpolicella, Soave, Valdadige, Monti Lessini. Un territorio molto vasto ed eterogeneo, anche da un punto di vista politico, perché la denominazione interessa tre Province (Mantova, Brescia e Verona) e due regioni (Lombardia e Veneto). Un pezzo di Mediterraneo ai



pie di delle Alpi. Un'area vitivinicola che si estende per oltre 30 mila ettari intorno al lago di Garda.

Nata nel 1996, la denominazione ricomprende le altre Doc del territorio e abbraccia diverse tipologie alla cui base vi sono vitigni sia bianchi che

rossi. Quando è stata istituita vi erano dieci denominazioni storiche e la Doc Garda, fra gli altri, ha il merito di aver valorizzato a varietà che prima non potevano fregiarsi della denominazione di origine come il Pinot nero, lo Chardonnay e il Pinot grigio. Garda Doc ha così codificato il legame di queste e molte altre varietà con il territorio gardesano. I vini prodotti godono dell'influsso benefico del lago di Garda, dell'affascinante luminosità generata dalla superficie dell'acqua, con un clima particolarmente mite e di secoli di storia e tradizione.

Per illustrare al meglio queste tipologie di terreni è stata realizzata "La Carta dei suoli", un modo con cui il Consorzio ha scelto di divulgare la prima carta interregionale dei suoli della sua DOC che mappa la "pedodiversità" di questo vasto territorio vitivinicolo. Un grande lavoro di studio e zo-



## BIANCHE E ROSSI DELLA ZONA DEL LAGO DI GARDA



gana e i Colli Mantovani, attraversando Custoza e Bardolino, estendendosi nella Valdadige e nella Valpolicella, per poi passare ai piedi della Lessinia, nelle terre del Durello per arrivare in fine nella zona di produzione del Soave. A settentrione, il lago di Garda, si presenta stretto a imbuto mentre a meridione si allarga, dove è circondato dalle colline che costituiscono la zona di produzione della DOC Garda.

I vini Garda DOC presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche peculiari legate all'ambiente geografico. Tutti i vini monovarietali presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate, legate alle peculiarità del territorio gardesano, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni di base.

Una delle sfide più importanti che il Consorzio di Tutela ha portato a termine è la modifica del Disciplinare di produzione con l'inserimento della tipologia "Spumante Bianco" che in etichetta porta il solo nome della denominazione "Garda".

Tra tutte le tipologie di vini pre-

nazione dal quale si possono sintetizzare tre macroaree caratteristiche: a ridosso del lago si trova la zona morenica, la più antica della denominazione, verso est la parte calcarea, con terreni più leggeri e meno profondi e, infine, a estremo est, l'area vulcanica che lascia ai vini una profonda impronta minerale. L'estensione e l'eterogeneità della Doc Garda lascia, quindi, ai produttori un grande ventaglio di opportunità e sfumature espressive. Inoltre, la fisionomia transregionale della denominazione allarga lo sguardo e moltiplica le possibilità.

La Garda DOC comprende i territori che circondano il lago di Garda nei comuni di Brescia, Mantova e Verona espandendo la propria area di produzione su 31'100 ettari. Quest'ultima si estende sulle 10 denominazioni storiche, partendo quindi dalla Val-

tenesi e passando per San Martino della Battaglia, proseguendo verso la Lu-



## BIANCHE E ROSSI DELLA ZONA DEL LAGO DI GARDA

senti nel disciplinare di produzione le principali ci sono appunto lo Spumante, Bianco e Rosé, e i varietali principali quali Pinot Grigio e Chardonnay.

Lo spumante Garda DOC ha un colore giallo paglierino tendente al verdolino; al naso è fine e caratteristico; in bocca risulta fresco e armonico nelle tipologie che vanno dal brut nature a demisec. Il Garda DOC Spumante Rosé è di colore rosa delicato; al naso presenta un ampio bouquet fine e caratteristico; al palato risulta sapido, di buona struttura nelle tipologie da brut nature a extra dry, oltre che nelle versioni Metodo Classico e Charmat.

Il Garda DOC Pinot Grigio ha un colore giallo paglierino, talvolta ramato; al naso è fine e caratteristico; in bocca risulta fresco e armonico nelle tipologie da secco ad abboccato.

Il Garda DOC Chardonnay ha un colore giallo paglierino, più o meno intenso; al naso è gradevole e caratteristico; in bocca risulta sapido e armonico nelle tipologie da secco ad abboccato. Può presentare anche la versione Frizzante.

L'uvaggio per la base bianca è principalmente composta dalle seguenti varietà: Garganega, Trebbiano di Soave e/o Toscano, Chardonnay e/o Pinot Grigio. Per la base rossa, invece, le varietà principalmente utilizzate sono: Corvina, Merlot, Cabernet e/o Pinto nero.



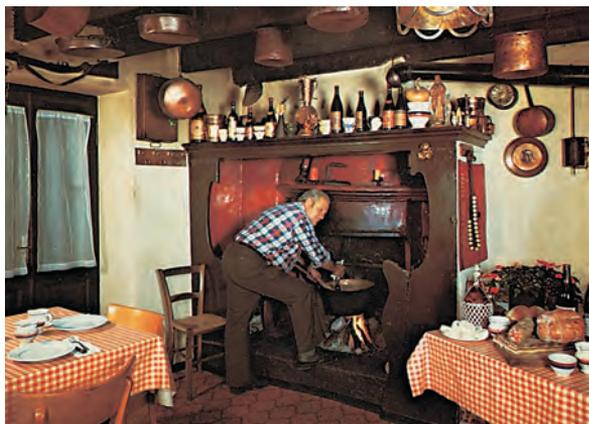
Ci sono, inoltre, altre numerose specificazioni da vitigno tutelate dal consorzio e marchio Garda DOC: Garganega, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay, Riesling (Italico e/o Renano), Cortese, Sauvignon, Cabernet (Sauvignon e/o Franc e/o Carménère), Cabernet Sauvignon, Merlot, Marzemino e Corvina.



**BALMELLI SPORT**  
**LUGANO**



## Osteria Grotto da **PIERINO** - Cureggia



**... e la nostra tradizione  
da 58 anni continua:  
siamo attivi dal 1967 !**

**Cucina nostrana**

*La vera Polenta al camino*

*Salumi nostrani - Formaggi*

*Formaggini - Minestrone....*

*Ambiente familiare - Ampio giardino*

Propr.: **Fam. Mauro Cassina**

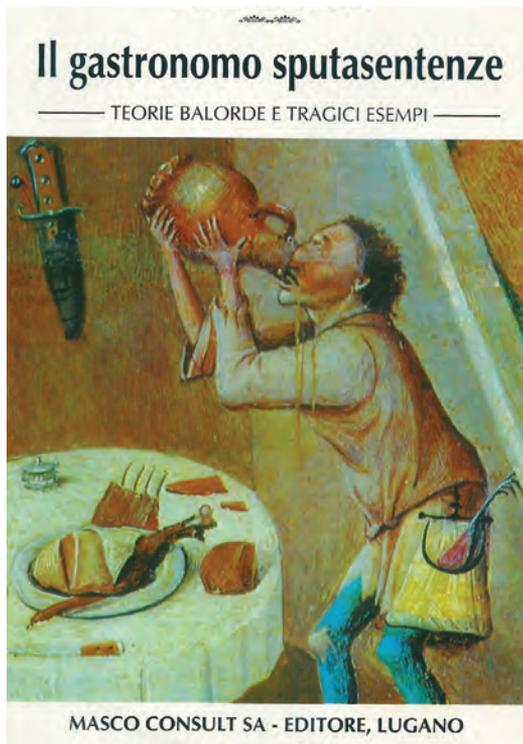


**CUREGGIA- Lugano** - tel 091 941 87 96  
[www.grottopierino.swiss](http://www.grottopierino.swiss) - [info@grottopierino.swiss](mailto:info@grottopierino.swiss)

## IL GASTRONOMO SPUTASENTENZE L'ESEMPIO VIENE DALL'ALTO: I PAPI E IL LORO RAPPORTO COL VINO

Il vino in Vaticano non serve solo per la messa - Molti papi ne fecero uso smodato - Altri furono veri intenditori: a questi si deve il "lancio" di molte qualità di vino. La mensa vaticana, almeno per quanto riguarda Benedetto XVI e Francesco, rimane molto semplice anche se abbastanza sostanziosa. Dalla Polonia il papa Giovanni Paolo II aveva portato alcune abitudini locali, come quelle di una prima colazione piuttosto abbondante in cui apparivano formaggi, salsicce, uova con pancetta e frutta. Non mancavano i piatti polacchi, proprio quelli più popolari e anche quelli della cucina romana. Per quanto riguarda i vini, il quel aveva rinunciato al prediletto Tokay che beveva quando era ancora cardinale di Cracovia. Non si trattava certo di un lusso: in Polonia, questo vino ungherese, per via dei legami con gli altri Paesi del blocco comunista, era fra i meno costosi. La Polonia vini non ne produce, se si eccettua quello ricavato dai pochi vigneti che il granduca d'Austria Raniero d'Asburgo volle che fossero impiantati proprio attorno a Cracovia.

Per tornare al papa: sulla sua mensa ci sono i vini dei Castelli Romani, a cominciare da quelli prodotti nelle te-



nute pontificie di Castel Gandolfo. I gusti piuttosto sobri dei Papi sono del resto confermati da un fatto curioso: il Vaticano non ha una cantina vera e propria in cui conservare vini di pre-

stigio e raffinati; e nemmeno esiste la figura del cantiniere. Ci si limita a fare acquisti man mano che serve del vino. E pare che l'acquisto più importante, almeno come quantità, sia proprio di vino per le Messe.

Del resto gli ultimi papi non hanno mai ecceduto nel bere. Per trovare robusti bevitori e pontefici che indulgessero apertamente alle gioie della mensa, dando la dovuta importanza al vino, bisogna risalire di parecchi anni; magari a Pio X, il rigido Papa cui si ispirò il cardinale Lefebvre, ma che si concedeva la

debolezza di essere ghiottissimo del bianco di Velletri. I velletrani lo chiamano Pio Ics e sostengono che la ferrovia Velletri-Roma da lui voluta serviva soprattutto per trasportare bottiglie in Vaticano.

Se il salto all'indietro nel tempo è un poco più lungo, possiamo incontrare sul soglio di San Pietro papi che per il vino avevano una certa propensione. In questo caso la palma dovremmo darla senza dubbi a papa Paolo III della famiglia Farnese. Quindici anni di regno (1534-1549), eletto cardinale da Alessandro VI Borgia, gli era legato da profonda riconoscenza ma anche dal fatto di essere l'amante fisso della di lui sorella Giulia. Paolo III, fondatore dell'Inquisizione Romana, non imponeva certo a sé stesso le rinunce e le mortificazioni che infligge ai suoi sudditi perché potessero poi



## IL GASTRONOMO SPUTASENTENZE



giustamente meritarsi il premio della vita eterna.

I piaceri della tavola erano da lui tenuti in gran conto tanto da annotare o da fare annotare pregi e difetti di ogni piatto e soprattutto di ogni vino. Ci saranno forse dubbi o incertezze nell'interpretare i suoi atti di pontefice, ma è certo che non ne esistono per ciò che riguarda i suoi gusti a tavola. Si serviva per questo del segretario factotum Sante Lancerio che fra altri compiti aveva quello di occuparsi in genere dei vini del Papa e anche di assaggiarli per accertarsi che non fossero avvelenati. Lancerio, a stare alle cronache, non faceva altro che girare su e giù per l'Italia in cerca di nuovi nettari: a suo onore dobbiamo dire che non c'è stato vino da lui scelto che non abbia avuto l'approvazione incondizionata e entusiasta del papa. Dapprima fece arrivare alla corte pontificia del Falerno, poi consigliò con molto calore un Asprino e un Bianchetto del Metauro che vennero subito apprezzati. Inutile poi dire che alcune vigne dei Castelli Romani erano costrette a riserva a Sua Santità

un Frascati di tutto rispetto a quando il buon Lancerio dovette fare lunghi viaggi al Nord solo o al seguito del suo padrone, scoprì le delizie del Gutturino, del Gattinara, del Rossese di Dolceacqua e del Moscato di Asti. Questo vino venne apprezzato da Paolo III che ne fece sempre uso a fine pasto per inaffiare i dolcetti secchi di cui era golosissimo.

Quando il Tiziano fece il famoso ritratto di Paolo III (che aveva ormai 81 anni) ci fu chi disse che il buono stato di salute del papa era dovuto anche al Carema di cui da un poco di tempo era straordinariamente ghiotto. Del resto risale a quell'epoca il libretto in cui Sante Lancerio aveva raccolto il giudizio del pontefice sui vini che amava e anche su

quelli che gli capitava soltanto per caso di bere. Vi è sottolineato il fatto che il pontefice era felice quando qualcuno era in grado di donargli una botticella di Carema e annotava: «*Tale vino Sua Santità beveva volentieri nell'autunno perché resisteva alla state e il caldo lo maturava sicchè è un'ottima et perfetta bevanda da Principi e Signori*».

La Vernaccia di San Gimignano potrebbe meritare il titolo di "Vino da Papi" visto il favore che ottenne sulle mense di vari papi. Il suo grande divulgatore fu, di gran lunga superiore agli altri, Martino IV che regnò dal 1281 al 1285. Francese, abituato alla vita di Corte, fu cancelliere di Francia e cerimoniere della elezione di Carlo d'Angiò Re delle Due Sicilie. Stabilitosi a Roma, non aveva dimenticato di far venire dalla Francia i suoi prediletti vini di Borgogna ma in Italia incontrò la Vernaccia e se ne innamorò. Conobbe la prima Vernaccia già durante il viaggio verso Roma, durante un breve soggiorno in Liguria nella zona ancor oggi chiamata delle Cinque Terre. È da presumere che dopo un piacevolissimo soggiorno fra quelle vigne si affrettasse verso la Toscana visto che qualcuno gli aveva indubbiamente ricordato che anche a San Gimignano in Toscana, la Vernaccia veniva fatta come Dio comanda. Trovò che il con-



## IL GASTRONOMO SPUTASENTENZE

siglio era veramente buono e anche quando se ne arrivò finalmente a Roma la Vernaccia sulla sua mensa non mancò più. Del resto Dante sistema questo Papa nel Purgatorio, fra i golosi e ce lo descrive come un vecchio macilento costretto al digiuno come punizione per i troppi peccati di gola. Jacopo della Lana racconta: *«Martino IV faceva torre le anguille dal lago di Bolsena e quelle le faceva annegare nella Vernaccia, poi fatte arrosto le mangiava, ed era tanto sollecito a quel boccone che ne voleva di continuo e le faceva curare e annegare nella sua camera»*.

In questa galleria di amanti del buon vino dobbiamo inserire, sia pure con una nota negativa, il papa Leone XII. Anche se buon bevitore (il suo vino preferito era il Sangiovese) era infastidito dal fatto che i suoi sudditi avessero l'abitudine di passare troppo tempo dinnanzi ad un bicchiere di vino affollando le numerose osterie che a quell'epoca riempivano Roma. Era indubbiamente un'abitudine che abituava all'ozio.

E così un'ordinanza papale impose agli osti di mettere dinnanzi alla porta di ogni mescita un cancelletto di legno e di togliere tavole e panche. L'oste stava dentro, l'assetato fuori, al di là del cancelletto, alla pioggia o al solleone, costretto a bere in piedi. La bevuta non poteva dunque trascinarsi piacevolmente tra quattro chiacchiere con gli amici. L'ordinanza venne poi abolita dal successore Pio VIII (1829-1830) che era grande estimatore del Frascati. Lo preferiva leggermente abboccato. Nell'ambiente angusto e reattivo della Roma papale il vino ebbe sempre per il popolino immerso nella miseria il significato di una evasione. La "liberalizzazione" delle osterie meritò a Pio VIII l'eterna gratitudine dei romani che ebbri di gioia celebrarono la riconquistata libertà del bere con grandi falò nei quali furono bruciati i



*il papa Leone XII, anche se buon bevitore era infastidito dal fatto che i suoi sudditi avessero l'abitudine di passare troppo tempo dinnanzi ad un bicchiere di vino affollando le osterie. Era indubbiamente un'abitudine che portava all'ozio.*

cancelletti voluti da Leone XII. Forse esagerarono ancora una volta con il bere, tanto è vero che Gregorio XVI nel 1832 emanò un decreto restrittivo sul consumo del vino e la chiusura anticipata delle osterie.

Altri papi invece se l'erano presa con i vini dei Castelli, a cominciare da Bonifacio VIII che, benché come suol dirsi "andasse" a Frascati, impose agli osti l'uso di recipienti bollati per evitare truffe sulla quantità. Poi, tanto per dare un colpo al cerchio e uno alla botte mise tutta una serie di gabelle sul vino. Impiegò i danari di queste tasse per la costruzione dell'Università del Collegio Romano.

Sisto V introdusse invece l'uso dei recipienti di vetro al posto dei boccali metallici o di terracotta. Fu così che nel 1589 nacque la "fojetta", la misura in vetro ancora oggi in uso.

Sempre per restare al vino di Frascati e soprattutto al cosiddetto tipo

"cannellino", il solito Paolo III faceva annotare che *«...la venetta di dolce con mordente tanto soave che fa lagrimare allegria bevendolo e la sua costanza è così pura che non dà al capo, anzi si digerisce facilmente, conforta il cuore, apre lo spirito»*.

Di papa Alessandro VII Chigi si dice che fosse un poeta latino di un certo valore e che fosse un uomo estremamente garbato. Non poteva che scegliere un vino delicato, dal bel colore, dal sapore lievemente abboccato come l'Orvieto. In questo suo gusto fu seguito da Gregorio XVI che pur apprezzando il Frascati e il Marino non esitava a proclamare l'Orvieto "grande dono del Signore". Fu forse per questa ragione che lasciò scritto nel suo testamento (1832) che il corpo, prima di essere sepolto, avrebbe dovuto essere lavato con vino d'Orvieto. Questo ovviamente per quel che riguarda il lavaggio esterno: per l'interno il papa

## IL GASTRONOMO SPUTASENTENZE



La "liberalizzazione" delle osterie meritò a Pio VIII l'eterna gratitudine dei romani che ebbri di gioia celebrarono la riconquistata libertà del bere con grandi falò nei quali furono bruciati i cancelletti voluti da Leone XII.

aveva provveduto personalmente bevendone a lungo e in abbondanza per anni e anni. Altro grande estimatore dell'Orvieto fu Clemente VII della famiglia dei Medici, figlio di quel Giuliano che cadde vittima della congiura dei Pazzi.

Particolarmente attaccato ai vini del Friuli e del Veneto fu invece Papa Gregorio XII (1406-1417). Nel 1409 quando venne accolto nella città di Cividale fu festeggiato con un banchetto di 72 portate. Intere giornate furono passate a tavola e inaffiate con i vini che Sua Santità prediligeva: il Refosco, il Marzemino e il Ribolla.

Leone X (1513-1521) che nella sua smania di aumentare sempre più il potere temporale del papato era piutto-

sto temuto dai vari signori italiani, ricevette in omaggio dalla Corte di Mantova pesci e vino Chiaretto del Garda. I pesci furono affidati a Grosino, scalco della corte pontificia. Di loro non resta scritto niente: può darsi che visto il lungo viaggio fossero arrivati a Roma in condizioni non del tutto perfette e che non valesse la pena parlarne. Ma resta un'epistola in cui da parte del papa si ringraziavano i Gonzaga per il vino "de Mantua". Il Papa aveva subito voluto gustare qualche bicchiere di "clareto" di cui aveva esaltato la bontà esclamando «*gotto molto grande risponde bene, datecene un altro*». Al papa erano piaciuti «*il bellissimo colore rosato cerasuolo con i riflessi rubino, il profumo e il sapore*

*morbido con sfumature di mandorle*».

Con molta fortuna ebbero invece altri vini che tutto sommato appartengono veramente al Gotha italiano. Tanto per citare due esempi: il Chianti e il Barolo. Indubbiamente sono apparsi sulle mense di chissà quanti papi, ma non sono mai stati accompagnati da particolari elogi e non sono entrati nella leggenda. Il nome Chianti appare per la prima volta in un documento mercantile nel 1398. Vi si parla di una vendita di 6 barili di vino bianco di Chianti. Ne esisteva ovviamente anche una qualità rossa chiamato Vermiglio o anche Trebbiano. Comunque di vero Chianti si trattava, anche se non proprio identico a quello che più tardi venne codificato dal Barone Ricasoli. Quando nel 1559 Cosimo de' Medici offrì un banchetto in onore di papa Pio II Piccolomini, di passaggio a Firenze, il vino veniva versato da cinquanta donzelli che recavano, portandone uno per mano, cento fiaschi. Pare che il Papa ne rimanesse entusiasta tanto che da allora sulla sua mensa non manco più questo vino.

Unico fra i papi ad essere grande estimatore di Barolo fu Pio VII che, prima di ascendere al soglio pontificio, si era soffermato «*per raccogliere lo spirito*» nel convento dell'Annunziata presso Barolo. C'è da presumere che le austere meditazioni venissero di tanto in tanto interrotte per un assaggio del vino che vi si produceva. Del resto quando vennero a presentargli omaggio le autorità di La Morra, il pontefice, sentito da dove venivano, li accolse con grande familiarità ed effusione esclamando: «*Ah, La Morra. Bel cielo e buon vino*». E quel vino da allora fu sempre suo preferito. In esso temperò le amarezze per le prepotenze subite durante la prigionia cui Napoleone lo costrinse, tanto è vero che gli veniva giornalmente servito proprio per concessione dell'Imperatore.

## IL GASTRONOMO SPUTASENTENZE

Il Rosso del Bosco è un vino prodotto da secoli nel Ferrarese e nella zona delle paludi di Comacchio. Di colore granato cupo da altrettanti secoli lo si accompagna all'anguilla cotta sulla brace e al pesce marinato. Entrò nella storia nel 1648 quando il cardinale Benedetto Odescalchi, che di lì a poco doveva diventare papa con il nome di Innocenzo XI, giunse a Ferrara come legato pontificio. La città era affamata e sulla via dell'insurrezione, e prima cura del porporato fu quella di impedire che qualsiasi derrata alimentare fosse trasportata in altre città per essere venduta. Tutto doveva essere distribuito al popolo e subito.

Unica licenza di esportazione, se così si può dire, fu concessa ad un gruppo di mercanti che dovevano consegnare a Venezia un numero considerevole di botti di Rosso del Bosco. Il cardinale, che però conosceva assai bene i suoi polli, quando le bottiglie furono caricate sui barconi ormeggiati lungo il Po e diretti a Venezia, ordinò un'accurata ispezione e ci si rese conto che invece che di vino erano pieni di frumento che ricchi proprietari di terreni, infischandosi della fame dei cittadini, avevano venduto a Venezia. Il grano fu distribuito ai ferraresi. Siccome il Rosso del Bosco è uno squisito vino sono in molti a dire, almeno oggi, che sarebbe stata preferibile una fuga di grano che non una fuga di quel vino. Opinione condivisa anche dal futuro Innocenzo XI che volle sempre essere fornito di Rosso del Bosco.

Apprezzato da diversi papi fu il Bianchetto del Metauro. Lasciamo stare il solito Paolo III con il fido Sante Lancerio che affermavano: «Fano fa buon vino ed ha belle donne». Ma prendiamo Sisto V, un papa dal carattere non certo facile. Scorbutico e iroso, aveva fiducia e si lasciava consigliare solo dal suo medico personale Andrea Bacci autore di un tratta sulle "Terme,



Nel 1409 quando Papa Gregorio XII venne accolto dalla città di Cividale fu festeggiato con un banchetto di 72 portate. Intere giornate furono passate a tavola e innaffiate con i vini che prediligeva: Refosco, Marzemino e Ribolla.

laghi, fonti, fiumi e zone balneari di tutto il mondo". Il Bacci fu a lungo considerato il più grande idrologo mai esistito, comunque non trascurava il vino e fu lui stesso a consigliare al suo pontefice il Bianchetto del Metauro. Un consiglio subito seguito e che fece del papa un grande sostenitore di questo vino. Soprattutto egli amava quello che gli veniva fornito da certe vigne nei dintorni di Fano. In questa città era nato anche Clemente VII, altro estimatore del Bianchetto. È però assodato che gli preferì sempre il Frascati.

Del Moscattello di Montalcino si scrisse: «Molto indicato per il gentil sesso, si lega egregiamente con dolci, pasticcini e marmellate. La sua tenue alcolicità unita alla particolare grazia di profumo, lo rendono gradevole in qualsiasi ora della giornata». Piacque molto a Clemente VII che ai vini della sua terra (era un Medici) fu sempre molto affezionato, anche se, con il suo caratte-

racio non aveva niente di effeminato e salottiero.

Come si è visto, la storia del vino è abbastanza legata a quella dei papi. A quanto pare fra i successori di San Pietro non è possibile rintracciarne uno solo completamente astemio. Qualche papa ha messo magari delle tasse sul consumo dei vini, qualche altro ha cercato di combatterne un uso smodato, ma nessuno lo ha "scomunicato" o lo ha indicato come arma di Satana. Il vino dunque, anche dalla Chiesa, è considerato un piacere, ma un piacere permesso. Insomma basta saper bere.

(continua)

Le divertenti e a volte semi tragiche vicende raccontate nel libretto "Il Gastronomo sputasentenze" - scritto da Guglielmo Solci ed edito da Masco Consul di Lugano, da dove è tratto questo capitolo - continueranno sulle prossime edizioni di "Ticino Magazine".



Fratelli Roda SA  
Industria grafica  
e cartotecnica

**Scopri l'imballaggio giusto  
per i tuoi vini!**



Insieme al prodotto,  
anche l'imballaggio partecipa  
alla creazione di valore.



**Packaging and Print  
for food & beverage**

## *FUNICOLARE MONTE BRÈ* **PER L'APERTURA STAGIONALE** **IL BATTESIMO DELLE NUOVE CARROZZE**

Dopo aver festeggiato nel 2023 il suo 115.esimo la Funicolare Cassarate-Monte Brè inaugura ora le nuove carrozze, che vanno a sostituire quelle che hanno fatto su e giù dalla montagna più solatia della Svizzera negli ultimi 40 anni; hanno lasciato il posto a due vetture all'avanguardia di nuova generazione.

Le ampie vetrate e il tetto panoramico delle nuove carrozze offrono durante il tragitto una visione incantevole sul golfo di Lugano e sulle bellezze alpine circostanti. I mezzi uniscono il fascino del design retrò alla modernità delle tecnologie all'avanguardia. Il progetto è il risultato della collaborazione tra aziende leader del settore, tra cui Garaventa, responsabile della produzione dei carrelli, e della direzione lavori, Sisag che ha curato i sistemi di controllo elettrici ed elettromeccanici, e della CWA Constructions di Olten che ha costruito e assemblato il tutto.

Le vetture sono completamente accessibili alle persone con disabilità, anche grazie ai lavori di ammodernamento svolti dalla FMB presso le sue stazioni a valle e a monte che hanno interessato in particolare l'eliminazione delle barriere architettoniche per rendere possibile l'accesso diretto an-



che per chi si sposta in sedia a rotelle. Lavori sono stati approntati anche per rendere più agevole il trasporto delle Mountain Bike degli appassionati che intendono portarsi in quota prima di affrontare i differenti sentieri che si diramano in discesa dalla vetta del Monte Brè, o per la prima parte in salita dall'omonimo paese verso il Boglia e oltre.

L'inaugurazione delle nuove carrozze è prevista 15 febbraio in matti-

nata con la partecipazione anche delle autorità politiche comunali e cantonali e con la prima corsa ufficiale. La riapertura della stagione per il pubblico dopo la pausa invernale e i lavori citati, è fissata alle ore 11.00 del giorno dell'inaugurazione.

**SD**

- *manutenzione giardini*
- *pulizia terreni incolti*
- *piccoli lavori forestali*

**Cagiallo - Tesserete - Capriasca**  
tel 079 881 39 41



G A R A G E  
**LIDAUTO**

6906 Lugano-Cassarate

Via del Tiglio 9

tel. 091 972 67 51

mobile 079 620 63 40



agenzia  **TOYOTA**

Toyota Yaris Cross

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



**sosTieni l'economia ticinese**

## TOYOTA LAND CRUISER È UN SUV IMPONENTE CHE VA DAPPERTUTTO

Il nuovo Land Cruiser è un SUV di grandi dimensioni a trazione integrale, un fuoristrada “duro e puro” come vuole la tradizione. È a suo agio sia in strada sia nei terreni più accidentati e si rifà allo stile consueto di Land Cruiser che risale a più di 70 anni fa. Toyota afferma che può andare ovunque, a prescindere da quando sia impegnativo il percorso, e di ritornare alla base in tutta sicurezza.

All'interno anche il nuovo modello offre cinque o sette sedili e molto spazio per i bagagli e l'attrezzatura per una gita avventurosa. L'abitacolo è aperto ed è progettato per garantire una guida comoda, anche sui terreni più accidentati, ed è dotato della tecnologia più recente per l'intrattenimento, le informazioni e la connettività in movimento. Ricca è la serie di sistemi che monitorano costantemente la guida, la strada e il traffico attorno al veicolo.

Il motore turbodiesel riprogettato da 2,8 litri e 205 CV è abbinato a un nuovo cambio automatico Direct Shift a otto rapporti. Grazie alla cop-



pia massima di 500 Nm, il gruppo propulsore consente il traino di carichi fino a 3'500 kg. Alla fine del 2025, la gamma Land Cruiser verrà arricchita fino a includere una nuova versione mild hybrid da 48 V.

Questo è il primo modello con così tante innovazioni. Nello sviluppo del veicolo, Toyota è “tornata alle origini”, concentrandosi sulle qualità che

hanno costruito la leggenda di Land Cruiser e rafforzandole con tecniche e design moderni. Dispone di una nuova piattaforma e una scocca che offrono all'auto la sua fondamentale resistenza e maneggevolezza. È anche il primo Land Cruiser ad adottare il servosterzo elettrico e inoltre è dotato di un nuovo sistema frenante e un nuovo schema sospensivo.

Il nuovo design del veicolo fonde la tradizione di Land Cruiser con un look spiccatamente contemporaneo, senza tempo e che comunica il tipo di qualità funzionale e solidità. Analogamente l'abitacolo crea un ambiente funzionale ma di alta qualità, con la possibilità di ospitare fino a sette persone e uno spazio di carico generoso per qualunque esigenza. Per la marcia fuoristrada, sono presenti imbottiture per proteggere ginocchia e spalle, e i sedili dal nuovo design offrono prestazioni ottimali per avvolgere il corpo.

La storia di Land Cruiser risale al 1951, con il primo modello BJ di Toyota. Da allora, ne sono stati venduti più di 10,4 milioni in tutto il mondo.



**MOTORI**

## HONDA LA CIVIC TYPE R 50TH ANNIVERSARY EDITION

Per il 50° anniversario di Honda Svizzera, la casa giapponese ha lanciato un'edizione molto speciale della sua leggendaria Civic Type R: la 50th Anniversary Edition. Limitata a soli 50 esemplari, questa edizione esclusiva combina le prestazioni tipiche del marchio con particolari caratteristiche di design.

L'attuale Type R rappresenta il meglio della lunga serie di modelli 'cult' equipaggiati con motori a combustione VTEC Turbo – e potrebbe passare alla storia come l'ultimo del suo genere. Ispirata alle corse automobilistiche, la Civic Type R stabilisce nuovi parametri di riferimento per le



auto di serie a trazione anteriore. Ha per esempio stabilito due record sul giro su circuiti leggendari: il Nürburgring North Loop e il circuito di Suzuka.

La Honda Civic Type R 50th Anniversary Edition può essere ordinata per

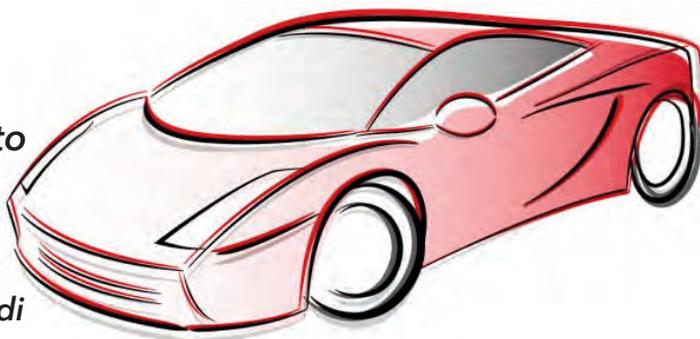
62'800 franchi. Tra le sue caratteristiche si trova un pacchetto che comprende elementi in carbonio che sottolineano ulteriormente il suo carattere sportivo, nonché un pacchetto di illuminazione che, non appena l'ambiente si oscura, evidenzia in modo impressionante elementi appositamente adattati. Nel prezzo è inclusa una copertura della carrozzeria progettata per la Civic Type R.

### **GARAGE TESSERETE**

di Carmen Stranieri

**auto riparazioni  
compravendita auto**

**ottime vetture  
d'occasione  
ricerca veicoli - collaudi**



**via Battaglini - 6950 Tesserete - tel + fax 091 943 34 34 - [garage.tesserete@hotmail.com](mailto:garage.tesserete@hotmail.com)**

## OPEL LA NUOVA GRANDLAND È UN SUV PREMIUM ELECTRIC

La nuova Grandland appare elegante e dinamica, spaziosa e dotata di una gamma di motori completamente elettrificati. L'ultima nata di Casa Opel dà vita a molte idee di design ispirate al concetto d'avanguardia Experimental, i cui punti salienti includono il sistema di illuminazione Intelli-Lux Pixel HD, la piattaforma appositamente progettata per i veicoli elettrici a batteria e il nuovo pacco batterie piatto che può ospitare una batteria da 98 kWh. La nuova Grandland Electric nella migliore delle ipotesi e in una situazione particolarmente favorevole può quindi percorrere fino a 700 chilometri.

La massa imponente del nuovo Grandland colpisce al primo sguardo. Più lunga di 173 millimetri, più alta di 19 millimetri e più larga di 64 millimetri rispetto al suo predecessore, l'ultima aggiunta alla gamma si propone con un aspetto deciso (lunghezza del veicolo: 4'650 mm, larghezza 1'905 mm, altezza: 1'660 mm). Grazie ai suoi cerchi in lega leggera fino a 20 pollici, la vettura costituisce chiaramente il top di gamma dell'offerta SUV Opel. Anche la finitura affilata gioca un ruolo di primo piano.

I fari a matrice Intelli-Lux Pixel

HD celebrano qui la loro anteprima. Il sistema conta più di 50mila elementi e consente una distribuzione della luce ad alta risoluzione. A seconda delle condizioni del traffico, la telecamera rileva gli utenti della strada che precedono il veicolo e quelli che provengono dalla direzione opposta e l'illuminazione a matrice Intelli-Lux Pixel HD li nasconde in modo ancora più preciso rispetto alle tecnologie di illuminazione convenzionali utilizzate finora. Il sistema fornisce una distribuzione della luce ancora più chiara e uniforme senza abbagliamento.

La vernice bicolore, il tetto che sembra fluttuare nell'aria e le finiture a contrasto conferiscono alla nuova Grandland un aspetto slanciato, sottolineandone al contempo l'aspetto elegante. Pertanto, il design della carrozzeria è chiaramente strutturato ma allo stesso tempo fluido e organico. Le linee decise dei passaruota si fondono con le fiancate del veicolo e fanno risaltare le ruote. Altri rivestimenti attorno ai passaruota e nella parte inferiore della carrozzeria esprimono un aspetto robusto. Inoltre, il passo di 2'784 millimetri e il portellone ripido garantiscono più spazio nell'abitacolo e nel vano posteriore. Il sedile posteriore è frazionabile 40/20/40, liberando un volume di carico fino a 1'641 litri.

I clienti che non desiderano guidare in modalità completamente elettrica, la gamma di motori elettrificati Opel offre altre alternative. Il nuovo Grandland Plug-in Hybrid offre così fino a 85 chilometri di autonomia, e Grandland Hybrid, con la sua tecnologia a 48 volt, è un'altra opzione interessante che promette comfort di guida con consumi contenuti ed emissioni di CO2 ridotte.



LEXUS

## OVERTRAIL È LA NUOVA VERSIONE DEL SUV MEDIO NX

Lexus cerca di eliminare lo stress della guida con una nuova versione del SUV medio di lusso NX. Il modello Overtrail non è un fuoristrada in tutto e per tutto ma un'interpretazione dell'NX. Il design è interessato da una nuova prospettiva, con sospensioni rialzate e cerchi in lega da 18 pollici di nuova forma con massicci pneumatici fuoristrada. Le calotte dei retrovisori, le maniglie delle portiere, le modanature dei passaruota e le barre sul tetto presentano una finitura nera uniforme, mentre le cornici dei finestrini sono in nero metallizzato e le ruote in nero opaco. La calandra a clessidra viene messa in maggior risalto da un telaio e una griglia metallica brillante lavorata a macchina. Questi dettagli sono in contrasto con la nuova verniciatura Moon Desert, una tonalità metallizzata color sabbia (ma sono disponibili altri sei colori).

Anche gli interni presentano un look esclusivo, grazie ai sedili anteriori sportivi rivestiti in pelle sintetica nera con fasce laterali color khaki. Anche i pannelli delle portiere e il vano portaoggetti della consolle centrale presentano una finitura abbinata, con nuovi inserti dei rivestimenti che si ispirano ai motivi degli strati della roc-



cia naturale.

Le sospensioni rialzate di 15 mm portano l'altezza complessiva del veicolo a 1'675 mm, aumentando l'altezza libera da terra e dando al conducente una visuale dominante dell'ambiente circostante. Allo stesso modo, l'altezza da terra è stata aumentata a 200 mm. Le prestazioni dinamiche sono

state migliorate ulteriormente con rinforzi posteriori supplementari.

Il modello NX Overtrail è dotato di funzioni che rendono la vita a bordo confortevole. Il climatizzatore, ad esempio, utilizza la tecnologia avanzata dell'aria nanoe-X, che immette migliaia di miliardi di minuscole molecole d'acqua nel climatizzatore che hanno l'effetto dimostrato di combattere batteri, virus, muffe e cattivi odori.

L'ambiente dell'abitacolo è studiato inoltre per favorire il benessere della persona grazie al sistema di illuminazione ambiente, che fornisce un'illuminazione delicata e indiretta nei vani piedi, nei pannelli delle portiere e nella consolle centrale, con una scelta di 64 colori differenti.



## MAZDA CX-80 NOMINATA 'BEST IN CLASS' TRA I LARGE SUV

La nuovissima Mazda CX-80 è stata nominata "Best in Class Large SUV" da Euro NCAP. Nel 2024 questo ente ha testato un totale di quarantaquattro auto, con la Mazda CX-80 che si è imposta come la migliore nella categoria SUV di grandi dimensioni, davanti all'Audi Q6 e-tron.

La CX-80 ha ottenuto un punteggio del 92% nella categoria 'Occupazione adulti', con il punteggio massimo sia nei test di impatto laterale che posteriore. Ha ottenuto il punteggio dell'88% nella categoria 'Occupazione bambini'. Il veicolo ha ottenuto un punteggio dell'84% nella categoria 'Utenti vulnerabili della strada', inoltre ha ottenuto un punteggio del 79% nella categoria 'Assistenza alla sicurezza'. Le prestazioni di sicurezza superiori della Mazda CX-80 sono completate dal suo comfort, dalla sua praticità e dalla sua versatilità, che la rendono un modello di spicco nel segmento dei SUV a sette posti. La valutazione a cinque stelle è supportata dall'architettura scalabile Skyactiv Multi-Solution, che migliora la dinamica di guida con un layout a motore anteriore, trazione



posteriore e trazione integrale a trazione posteriore. Con tre file di sedili, la CX-80 è il veicolo più spazioso della gamma europea di Mazda.

Istituito nel 1996 con l'obiettivo di migliorare la sicurezza dei veicoli, Euro NCAP assegna ogni anno alle auto con il punteggio più alto il titolo "Best in Class", aiutando i consumatori a scegliere i veicoli più sicuri per le loro esigenze. Per determinare la valu-

tazione "Best in Class", viene calcolata una somma ponderata di punteggi in quattro aree di valutazione della sicurezza: 'occupante adulto', 'occupante bambino', 'pedone' e 'assistenza alla sicurezza'. Questo totale viene utilizzato per confrontare le auto. Le auto si qualificano per "Best in Class" in base alle loro valutazioni con equipaggiamento di sicurezza standard.

## TOYOTA E BMW INSIEME PER LA TECNOLOGIA AD IDROGENO

Toyota e BMW collaborano allo sviluppo della terza generazione del sistema a celle a combustibile (FCEV), che sarà montato nei modelli specifici di entrambe le aziende. Come primo passo, BMW prevede di lanciare il suo primo prodotto in serie nel 2028. Le due società lavorano anche per creare sinergie, collaborando nello sviluppo e nell'approvvigionamento, e per ridurre i costi raggruppando le unità di propulsione allo scopo di espandere la domanda di veicoli commerciali e passeggeri.





## — Un Mondo — di Vino

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

*Bindella*  
la vita è bella

### Vinoteca Bindella

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



«SAREI  
MORTA DA  
15 ANNI...»

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

Senza questa donazione d'organo, avvenuta nel maggio 1996, Liz S. sarebbe morta. Ma non tutti hanno questa fortuna: le donazioni di organi sono ancora troppo poche. Aiutate a cambiare le cose!

→ Tesserà di donatore: 0800 570 234 (gratis)  
→ [www.swisstransplant.org](http://www.swisstransplant.org)



Fondazione nazionale svizzera per il dono e il trapianto di organi



**Direttore responsabile**  
Mauro Scopazzini

**Redazione**  
Ticino Magazine  
6955 Capriasca - Cagiallo  
tel 091 923 28 77 - 079 620 51 91  
[ticino-magazine@ticino.com](mailto:ticino-magazine@ticino.com)  
[www.ticino-magazine.ch](http://www.ticino-magazine.ch)

**Editore**  
Masco Consult S.A. Editore  
Lugano

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

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

Appare 5 volte l'anno da febbraio a novembre

Abbonamento Fr. 45.- (8 edizioni)

© Ticino Magazine



# Risparmiare con la cassa malati

Risparmiare fino a CHF 2000.–  
sull'assicurazione di base  
ASSICURAZIONE COMPLEMENTARE  
MALATTIE

[AXA.ch/risparmio](https://www.axa.ch/risparmio)

**Know You Can**

**AXA Agenzia Principale Sergio Sertori**

Piazza Riforma 4, 6900 Lugano

Telefono 091 923 73 13

[lugano.via.nassa@axa.ch](mailto:lugano.via.nassa@axa.ch)

[AXA.ch/nassa](https://www.axa.ch/nassa)

B-ECONOMY

P.P.  
CH-6950  
Tesserete

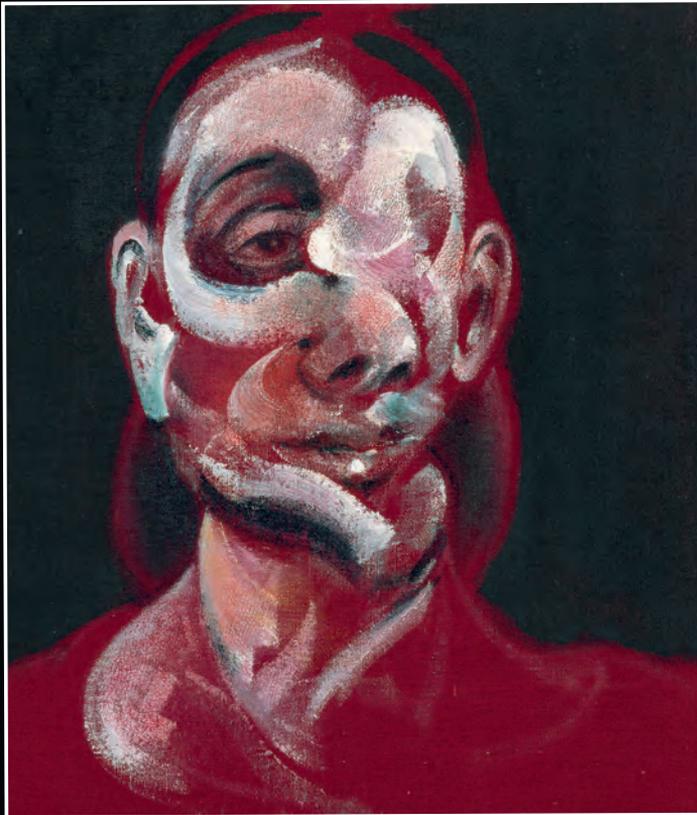
LA POSTA 

Ticino Magazine - 6955 Capriasca - [www.ticino-magazine.ch](http://www.ticino-magazine.ch)

# FRANCIS BACON

## PRÉSENCE HUMAINE

En collaboration avec la National Portrait Gallery, Londres



Fondation Pierre Gianadda

Martigny

14 février – 8 juin 2025  
Tous les jours de 10 h à 18 h

Suisse