ASCONA LOCARNO

ANNO/JAHRE LXIII | 458/4 | APRILE 2017 / APRIL 2017

FJ Ferien-Journal

Modella per un giorno
Model für einen Tag

C'erano una volta i Saracch
Es waren einmal die Saracch

Turismo: Tendenza al rialzo in Ticino
Aufwärtstrend im Tessiner Tourismus

NISSAN

Innovation that excites

NISSAN INTELLIGENT MOBILITY

BELLEZZA SCONVOLGENTE.
LA NUOVISSIMA NISSAN MICRA.

COMPLICE PERFETTA.

PER I PRIMI ACQUIRENTI: LEASING ALLO 0%
& PACCHETTO DI EQUIPAGGIAMENTO GRATIS*

*All'acquisto di una nuova NISSAN MICRA vi regaliamo il NISSAN AROUND VIEW MONITOR per una visuale a 360° (versione TEKNA) oppure il pacchetto sicurezza NISSAN (per tutte le altre versioni). Esempio di leasing: nuova NISSAN MICRA VISIA, 1.0 l, 73 CV (54 kW), 4.8 l/100 km, 107 g/km di CO_2, la categoria d'efficienza energetica verrà comunicata a omologazione conclusa, prezzo di listino Fr. 13 890.–, acconto Fr. 3223.–, 36 rate leasing mensili di Fr. 119.–. Media di tutte le auto nuove vendute in Svizzera: 134 g/km. La foto può mostrare degli equipaggiamenti opzionali. Valgono le condizioni leasing di RCI Finance SA, 8902 Urdorf: chilometraggio/anno: 10 000 km. Assicurazione rate inclusa. L'assicurazione casco totale obbligatoria per contratti di leasing non è compresa. Tasso d'interesse annuo effettivo 0.00%. La concessione del leasing è vietata se causa un indebitamento eccessivo del consumatore. Offerta valevole dall'1.03.2017 fino a revoca presso tutti gli agenti NISSAN aderenti all'iniziativa.

Bertoni Automobili sa

Via Delta 11 • 6612 Ascona
Tel.: 091 791 43 24
www.bertoni.ch

Regazzi
Schermature solari

0800 123 444

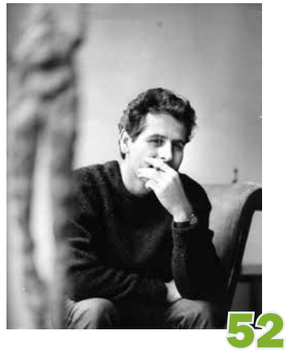
Gruppo Regazzi

www.regazzisole.ch

22

32

44


52

Sommario / *Inhalt*

3 Abbonatevi al Ferien Journal
Abonnieren Sie das Ferien Journal

4 Ci sono uova e uova
Es gibt Eier und Eier

6 Manifestazioni / *Veranstaltungen*

10 Nel Mese - *diesen Monat*
ce mois - *this month*

16 Porsche, il fascino senza tempo della passione più pura
Porsche, die zeitlose Faszination reiner Leidenschaft

22 C'era una volta: cambiano le abitudini, cambiano i servizi
Es war einmal: Gewohnheiten und Dienstleistungen ändern sich

26 Modella per un giorno
Model für einen Tag

30 Moda e modi di vivere
Mode und Lebensweisen

32 Consigli di giardinaggio per aprile
Gartentipps für den April

36 Food Truck Festival

38 Turismo: Tendenza al rialzo in Ticino
Aufwärtstrend im Tessiner Tourismus

44 C'erano una volta i Saracch
Es waren einmal die Saracch

48 Ottanta candeline e un nuovo film per Jack Nicholson
Achtzig Kerzchen und ein neuer Film für Jack Nicholson

52 Carlo's Place

58 La cucina è servita - *Bitte zu Tisch!*

60 Luccioperca del Lago Maggiore, incontro d'Asparagi
Zanderfilet von Lago Maggiore, mit grünem Spargel

66 Esposizioni / *Ausstellungen*

68 Curiosità / *Kurioses*

70 Oroscopo di aprile
Horoskop für April

72 Cruciverba / *Kreuzworträtsel*

Abbonatevi: ferienjournal.ch
Abonnieren Sie: ferienjournal.ch

Inviateci i vostri comunicati stampa in italiano e tedesco, con 2-3 fotografie.
La redazione farà il possibile per pubblicarli.
Termine di inoltro dei comunicati: entro il 10 del mese precedente l'uscita del giornale.

Senden Sie uns bitte Ihre Pressemitteilungen, italienisch und deutsch, mit 2-3 Photos.
Unsere Redaktion wird sich bemühen, Ihren Artikel zu publizieren
Termin: bis zum 10. des Monats für die Ausgabe des folgenden Monats.

Impressum:

FERIEN-JOURNAL
Mensile bilingue del Lago Maggiore. ISSN 1664-0055
Casella Postale 704 - CH-6612 ASCONA - Tel. 091 791 12 58 - Fax 091 791 04 19
info@ferienjournal.ch - www.ferienjournal.ch

Resp. editoriale e stampa:
La Nuova Tipografia SA, 6612 Ascona

Collaboratori di Redazione:
Ezio Guidi, Yvonne Bölt, Gian Pietro Milani, Ruedi Weiss,
Gabriele Cavaliere, Manuel Guidi, Jolanda Rebozzi, Gianni Ponti, Nelly Badea.

Traduzioni:
Manuel Guidi, Maria Teresa Toto, Christine Recher, Ladina Caprez,
Francesca Pedrocchi, Marzia Mendini.

Grafica:
Emanuel Leber, Andrea Pieroni

Comunicazione/Marketing:
Beppe Fissore, beppefissore@tiscali.it - Massimo Mozzi, marketing@ferienjournal.ch

******
Tutti i diritti riservati. La riproduzione anche parziale degli articoli, delle traduzioni e delle fotografie, è vietata. © Ferien-Journal, 2017 - Tiratura: 15'000 esemplari

Abonnements-Bestellung

Richiesta d'abbonamento

Ja, *ich möchte das Ferien Journal abonnieren. Um die 9 Ausgaben des Ferien Journals bequem zu Hause zu erhalten, genügt es, den Betrag von Fr. 40.– für die Schweiz, Fr. 100.– für Europa, Fr. 145.– für ausserhalb Europa zu überweisen.*

Sì, desidero sottoscrivere un abbonamento al Ferien Journal. Per ricevere comodamente a casa 9 edizioni del Ferien Journal, è sufficiente versare l'importo di Fr. 40.– per la Svizzera, Fr. 100.– per l'europa, Fr. 145.– fuori europa.

Name, Vorname / Cognome, Nome:

.....

Strasse / Via:

.....

PLZ, Ort / CAP, luogo:

.....

Land / Nazione:

.....

Tel.

.....

Datum, Unterschrift / Data, Firma:

.....

Einsenden an / spedire a:
La Nuova Tipografia SA, Ferien Journal
Viale B. Papio 5, CH-6612 Ascona
fax +41 91 791 04 19

CCP 65-186183-6,
Iban: CH56 0900 0000 6518 6183 6

APRILE-2017

Ci sono uova e uova

Ci siamo. Di cosa vi parliamo? Di Pasqua, tempo di riflessione, di rinascita e di molto altro ancora. Se un mese più di un altro deve essere interpretato come quello della rinascita, quello è indiscutibilmente aprile. Rinascita per la Chiesa, con la morte e la resurrezione di Gesù, ma anche di rinascita della natura, che dopo il regno del generale inverno, torna a fare capolino. Alberi che iniziano timidamente a ritrovare la chioma abituale, aiuole che rifioriscono, come a rifiorire è anche – si spera – il turismo, che rappresenta il principale motore di una regione come la nostra.
La Quaresima e i suoi rigori sono ormai un ricordo. In tutti i sensi. Si torna a pieno regime. Così, smaltito il dolce tipico di questa festività – la colomba – largo alla caccia alle uova. Lo facevamo da bambini, andando a frugare in ogni angolo di casa e giardino a caccia dell'ambìto pezzo di cioccolato, ma lo facciamo anche da adulti, ricercando un ipotetico uovo di Colombo in grado di ingolosire i turisti. Uno l'abbiamo trovato con il biglietto che apre le porte di tutti i trasporti pubblici a chi visita la nostra regione. Ma, si badi, va da sé che affinché un uovo si schiuda come da aspettative, va anche covato con amore e passione.

Per la rubrica delle ricette, invitiamo tutti i lettori ad inviarci una loro specialità, con 6 foto dei passaggi ed il piatto finito. Ogni mese la pubblicheremo sulle nostre pagine. Foto in formato JPG, alla nostra mail: info@latipografia.ch

Andreas Pieroni

Es gibt Eier und Eier

Es ist soweit. Worum geht es? Um Ostern, die Zeit der Besinnung, Wiedergeburt und vieles mehr. Wenn es einen Monat gibt, der mehr als alle anderen mit einer Wiedergeburt interpretiert werden kann, dann ist das unbestreitbar der April. Wiedergeburt für die Kirche, mit dem Tod und der Auferstehung Jesu, aber auch die Wiedergeburt der Natur, die nach der Herrschaft von General Winter wieder zu ihrem Recht kommt. Bäume beginnen ganz zaghaft, wieder ihren normalen Blätterschmuck zu entwickeln, Blumenbeete erblühen erneut, und man hofft, dass auch der Tourismus wieder erblüht, der Hauptmotor unserer Region.
Die Fastenzeit und die damit verbundene Strenge sind nur noch eine Erinnerung. In jeder Hinsicht. Alles läuft wieder auf Volldampf. Wenn also die Colomba, der typische Kuchen dieses Festes verspeist ist, dann geht es auf zur Eiersuche. Als Kinder haben wir auf der Jagd nach dem begehrten Stück Schokolade jede Ecke des Hauses und des Gartens durchwühlt, aber wir tun es auch als Erwachsene, um ein hypothetisches Ei des Kolumbus zu suchen, mit dem man Touristen anlocken kann. Ein solches haben wir mit dem Ticket gefunden, das denen, die unsere Region besuchen, die Türen aller öffentlichen Verkehrsmittel öffnet. Aber wohlgemerkt muss ein Ei selbstverständlich auch mit Liebe und Leidenschaft ausgebrütet werden, wenn das daraus schlüpfen soll, was unseren Erwartungen entspricht.

Für die Rubrik „Rezepte" würde es uns sehr freuen, wenn Sie uns Ihr Lieblingsrezept zustellen, vielleicht mit ein paar Photos (maxim. 6 - in JPG), damit wir es allen unseren Lesern vorstellen können. Unsere E-Mail-Adresse: info@latipografia.ch

Andreas Pieroni

Immobilienverkauf zum besten Preis?
Mit uns liegen Sie in jedem Fall richtig

Sie planen, in diesem Frühjahr Ihre Immobilie zu verkaufen – zu den bestmöglichen Bedingungen? Dann sollten Sie auf die Expertise von Engel & Völkers vertrauen: Unsere erfahrenen, erstklassig vernetzten Immobilienberater verfügen über umfassende lokale Marktkenntnisse und wissen den Wert Ihrer Immobilie richtig einzuschätzen. Die beste Basis für eine gezielte Vermarktungsstrategie – und Ihren Verkaufserfolg. Kontaktieren Sie uns jetzt für eine unverbindliche Marktpreiseinschätzung!

Engel & Völkers Ascona · Piazza G. Motta 57 · 6612 Ascona
Tel. +41 91 785 14 80 · Ascona@engelvoelkers.com · www.engelvoelkers.ch/ascona

ENGEL&VÖLKERS

40 ANNI
al Pontile
RISTORANTE
T +41 91 791 46 04 · alpontile.ch
Riservazione gradita
Tischreservation erwünscht

Piazza Ascona
HOTEL & RESTAURANTS
Ganzjährig geöffnet
Piazza G. Motta 27-31
CH 6612 Ascona
Tel. +41 91 791 11 81
hotelpiazza.ch

Thai corner
al Piazza
RISTORANTE - PIZZERIA
Tel. 091 791 11 81 · alpiazza.ch

Manifestazioni Veranstaltungen 4-2017

1 — SABATO - SAMSTAG

Metafisica dell'amore
Teatro di Minusio
Via G. Motta 10
6648 Minusio
Tel: +41 78 8639992

2 — DOMENICA - SONNTAG

VIII Rassegna pianistica 2017
Scuole medie
Via Vignascia 1
6648 Minusio

3 — LUNEDI - MONTAG

4 — MARTEDI - DIENSTAG

5 — MERCOLEDI - MITTWOCH

Il prezzo (The Price) - Stagione teatrale di Locarno 2016/2017
Teatro di Locarno
Largo Zorzi
6600 Locarno
Tel: +41 91 759 76 60

6 — GIOVEDI - DONNERSTAG

Il prezzo (The Price) - Stagione teatrale di Locarno 2016/2017
Teatro di Locarno
6600 Locarno

Ciclo de cine en español - Argentina
Cinema Otello
Viale G. Papio
6612 Ascona

7 — VENERDI - FREITAG

Fescta de Brisag
6614 Brissago

8 — SABATO - SAMSTAG

Notte di Fado
Le Bistrot Otello Ascona
ore 20.00, Fr. 68.00 a persona (bevande escluse)
Fadistas: Mariana Correia e Miguel Xavier
Chitarra portoghese: Miguel Amaral
Chitarra classica e basso: Paulo F. de Carvalho e Mário Correia
Riservazioni: 091 791 51 57

9 — DOMENICA - SONNTAG

domenicAteatro - Celeste, la fiaba dei colori
Teatro del Gatto
Via Muraccio
6612 Ascona

10 — LUNEDI - MONTAG

Il suono danzante delle pietre

La scuola dell'infanzia di Ascona e la scuola elementare di Brissago I Teatro San Materno pre un laboratorio

fino a giovedi 13

Teatro San Materno Ascona

11 — MARTEDI - DIENSTAG

Alliance Française - Comme un avion
Cinema Otello
Viale G. Papio
6612 Ascona
Tel: +41 91 743 59 53

Opéra passion - Jewels
Cinema Otello
Via Papio
6612 Ascona

12 — MERCOLEDI - MITTWOCH

Cineforum - Una sola verità
Teatro Paravento
Via Cappuccini 8, Locarno
Tel: +41 91 751 93 53

Alliance Française - Comme un avion
Cinema Otello
Viale G. Papio
6612 Ascona
Tel: +41 91 743 59 53

13 — GIOVEDI - DONNERSTAG

TeatrOver60 - Cappuccetto Blues
Teatro del Gatto
Via Muraccio 21
6612 Ascona
Tel: +41 91 792 21 21

14 — VENERDI - FREITAG

Nina Dimitri e Silvana Gargiulo - Buon Appetito
Teatro Grande Dimitri
Caraa du Teatro Dimitri 1
6653 Verscio
Tel: +41 91 796 15 44

15 — SABATO - SAMSTAG

Compagnia "DUE" - Avanti
Teatro Grande Dimitri
Caraa du Teatro Dimitri 1
6653 Verscio
Tel: +41 91 796 15 44

16 — DOMENICA - SONNTAG

Concerto di Pasqua
Chiesa Santa Maria della Misericordia
Collegio Papio
Viale Papio
6612 Ascona

17 — LUNEDI - MONTAG

Caccia all'uovo
6600 Cardada

18 — MARTEDI - DIENSTAG

Chasch mi gärn ha!
Teatro Grande Dimitri
Caraa du Teatro Dimitri 1
6653 Verscio
Tel: +41 91 796 15 44

Ascona
gatto
informazioni e prenotazioni
via Muraccio 21, 6612 Ascona
telefono 091 792 21 21
e-mail: info@ilgatto.ch

19 — MERCOLEDI - MITTWOCH

20 — GIOVEDI - DONNERSTAG

Duo Luna-Tic - On Air
Teatro Grande Dimitri
Caraa du Teatro Dimitri 1
6653 Verscio
Tel: +41 91 796 15 44

21 — VENERDI - FREITAG

22 — SABATO - SAMSTAG

Commedia all'Italiana
Teatro del Gatto
Via Muraccio 21
6612 Ascona
Tel: +41 91 792 21 21

23 — DOMENICA - SONNTAG

Maratona gastronomica
Centro Dannemann
Via R. Leoncavallo 55
6614 Brissago
Tel: +41 91 786 81 30

slowUp Ticino
Locarno - Bellinzona

Risottata primaverile
6605 Locarno Monti

24 — LUNEDI - MONTAG

I Cavalieri Templari in Europa: Siti e Simbologia
Sala della Corporazione Borghese
Via all'Ospedale 14
6600 Locarno

25 — MARTEDI - DIENSTAG

Sala di lettura della Biblioteca, ore 18.00
I ROMANZI DI DANIELA CALASTRI-WINZENRIED: TRA VERITÀ E FINZIONE LETTERARIA

Biblioteca Popolare Ascona
Piazza G. Motta 37
Tel. +41 91 791 69 65

26 — MERCOLEDI - MITTWOCH

Cineforum - Fortapàsc
Teatro Paravento
Via Cappuccini 8
6600 Locarno
Tel: +41 91 751 93 53

27 — GIOVEDI - DONNERSTAG

Ciclo de cine en español - Yo
Cinema Otello
Viale G. Papio
6612 Ascona

Schegge
Stagione teatrale di Locarno 2016/2017
Teatro di Locarno
Largo Zorzi, Locarno
Tel: +41 91 759 76 60

28 — VENERDI - FREITAG

fino al 30 aprile
Food Truck Festival
Largo Zorzi
6600 Locarno

29 — SABATO - SAMSTAG

Il 4artetto
Centro Culturale Elisarion
Via Rinaldo Simen 3
6648 Minusio
Tel: +41 78 863 99 92

Casse di Sapone
6670 Avegno
Tel: +41 76 528 50 19

30 — DOMENICA - SONNTAG

fino al 5 maggio
CSF Conference - Sfide statistiche nella biologia delle singole cellule
Congressi Stefano Franscini
Monte Verità
Strada Collina 84
6612 Ascona

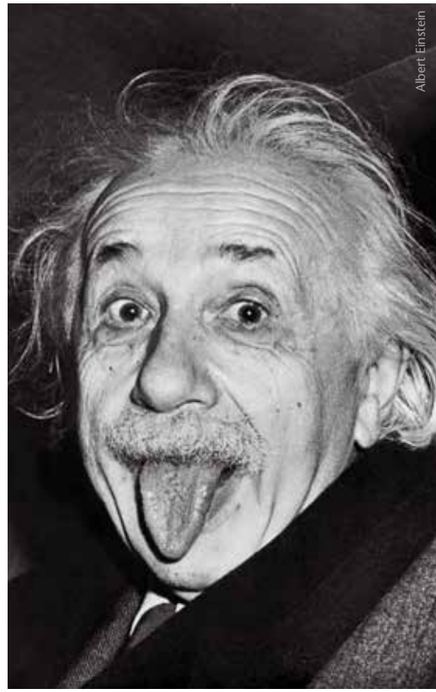
inserite sul web le vostre manifestazioni: www.ferienjournal.ch

fino/Bis 10.10.2017
Mercato Settimanale del martedì
Dienstag-Wochenmarkt
Lungolago

80 espositori, prodotti artigianali, antiquariato, specialità ticinesi.

80 Stände, Kunsthandwerk, Antiquariat, typische Tessiner Spezialitäten.

ama
AMA - CP 997 - 6612 Ascona
Tel. 091 792 18 28 - Fax 091 792 18 44
www.amasacona.ch - amascona@amascona.ch


Albert Einstein

IN NUMBERS WE TRUST

SYZ
CREATING PERFORMANCE
BANQUE PRIVÉE
Banque SYZ SA
Agenzia di Locarno
Via Cattori 4 CP 1461 CH-6600 Locarno
Tel.: +41(0)58 799 66 66

WELLNESS & FITNESS

Entspannen, Sport treiben oder beides: Besuchen Sie uns!

– Hallenbad mit Hydromassage
– Dampfbad, Sauna, Sanarium
– Fitnessraum mit Power Plate

Tageseintritt: CHF 25.–
Monatsabo: CHF 250.–
Saisonabo: CHF 1000.–

Rilassarsi, praticare sport o entrambi. Venite a trovarci!

– Piscina coperta con idromassaggio
– Bagno turco, sauna, sanarium
– Palestra con attrezzi Power Plate

Ingresso giornaliero: CHF 25.–
Abbonamento mensile: CHF 250.–
Abbonamento stagionale: CHF 1000.–

HAPIMAG

Hapimag Resort Ascona
Via Muraccio 116 | 6612 Ascona | Schweiz
T +41 (91) 7 85 46 00 | ascona@hapimag.com

Manifestazioni Veranstaltungen 5-2017

1 LUNEDI - MONTAG

Stralosone
6616 Losone

2 MARTEDI - DIENSTAG

Cattiverie
Teatro Paravento
Via Cappuccini 8
6600 Locarno
Tel: +41 91 751 93 53

3 MERCOLEDI - MITTWOCH

I mercoledì pianistici di Elisarion
Centro Culturale Elisarion
Via Rinaldo Simen 3
6648 Minusio
Tel: +41 78 863 99 92

4 GIOVEDI - DONNERSTAG

TeatrOver60 - Per tutti esiste almeno una canzone
Teatro del Gatto
Via Muraccio 21
6612 Ascona
Tel: +41 91 792 21 21

5 VENERDI - FREITAG

Giorgio Conte Trio - Ricordati...
Teatro Grande Dimitri
Caraa du Teatro Dimitri 1
6653 Verscio
Tel: +41 91 796 15 44

Caseifici aperti
Ticino

6 SABATO - SAMSTAG

Caseifici aperti
Ticino

Concerto di Corni delle Alpi
Teatro Paravento
Via Cappuccini 8
6600 Locarno
Tel: +41 91 751 93 53

7 DOMENICA - SONNTAG

Dimitrigenerations
Teatro Grande Dimitri
Caraa du Teatro Dimitri 1
6653 Verscio
Tel: +41 91 796 15 44

Mercatino a Sonogno 2017
6637 Sonogno

8 LUNEDI - MONTAG

Jazz Cat Club - Steve Gadd Band
Teatro del Gatto
Via Muraccio 21
6612 Ascona
Tel: +41 78 733 66 12

9 MARTEDI - DIENSTAG

Alliance Française - Belles familles
Cinema Otello
Viale G. Papio
6612 Ascona
Tel: +41 91 743 59 53

10 MERCOLEDI - MITTWOCH

Alliance Française - Belles familles
Cinema Otello
Viale G. Papio
6612 Ascona
Tel: +41 91 743 59 53

11 GIOVEDI - DONNERSTAG

Nina Dimitri & Silvana Gargiulo - Concerto rumoristico
Teatro Grande Dimitri
Caraa du Teatro Dimitri 1
6653 Verscio
Tel: +41 91 796 15 44

12 VENERDI - FREITAG

LocarnoFolk Events 2017 - Amine & Hamza
Monte Verità, Sala Balint
Strada Collina 84
6612 Ascona
Tel: +41 91 785 40 40

13 SABATO - SAMSTAG

Cinque elementi tra cibo e danza
Teatro San Materno
Via Losone 3
6612 Ascona
Tel: +41 91 792 30 37

Mercato dell'artigianato
Lungolago
6600 Muralto

14 DOMENICA - SONNTAG

Delitto in crociera
Teatro Paravento
Via Cappuccini 8
6600 Locarno
Tel: +41 91 751 93 53

15 LUNEDI - MONTAG

16 MARTEDI - DIENSTAG

17 MERCOLEDI - MITTWOCH

I mercoledì pianistici di Elisarion
Centro Culturale Elisarion
Via Rinaldo Simen 3
6648 Minusio
Tel: +41 78 863 99 92

18 GIOVEDI - DONNERSTAG

Ascona
gatto
informazioni e prenotazioni
via Muraccio 21, 6612 Ascona
telefono 091 792 21 21
e-mail: info@ilgatto.ch

19 VENERDI - FREITAG

Coro Calicantus
Chiesa Evangelica
Viale Monte Verità 76
6612 Ascona
Tel: +41 91 743 21 81

fino al 5 giugno
Lunapark
Zona Lido
6600 Locarno

20 SABATO - SAMSTAG

fino al 24 giugno
Ascona Music Festival
Chiesa SS. Pietro e Paolo
6612 Ascona

Notte Bianca Locarno
6600 Locarno

Mercato dei prodotti del territorio
Lungolago Motta, Ascona
Tel: +41 848 091 091

21 DOMENICA - SONNTAG

Nina Dimitri e Silvana Gargiulo - Buon Appetito
Teatro Grande Dimitri
Caraa du Teatro Dimitri 1
6653 Verscio
Tel: +41 91 796 15 44

22 LUNEDI - MONTAG

Jazz Cat Club - Davina & The Vagabonds
Teatro del Gatto
Via Muraccio 21
6612 Ascona
Tel: +41 78 733 66 12

23 MARTEDI - DIENSTAG

Sala di lettura della Biblioteca, ore 18.00
PRESENZE ANARCHICHE E SOCIALISTE AD ASCONA E NEL LOCARNESE NEI PRIMI DECENNI DEL NOVECENTO
Biblioteca Popolare Ascona
Piazza G. Motta 37
Tel. +41 91 791 69 65

24 MERCOLEDI - MITTWOCH

25 GIOVEDI - DONNERSTAG

Messa dell'Ascensione
Chiesa San Pietro e Paolo
6612 Ascona

fino al 28.5.
Locarno Boat Show
6600 Locarno

26 VENERDI - FREITAG

fino al 28
Brocante Locarno
6600 Locarno

Ascona Motorcycle Happy Days
Osteria del Gatto
Via Muraccio 21
6612 Ascona

27 SABATO - SAMSTAG

Ascona Motorcycle Happy Days
Osteria del Gatto
Via Muraccio 21
6612 Ascona

28 DOMENICA - SONNTAG

Cinevox Junior Company - Made in Switzerland
Teatro di Locarno
Largo Zorzi
6600 Locarno
Tel: +41 91 759 76 60

29 LUNEDI - MONTAG

30 MARTEDI - DIENSTAG

LD Collective - Martin2
Teatro Grande Dimitri
Caraa du Teatro Dimitri 1
6653 Verscio
Tel: +41 91 796 15 44

31 MERCOLEDI - MITTWOCH

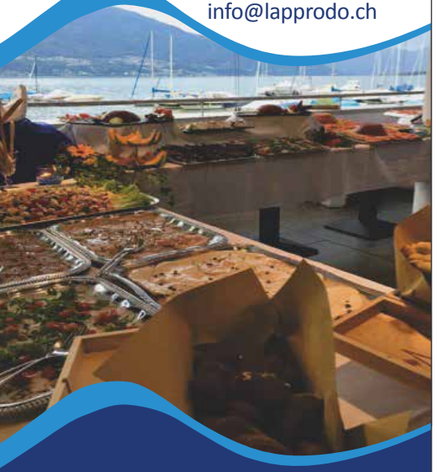
LD Collective - Martin2
Teatro Grande Dimitri
Caraa du Teatro Dimitri 1
6653 Verscio
Tel: +41 91 796 15 44

GIOVEDI - DONNERSTAG

inserite sul web
le vostre
manifestazioni:
www.ferienjournal.ch

SCHOBER
Gartengestaltung
Gartenunterhalt
Beratung
Projektierung
Handelsgärtnerei

ristorante
l'approdo
A Minusio, Via San Gottardo 192
091 225 81 18
www.lapprodo.ch
info@lapprodo.ch



magnifica terrazza direttamente al lago
aperto tutto l'anno
specialità di pesce
business lunch a fr. 23.50
banchetti fino a 100 persone
attracco per le vostre barche

Wunderschöne Terrasse direkt am See
Ganzes Jahr geöffnet
Fischspezialitäten
Business Lunch
Bankett bis zu 100 Personen
Anlegestelle für Boote

Non perdete
Il nostro menu di Pasqua

Vi inviamo volentieri le nostre offerte
per matrimoni, cresime,
comunioni ,battesimi
e compleanni

nel Mese *diesen Monat* ce mois *this month*

Performa Festival 19-23.4 Losone/Ascona

Sull'arco di cinque giornate, negli spazi de La Fabbrica a Losone e in altre suggestive location, il Performa Festival presenta al pubblico numerosi eventi derivanti da diverse discipline espressive: danza, teatro, musica, performance, installazioni e video saranno il motore della settima edizione di Performa. Il festival ambisce quindi a essere una piattaforma creativa interdisciplinare, un laboratorio di ricerca e di scambio per artisti, curiosi, professionisti, appassionati delle loro attività e per chiunque voglia confrontarsi con il concetto di creatività e riflettere sul gesto creativo.

Maggiori informazioni su
www.performa-festival.ch

Performa Festival 19-23.4 Losone/Ascona

Das Performa Festival möchte Künstlern, Fachleuten, interessierten Menschen und Kunstliebhabern über einen Zeitraum von fünf Tagen eine kreative, experimentelle Plattform bieten und einen gegenseitigen Austausch ermöglichen. Das Ziel des Festivals, welches im Kulturzentrum La Fabbrica in Losone und anderen attraktiven Lokalitäten stattfindet ist es, dem Publikum mit verschiedenen Vorführungen und Performances eine Vielfalt an Formen der darstellenden Künste (Theater, Tanz, Musik,...) vorzuführen;

Mehr dazu auf www.performa-festival.ch

Performa Festival 19-23.4 Losone/Ascona

Pendant cinq jours à La Fabbrica à Losone et dans d'autres espaces plusieurs événements liés à différentes disciplines d'expressions seront présentés au public. Danse, théâtre, musique et d'autres activités seront le moteur de la septième édition du Performa Festival. Ce festival vise à fournir un contenu original en étant un laboratoire de recherche interdisciplinaire et créative pour les artistes, ainsi que pour les professionnels et les curieux.

Plus d'info sur
www.performa-festival.ch

Performa Festival 19-23.4 Losone/Ascona

During five days different concepts will be presented in the cultural space of La Fabbrica in Losone and in other inviting locations by using different forms of communication. The intention of the Performa Festival is to promote different shows with a derivation from the performing arts (theatre, dance, music). The festival gives priority to live performative works, but it also welcomes projects that provide other modes of representation, such as installation or video. The festival aspires to be an interdisciplinary platform for arts, a laboratory where the results of research processes are presented, a place where artists, interested individuals as well as enthusiasts can exchange their creative knowledge and experiences.

More information on
www.performa-festival.ch

D. Rapetti Losone GmbH

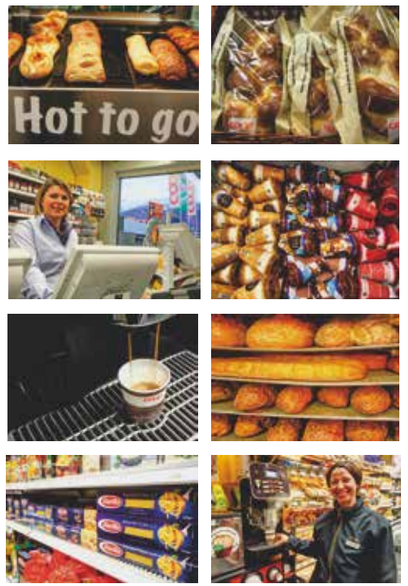
gestione coop pronto

Via Locarno 104
6616 Losone
Tel. 091 791 87 33

Orari d'apertura tutto l'anno:
Öffnungszeiten ganzes Jahr:

LU-VE: 06.00 - 22.00
SA-DO: 06.00 - 23.00

LA FRESCHEZZA
365 GIORNI ALL'ANNO
A PREZZI COOP



ASCO-fer s.a.

COSTRUZIONI METALLICHE
METALLBAU
di Vaerini e Zrakic

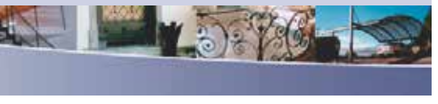
Esegue per voi su misura
ferro battuto per esterni ed interni.

Ringhiere, cancelli, porte, scale,
lanterne, tettoie e lavorazione
acciaio inox.

Wir arbeiten für Sie auf Mass
Kunstschmied für Aussen und Innen.

Geländer, Tore, Fenster, Treppen, Vordach,
Edelstahl, usw.

6612 Ascona • Tel. 091 / 791 24 89
Fax 091 / 791 27 22
info@asco-fer.ch • www.asco-fer.ch



L'autentico pane Maggia dal 1970

NARETTO SA
PANETTERIA - PASTICCERIA
Direzione Famiglia Caterina
Via Aerodromo 42, 6612 Ascona - Tel. 091 791 45 41 - Fax 091 791 47 10
e-mail: naretto@tidata.net

Aramis
calzature

Calzature Aramis sagl
Via borgo 11 - CH-6612 Ascona
Tel. +41 91 791 50 62
calzaramis@bluewin.ch

nel Mese *diesen Monat*

SlowUp Ticino 23.4 Locarno-Bellinzona

Una giornata di svago gratuita da trascorrere in bicicletta, coi pattini o a piedi su strade rigorosamente chiuse al traffico motorizzato. Tutti sono invitati a sperimentare la gioiosa atmosfera che si crea sul tracciato di circa 50 km, che si estende da Locarno (Piazza Grande) fino a Bellinzona (Piazza Governo). Un itinerario molto bello che collega le zone lacustri del Locarnese a quelle del Piano di Magadino fino al Bellinzonese e ai castelli. Sul percorso sono presenti numerosi punti di animazione, di ristoro e divertimento. Il ritmo e la distanza da percorrere possono essere scelti liberamente poiché SlowUp non è una gara ma una giornata all'insegna della festa, del benessere e della mobilità lenta.

Maggiori informazioni su
www.slowup-ticino.ch

SlowUp Ticino 23.4 Locarno-Bellinzona

Einen kostenlosen, vergnüglichen Tag verbringen, auf dem Fahrrad, den Roller Skates oder zu Fuss, auf Strassen, die für den motorisierten Verkehr komplett geschlossen bleiben. Alle sind eingeladen, die freudige Atmosphäre zu erleben, die sich auf der ca. 50 km langen Strecke bildet, die sich von Locarno (Piazza Grande) bis nach Bellinzona (Piazza Governo) erstreckt. Eine sehr schöne Route, die das Seegebiet von Locarno mit der Magadino-Ebene und den Burgen von Bellinzona verbindet. Auf dem Weg gibt es viele Punkte mit Unterhaltung, Verpflegung und Vergnügen. Tempo und Distanz können frei gewählt werden, denn SlowUp ist kein Rennen, sondern ein Tag der Feier, des Wohlergehens und der langsamen Mobilität.

Mehr dazu auf www.slowup-ticino.ch

ce mois *this month*

SlowUp Ticino 23.4 Locarno-Bellinzona

Une journée de loisir gratuit à passer à vélo, patins à roulettes ou à pieds sur rues fermés à la circulation motorisée. Tout le monde est invité à vivre cette joyeuse atmosphère qui se crée sur le tracé de 50 km qui s'étend de Locarno (Piazza Grande) jusqu'à Bellinzona (Piazza Governo). Un itinéraire très beau qui relie les zones lacustres de Locarno à la plaine de Magadino jusqu'à Bellinzona et ses châteaux. Sur le parcours se trouvent de nombreux points d'animation, de ravitaillement et de divertissement. Le rythme et la distance à parcourir peuvent être choisis librement parce-que SlowUp n'est pas une course mais une journée de fête, de bien-être et de mobilité douce.

Plus d'info sur www.slowup-ticino.ch

SlowUp Ticino 23.4 Locarno-Bellinzona

A day of free leisure activity that can be spent on a bike, skating or on foot along a distance that is entirely closed to motorized traffic. You are all welcome to experience the happy atmosphere on a track of approximately 50 km, which runs between Locarno (Piazza Grande) and Bellinzona (Piazza Governo): a wonderful itinerary that connects the Lake Maggiore region, following along the Piano di Magadino, to the castles of Bellinzona. Along the way there are also various entertainment points, food stalls and other parallel activities. The pace and distance can be chosen freely, and you can enter and exit the course at any point.

More information on
www.slowup-ticino.ch

inElettra SA
installazioni elettriche-telematiche-riparazioni

inElettra sa
Via Vallemaggia 9
6600 Locarno
Tel. 091/760.00.40

inElettra sa
Via Cantonale
6574 Vira Gambarogno
Tel. 091/795.16.17

info@inelettra.ch - www.inelettra.ch

Tische mit Charakter Definieren Sie Ihren individuellen Stil aus einer Auswahl an 55 neuen Oberflächen – Jetzt auf www.usm.com

Knecht ARREDAMENTI
Via Vallemaggia 55
6600 Locarno
Telefon 091 751 13 55
www.knechtarredamenti.ch

USM
Möbelbausysteme

Agenzia Fiduciaria e Immobiliare COCQUIO & CO
Immobilienagentur

Casa La Farola
Strada delle Pecore 4
beim Passaggio San Pietro
CH-6612 Ascona

tel. uff.	+41 (0)91 785 80 00
telefax	+41 (0)91 785 80 07
Homepage	www.farola.ch
E-Mail	info@farola.ch

Vendita di: case, ville, appartamenti in condominio, terreni
"la vostra agenzia:
piccola, discreta ed efficiente"

Verkauf von: Villen, Ferienhäusern, Eigentumswohnungen, Grundstücken
"das kleine, effiziente Familienbüro"

BUCADICIANNOVE
ristorante / golf club patriziale ascona

Via Lido 81 Ascona
091 791 21 59
info@bucadiciannove.ch
www.bucadiciannove.ch

nel Mese
diesen Monat
ce mois
this month

Sapori Ticino
23.4-11.6
Regione Lago Maggiore

Per la sua undicesima edizione S.Pellegrino Sapori Ticino ospita Le Soste, l'associazione di ristoranti che in oltre 30 anni è diventata la portavoce più eccellente e qualificata della cucina d'autore italiana. Oltre 10 tra i migliori Chef del Bel Paese cucineranno nelle splendide location del Canton Ticino per garantire appuntamenti enogastronomici di altissimo livello. Diversi anche gli appuntamenti nella regione del Locarnese, tra cui serate uniche in due dei migliori alberghi dell'area, come l'Hotel Eden Roc e il Castello del Sole ad Ascona, oltre ad un appuntamento lounge gourmet al Blu Restaurant & Lounge di Locarno. Questi gli ingredienti di una formidabile proposta culinaria che anche quest'anno porta la Svizzera italiana in vetta all'enogastronomia mondiale; una rara occasione da non perdere per tutti i food lovers!

Maggiori informazioni su www.sanpellegrinosaporiticino.ch

Sapori Ticino
23.4-11.6
Region Lago Maggiore

Während seiner elften Manifestation gewährt S. Pellegrino Sapori Ticino der Vereinigung „Le Soste" Gastfreundschaft, ein Restaurant-Verband, der in mehr als 30 Jahren das beste und qualifizierteste Sprachrohr der italienischen hohen Kochkunst geworden ist. Mehr als zehn der besten Chefs des Landes werden in den wunderschönen Räumlichkeiten des Kantons Tessin am Herd stehen und gastronomische Höhepunkte garantieren. Mehrere Veranstaltungen werden auch in der Region von Locarno stattfinden, unter anderem einzigartige Abende in zwei der besten Hotels der Gegend, im „Eden Roc" und im „Castello del Sole" in Ascona, sowie ein Lounge-Gourmet Event im Blu Restaurant & Lounge in Locarno. Dies sind die Zutaten eines fantastischen kulinarischen Angebotes, welches auch in diesem Jahr die italienische Schweiz an den Gipfel der Welt-Gastronomie befördern wird; eine seltene, nicht zu verpassende Gelegenheit für alle Gourmet-Freunde!
Mehr dazu auf
www.sanpellegrinosaporiticino.ch

Sapori Ticino
23.4-11.6
Région Lago Maggiore

Pour sa 11ème édition S.Pellegrino Sapori Ticino acceuille Le Soste, l'association des restaurants, qui en plus de 30 ans est devenue le porte-parole d'excellence et de qualité de la haute gastronomie italienne. Plus de 10 des meilleurs Chefs du Bel Paese cuisineront dans les magnifiques lieux de réception du canton du Tessin afin de garantir des rendez-vous oenogastronomiques de haut niveau. Plusieurs rendez-vous seront organisés dans la région de Locarno; des soirées uniques dans deux des meilleurs hôtels de la région dont l'Hotel Eden Roc et le Castello del Sole à Ascona ainsi qu'un rendez-vous lounge gourmet au Blu Restaurant & Lounge de Locarno. Ces ingrédients composent une formidable proposition culinaire qui cette année encore porte la Suisse italienne au sommet de l'oenogastronomie mondiale; une occasion rare à ne pas manquer pour tous les passionnés de cuisine!
Plus d'info sur
www.sanpellegrinosaporiticino.ch

Sapori Ticino
23.4-11.6
Lago Maggiore region

For its eleventh edition, S.Pellegrino Sapori Ticino hosts Le Soste, the association of restaurants that has become the most excellent and qualified symbol of the Italian haute cuisine for over 30 years. Over 10 of the best Italian Chefs will cook in the beautiful location of Ticino Canton to ensure high-level enogastronomic events. There are also several appointments in the Locarno region, including unique nights at two of the best hotels in the area, such as the Hotel Eden Roc and the Castello del Sole in Ascona, in addition to a gourmet lounge appointment at Blu Restaurant & Lounge in Locarno. These are the ingredients of a terrific culinary proposal that brings again the Italian Switzerland at the top of the world enogastronomy; a rare opportunity not to be missed for all food lovers!

More information on
www.sanpellegrinosaporiticino.ch

Wohnträume
finden bei uns neue Eigentümer

BOSSHARD
IMMOBILIEN

Via delle Scuole 1
6612 Ascona
tel +41 91 786 90 00

www.bosshard-immo.ch

SMK Schweizerische Maklerkammer
svit SMK SCHWEIZ

Porsche, il fascino senza tempo della passione più pura

❖ 911 GT3

Prestazioni estreme unite a lusso, comfort e a tanta tecnologia: sono questi i temi che Porsche ha affrontato al recente Salone di Ginevra presentando in anteprima mondiale la nuova 911 GT3, la Panamera Sport Turismo e la Panamera Turbo S E-Hybrid.

Potenza, personalità e passione: tre nomi per tre nuovi straordinari e insuperabili modelli che Porsche ha svelato lo scorso marzo all'87° Salone di Ginevra, occasione assolutamente imperdibile per la Casa di Stoccarda per confermare e rafforzare il suo stretto e inossidabile legame tra anima sportiva e spirito competitivo.
Un binomio vincente per tradizione, sintesi perfetta di quello che universalmente è definito Motorsport, l'anima Porsche che è riuscita ancora una volta a sorprendere e distinguersi per creatività ed esclusiva eleganza.
E proprio lo spirito Motorsport ha forgiato il mito, l'intramontabile successo della più radicale tra le 911, la GT3, concepita e nata per rafforzare il legame tra la guida quotidiana e quella in pista.
Una vettura maturata sull'esperienza delle competizioni, con un telaio rivisto e messo a punto per una migliore dinamica di guida e una maggiore maneggevolezza.
La nuova 911 GT3 non ha lasciato infatti dubbi tra il pubblico che ne ha subito riconosciuto l'animo sportivo, accentuato dall'importante alettone posteriore e da un design perfezionato, accompagnato da interni espressione di una perfetta e impareggiabile esperienza al volante.
Veloce, scattante, stabile sui rettilinei, una due posti da prima classe che incarna al meglio la passione per le corse e che nasce dalla precisione e dalla cura meticolosa per i dettagli, dotata dello stesso formidabile cuore che muove la vettura di razza 911 GT3 Cup.
Una vettura unica come unici sono i due nuovi modelli Panamera che hanno immediatamente ammaliato il pubblico di Ginevra: la Turbo S E-Hybrid e la Sport Turismo, due versioni diverse della stessa vettura che, in questi anni, ha avuto il coraggio di ridefinire i canoni Porsche in modo sempre più preciso, rielaborando ogni aspetto del viaggiare su di una Granturismo.
Spingendo all'estremo performance e piacere di guida, con Panamera Turbo S E-Hybrid la casa di Stoccarda è stata capace infatti di riunire in una straordinaria berlina tutte le esperienze e i successi acquisiti nel mondo Motorsport.
Una vettura sinonimo di potenza ai massimi livelli, forza e passione derivate dalla supersportiva 918 Spyder, succo concentrato di soluzioni ingegneristiche innestate su quella tradizione che rende Porsche capace di affrontare e vincere sfide assolutamente ineguagliabili.
E questo è infatti il suo spirito, quello di competere, andare oltre i limiti fino a sorprendere innescando una magica tensione capace di lasciare senza fiato, proprio come la Panamera Sport Turismo, sicuramente tra le novità più fotografate al Salone ginevrino.
Anticipata nelle forme e nell'impostazione dall'omonima concept-car svelata a Parigi nel 2012, Panamera Sport Turismo ha immediatamente affascinato per design, stile e carattere assolutamente unici, una rivoluzione davvero senza pari.
Dal carattere incisivo, elegante e armonico, sprigiona tutta la sportività della Casa di Stoccarda, con l'obiettivo non velato di conquistare una clientela assolutamente ricercata.
Sotto il suo grintoso vestito, Panamera Sport Turismo cela infatti tutto il meglio di Porsche: decisione, concretezza e azione che, sprigionati con una potenza da supercar, le hanno permesso di conquistarsi un posto in prima fila nell'evento europeo sicuramente più importante nel settore dell'auto. ◆

❖ Panamera Turbo S E-Hybrid Executive

❖ Panamera Sport Turismo

Porsche, die zeitlose Faszination reiner Leidenschaft

Extreme Leistungen kombiniert mit Luxus, Komfort und jede Menge Technologie: Das sind die Themen, die Porsche auf dem letzten Genfer Autosalon aufgegriffen hat, wo als Weltpremiere der neue 911 GT3, der Panamera Sport Turismo und der Panamera Turbo S E-Hybrid präsentiert wurden.

❖ Centro Porsche Locarno

Potenz, Persönlichkeit und Passion: drei Begriffe für drei neue außergewöhnliche, unübertreffliche Modelle, die Porsche im März auf dem 87. Genfer Autosalon präsentiert hat, einer Gelegenheit, die das Stuttgarter Autohaus sich auf keinen Fall entgehen lassen kann, um seine enge, unvergängliche Beziehung zwischen Sportlerherz und Kampfgeist zu bestätigen und zu bekräftigen.

Ein überzeugendes Binom für Tradition, eine perfekte Synthese dessen, was man allgemein unter Motorsport versteht: Es ist Porsche wieder einmal gelungen, zu überraschen und sich durch Kreativität und exklusive Eleganz abzuheben.

Und genau der Motorsport-Geist war es, der den Mythos entstehen ließ, den unerreichbaren Erfolg des radikalsten der 911er Modelle, der GT3, entworfen, um die Verbindung zwischen dem Fahren im Alltag und dem Fahren auf der Rennstrecke zu verstärken.

Ein Auto, entwickelt aufgrund der Erfahrung aus den Rennen, mit einem überarbeiteten Fahrgestell, aufgerüstet für eine bessere Fahrdynamik und besseres Handling.

Der neue 911 GT3 hat keinerlei Zweifel beim Publikum hinterlassen, das sofort das Sportlerherz erkannte, betont durch den breiten Heckspoiler und ein perfektioniertes Design, in Kombination mit einer Fahrerkabine, die Ausdruck eines perfekten, unvergleichlichen Fahrerlebnisses ist.

Schnell, flink, spurgetreu, ein erstklassiger Zweisitzer, in dem die Leidenschaft für den Rennsport perfekt zum Ausdruck kommt und der mit Präzision und minutiöser Sorgfalt für kleinste Details entwickelt wurde, ausgestattet mit dem gleichen wunderbaren Herzen, das auch im Rennwagen 911 GT3 Cup schlägt.

Ein einmaliges Auto, ebenso einmalig wie die beiden neuen Panamera Modelle, die das Genfer Publikum sofort in ihren Bann geschlagen haben: Der Turbo S E-Hybrid und der Sport Turismo, zwei unterschiedliche Ausführungen ein und desselben Wagens, der in dieser Zeit den Mut zeigte, die Porsche Credos neu zu definieren und zu perfektionieren und jeden Aspekt des Fahrens in einem Granturismo zu überdenken.

Indem er die Performance und den Fahrspaß ins Extreme steigerte, ist es dem Stuttgarter Autohersteller mit dem Panamera Turbo S E-Hybrid tatsächlich gelungen, in einer außergewöhnlichen Limousine sämtliche Erfahrungen und in der Welt des Motorsports erzielten Erfolge zu vereinen.

Ein Auto als Synonym für Spitzenleistung, mit der Stärke und Leidenschaft des extrem sportlichen 918 Spyder, ein Konzentrat der besten Ingenieurleistungen, vereint in dieser Tradition, die Porsche in die Lage versetzt, völlig neuartige Herausforderungen anzunehmen und zu bewältigen.

Dies entspricht dem Geist des Unternehmens: Sich im Wettbewerb messen, über die Grenzen hinaus gehen, überraschen durch den Aufbau einer magischen Spannung, die einem den Atem stocken lässt, genau wie der Panamera Sport Turismo, der sicher zu den am meisten fotografierten Neuheiten auf dem Genfer Autosalon gehörte.

Der Panamera Sport Turismo, vorweggenommen durch die Formen und den Geist des gleichnamigen, 2012 in Paris präsentierten Concept Cars, hat sofort durch sein Design und seinen absolut einmaligen Stil und Charakter begeistert, eine wahrlich nie da gewesene Revolution.

Das schnittige, elegante und harmonische Modell verkörpert das große Sportlerherz des Stuttgarter Autoherstellers, mit dem nie verhehlten Ziel, einen sehr ausgesuchten Kundenkreis anzusprechen.

Unter der kämpferischen Aufmachung verbirgt der Panamera Sport Turismo denn auch das Beste aus dem Hause Porsche: Entschiedenheit, Konkretheit und Action, die in Kombination mit Supercar-Leistungen auf dem europäischen Markt, der sicherlich für die Automobilindustrie der wichtigste ist, einen Spitzenplatz versprechen. ◆

C'era una volta: cambiano le abitudini, cambiano i servizi

di **Gianni Ponti**

Aggiornarsi e aggiornare, seguire il trend e adattare l'offerta in base alla domanda. Innanzitutto e nonostante tutto. Semplici slogan? Forse. Ma non necessariamente. Visto che il fenomeno ci tocca da vicino, tanto dall'esserne confrontati praticamente un giorno sì e l'altro pure. Succede un pò ovunque. In men che non si dica, dalla riforma 2.0 (concetto inflazionato e fatto proprio in ogni ambito) eccoci già proiettati verso un nuovo modo di vedere, una nuova frontiera. Quella di una società improntata sull'«aggiornamento» 4.0 (quasi a voler dire che il punto mediano – 3.0 che dir si voglia – rappresenti unicamente una tappa per riprendere fiato).

Succede un pò ovunque si diceva. Nel nostro piccolo come nei colossi. E l'esempio, è proprio il caso di dirlo vien dall'alto. L'assist viene dall'amministrazione cantonale, sezione del territorio, dove in pieno periodo di processi di aggregazione fra Comuni di media-piccola portata (alcuni in via di costituzione, altri ancora allo stato embrionale) si sta già pensando a un'ipotetica fase successiva, portando a ulteriori aggregazioni fra i Comuni, al punto da ritrovarsi in un amen con una dozzina o poco più di «agglomerati» o «entità». Roba da far venire le vertigini se si pensa che ancora nel 2013 quelli censiti sul territorio erano 135. Una curiosità: l'ultima scissione, a Biogno, da cui hanno visto la luce i Comuni di Bregnzona e Bioggio, risale al 1882.

Ottimizzare sembra essere divenuto il nuovo credo un pò dappertutto. Indicata la via, altri hanno deciso di percorrerla. Banche, con l'accentramento di determinati servizi e lo smantellamento quasi unanime delle regioni discoste o poco «paganti». Poi le ferrovie, le blasonate FFS, che da un lato hanno sì reso più performante il loro servizio (AlpTransit ne è il suo esempio massimo), ma ha però trascurato quello che un tempo rappresentava una sorta di fiore all'occhiello del servizio parastatale: la capillarità, abbandonando quelle stazioni meno redditizie o declassandole a fermate secondarie. È stata scelta un'altra via: quella di accrescere l'offerta nei punti nevralgici della rete ferrata (in particolare dei nodi di interscambio e nei grandi centri, come Bellinzona e Lugano tanto per citare due esempi lapalissiani) dotando le stazioni di ogni sorta di confort, con tanto di centro acquisti aperto 7 giorni su 7. Niente a che vedere con la famosa "Shopville" della stazione principale di Zurigo, ma quantomeno qualcosa di rivoluzionario per il tutto sommato piccolo Ticino.

E il «Gigante giallo»? Beh, anche lui non è immune da questi cambiamenti. O, meglio, nemmeno l'altrettanto blasonata ex regia della Posta, dopo la storica scissione dalla compagnia delle telecomunicazioni di bandiera (chi non ricorda l'acronimo PTT, dove la prima lettera indicava il Giallo, la seconda i Telefoni – adesso Swisscom – e i Telegrafi, ormai rimasti solo nella memoria di chi ha qualche annetto?), ha deciso di marciare per la sua strada. Verso nuovi orizzonti. Espandendosi nel settore della finanza, e proponendo tutta una gamma di servizi che appena un paio di decenni fa era esclusiva di altri ambiti. Alla comparsa di caramelle, cioccolatini, libri e materiale da cancelleria vario nell'atrio degli uffici postali più d'una persona aveva storto il naso, scettica.

Beh, chissà cosa dirà ora di fronte agli scenari che si prospettano per il futuro del Gigante giallo. Un sindacato, quasi a titolo provocatorio, a inizio anno aveva azzardato l'ipotetica mappa della diffusione sul territorio dei classici uffici. Uno scenario che – considerato che nella discussione per un'eventuale rivalutazione e rivisitazione del tipo di offerta (fattorino, agenzia postale o quant'altro) secondo cui vi sarebbero ben 56 sedi. Sull'eventualità che una di queste 56 possa essere la sede di Ascona, inaugurata appena nel 2011, si esprime Marino Jauch, responsabile degli sportelli del Borgo: «Premetto che parlo a titolo esclusivamente personale – tiene subito a precisare –. Anche perché ora come ora il futuro della sede non è ancora stato definito. Per saperlo occorrerà attendere fino a giugno, quando saranno note le nuove strategie approntate direttamente dalla sede centrale. È logico che la presenza di un ufficio postale nella sua forma classica rappresenti un valore aggiunto al Comune. Spesso l'ufficio postale si trasforma in una sorta di punto d'incontro quasi quotidiano per la gente del posto. Poi, in estate, il numero di fruitori dei nostri servizi quasi raddoppia, complice il turismo Avere un servizio (perché la Posta è prima di tutto un servizio) a due passi da casa è sicuramente un atout, oltre a un criterio anche determinante al momento di scegliere dove stabilirsi. D'altro canto tutto attorno a noi sta evolvendo: prima di ogni altra cosa occorre interrogarsi su ciò che realmente risponde alle esigenze della nuova società». Ma anche alla vera necessità di un cambiamento. ◆

Es war einmal: Gewohnheiten und Dienstleistungen ändern sich

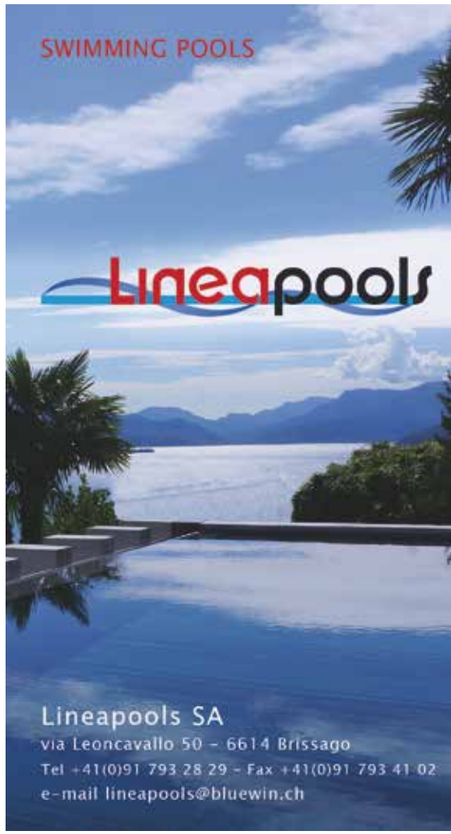
von **Gianni Ponti**

Sich und andere auf dem Laufenden halten, den Trends folgen und das Angebot entsprechend der Nachfrage anpassen. Vor allem und trotz allem. Sind das einfach nur Slogans? Vielleicht. Aber nicht unbedingt. Denn dieses Phänomen betrifft uns ganz eng, so eng, dass wir praktisch jeden zweiten Tag damit konfrontiert werden oder sogar jeden Tag. Das ist eigentlich überall so. Im Handumdrehen werden wir von der Reform 2.0 (einem inflationären und in jedem Bereich angewendeten Konzept) schon wieder auf eine neue Sichtweise hin und in Richtung neuer Grenzen katapultiert. Und das sind die Grenzen einer Gesellschaft, die von der «Aktualisierung» 4.0 geprägt ist (als ob der Übergang, der als 3.0 bezeichnet werden könnte, nur einen Zwischenschritt zum Atemholen darstellte).

Wie gesagt ist das eigentlich überall so. In unserem kleinen Bereich wie auch im Großen. Und man kann wirklich sagen, dass das Beispiel von oben kommt. Die Steilvorlage kommt von der Kantonalverwaltung, der territorialen Sektion, wo inmitten einer Periode der Zusammenschlüsse von mittelgroßen und kleinen Gemeinden (einige im Gründungsstadium, andere noch im Anfangsstadium) bereits an eine hypothetische nachfolgende Phase gedacht wird, die weitere Zusammenschlüsse von Kommunen mit sich bringt und die so weit geht, dass man sich mit einem Dutzend oder etwas mehr von „Agglomeraten“ oder „Einheiten“ konfrontiert sieht. Es könnte einem schwindlig werden, wenn man bedenkt, dass noch im Jahr 2013 auf dem Territorium 135 gezählt wurden. Es ist schon kurios: Die letzte Aufspaltung, die von Biogno, die zu den Gemeinden Breganzona und Bioggio geführt hat, stammt aus dem Jahr 1882.

Optimierung scheint irgendwie überall das neue Credo geworden zu sein. Nachdem die Art und Weise aufgezeigt wurde, haben andere beschlossen, dieser zu folgen. Die Banken mit der Zentralisierung bestimmter Dienstleistungen und dem fast einhelligen Abbau in abgelegenen oder wenig abwerfenden Regionen. Auch die Eisenbahnen, die noble SBB, die auf der einen Seite durch ihre Dienstleistung (AlpTransit als Paradebeispiel) tatsächlich effektiver geworden ist. Allerdings wurde übersehen, was einmal eine Art Flaggschiff des halbstaatlichen Service war: Die flächendeckende Verzweigung. Weniger rentable Bahnhöfe wurden aufgegeben oder als sekundäre Stationen deklassiert. Ein anderer Weg wurde beschritten: Das Angebot wurde an den neuralgischen Punkten des Eisenbahnnetzes verbessert (vor allem an den Umsteigepunkten der großen Städte wie Bellinzona und Lugano, um nur zwei offensichtliche Beispiele zu erwähnen), wobei die Bahnhöfe mit allen Arten von Komfort ausgestattet wurden, sogar mit sieben Tagen in der Woche geöffneten Einkaufszentren. Nichts im Vergleich zur berühmten „Shopville“ am Hauptbahnhof von Zürich, aber zumindest etwas Revolutionäres für das alles in allem kleine Tessin.

Und der „Gelbe Riese“? Nun, nicht einmal er ist immun gegen diese Veränderungen. Oder besser gesagt, nicht einmal die ebenso noble ehemalige Direktion der Post hat sich nach der historischen Aufspaltung von der nationalen Telekommunikationsgesellschaft (wer erinnert sich nicht an die Abkürzung PTT, wo der erste Buchstabe die Gelbe Post anzeigte, und der zweite den Telefonservice - jetzt Swisscom - und den Telegraphenservice, die nur noch die etwas Älteren in Erinnerung haben?) entschieden, einen eigenen Weg zu gehen. Auf zu neuen Horizonten. Durch den Ausbau im Finanzsektor und das Angebot einer Reihe von Dienstleistungen, die nur vor ein paar Jahrzehnten noch ausschließlich anderen Bereichen vorbehalten waren. Als Süßigkeiten, Schokolade, Bücher und die verschiedensten Schreibwaren im Foyer der Postämter auftauchten, hatten nicht wenige skeptisch die Nase gerümpft. Wer weiß, was diese jetzt zu den Szenarien sagen werden, die sich im Hinblick auf die Zukunft des Gelben Riesen vor uns ausbreiten. Eine Gewerkschaft hat beinahe provozierend zu Beginn des Jahres eine hypothetische Karte der Verteilung der klassischen Postämter auf dem Territorium vorgelegt. Wenn man die Diskussion um eine mögliche Neubewertung und Überprüfung der Art des Angebots (Postboten, Postämter oder was auch immer) bedenkt, ist dies ein Szenario, das gut 56 Standorte betrifft. Über die Möglichkeit, dass einer dieser 56 Standorte der von Ascona sein könnte, der erst im Jahr 2011 eröffnet wurde, äußert sich Marino Jauch, der verantwortliche Leiter der Schalter der Gemeinde, und erklärt ausdrücklich: „Ich möchte vorausschicken, dass ich ausschließlich in meinem eigenen Namen spreche. Auch weil bis zu diesem Zeitpunkt die Zukunft des Postamts noch nicht festgelegt wurde. Um mehr hierzu zu erfahren, werden wir bis Juni warten müssen, wenn die neuen Strategien bekannt gemacht werden, die direkt von der Zentrale vorbereitet werden. Es ist völlig klar, dass die Anwesenheit eines Postamts in seiner klassischen Form eine positive Ergänzung für die Gemeinde darstellt. Häufig verwandelt sich das Postamt für die Einheimischen in eine Art Treffpunkt, der fast tagtäglich aufgesucht wird. Im Sommer wird die Zahl der Nutzer unserer Dienstleistungen fast verdoppelt, auch dank des Tourismus. Solch eine Dienstleistung (denn die Post ist in erster Linie eine Dienstleistung) nur ein paar Schritte von zu Hause zur Verfügung zu haben, ist auf jeden Fall ein Vorteil und außerdem ein Kriterium, das auch bei der Wahl entscheidend ist, wo man sich niederlässt. Auf der anderen Seite ist alles um uns herum in einer Weiterentwicklung begriffen: In erster Linie muss man sich die Frage stellen, was wirklich den Bedürfnissen der neuen Gesellschaft entspricht.“ Aber auch, was einer realen Notwendigkeit der Veränderung entspricht... ◆



Modella per un giorno

“Da quasi due anni mi occupo della gestione amministrativa e pratica di una casa monofamiliare. Dirigo una cucina da ½ stella e gestisco una ludoteca privata.”
Francesca Foresti, professione mamma a tempo pieno, è il secondo volto della campagna “Styling for you” di Ottica Stiefel e del Beauty Studio Claire and Cliff di Ascona.

Come molte donne impegnate nell’organizzazione della casa e della famiglia, Francesca preferisce indossare capi di abbigliamento comodi, che le permettono di svolgere con praticità le faccende quotidiane.

Grazie ad una combinazione tra makeup perfetto e capi raffinati della **Boutique Farfalla**, la naturale bellezza di Francesca è stata valorizzata con un look senza tempo, romantico e primaverile.

“Quando ho ricevuto l’email dall’Ottica Stiefel, la quale offriva la possibilità di essere “modella per un giorno”, mi sono detta “perché no?!”. Poi ho avuto un attimo di imbarazzo, non osavo iscrivermi, ma alla fine mi sono buttata e sono stata scelta!”. Confessa con entusiasmo la fortunata modella.

“Ho avuto modo di conoscere Francesca durante un primo colloquio”. Racconta Maria Barcaro Meier, titolare del Beauty Studio Claire and Cliff. “Questo mi ha permesso di farmi un’idea sulla sua personalità e di conseguenza sul look che avrei scelto per lei. **Ho scelto il bellissimo abito di seta della Boutique Farfalla perché rispecchia totalmente Francesca**. È molto semplice, ma allo stesso tempo non banale. Le balze lo rendono romanticamente vintage e può essere abbinato sia a dei sandali piatti o come nel nostro caso, a delle decolté con strass e cinturino, molto femminili. Completano il look: una giacca con decori floreali in rilievo e una pochette color oro, che prende il posto dei gioielli.”

❖ Francesca prima / vorher

❖ Francesca dopo / nachher

Appassionata di lettura, Francesca è una portatrice di occhiali. È stato facile e divertente trovare le montature e gli occhiali da sole perfetti da abbinare al look. “L’ultima tendenza in fatto di occhiali è sicuramente il vintage. Se la scorsa stagione le proporzioni erano più equilibrate, quest’anno è il turno degli over-size, soprattutto per quanto riguarda l’occhiale da sole. Questo è un doppio vantaggio, infatti oltre ad essere super moderni, gli occhiali da sole over-size proteggono una parte di viso più ampia, nei punti in cui la pelle è più sensibile all’azione dei raggi del sole.” spiega Pamela Ferrari, consulente dell’Ottica Stiefel di Ascona.

Se state pensando ad un cambio di look, Maria Barcaro Meier vi seguirà passo per passo in questo percorso. Il Beauty Studio Claire and Cliff si trova al primo piano dell’Ottica Stiefel, in Via Borgo 6 ad Ascona. ◆

❖ Fotoshooting by Marco Agorri FotoStudio1

❖ Maria Barcaro Meier, Beauty Studio C&C

❖ Boutique Farfalla, Ascona

❖ Scelta degli occhiali, Brillenwahl

“Seit ungefähr 2 Jahren kümmere ich mich um die Administration und praktische Verwaltung eines Einfamilienhauses! Ich betreibe eine 1/2-Sterne-Küche und eine private Ludothek.“
Francesca Foresti, Vollzeit-Mama von Beruf, ist das zweite Gesicht der Kampagne „Styling for You“ von Ottica Stiefel und dem Beauty Studio Claire & Cliff in Ascona.

Model für einen Tag

Wie die meisten Hausfrauen, die sich um Haushalt und Familie kümmern, trägt Francesca am liebsten bequeme Kleidung, die es ihr ermöglich die täglichen Aufgaben mit Leichtigkeit durchzuführen.

*Dank einer perfekten Kombination aus Make-up, Hair Styling und stilvoller Kleidung der **Mode Boutique Farfalla** kann die natürliche Schönheit von Francesca mit einem zeitlosen Look, der romantisch und gleichzeitig perfekt für den Frühling ist, sehr gut hervor gehoben werden.*

„Als ich die E-Mail von Ottica Stiefel erhielt, mit der Möglichkeit «Model für einen Tag» zu werden dachte ich mir: «Warum nicht?». „Nach kurzem Zögern und Zweifeln, ob ich es wagen solle, hab ich doch den Mut aufgebracht und mich beworben. Und ich wurde ausgewählt!“ Erzählt das begeisterte und glückliche Model.

❖ Kaleos

❖ Caroline Abram

❖ Pomellato

«Bei einem ersten Treffen konnte ich Francesca näher kennenlernen», erklärt Maria Barcaro Meier, Inhaberin des Beauty Studios Claire & Cliff. „Dadurch bekam ich die Möglichkeit, mir ein Bild ihrer Persönlichkeit zu machen und Ideen für einen Look für sie zusammenzustellen. ***Ich habe mich für das wunderschöne Kleid der Boutique Farfalla entschieden, das Francescas Charakter widerspiegelt!*** *Es ist aus 100% Seide gemacht, die Volants geben dem Kleid einen romantischen Vintage Chic und es kann sowohl mit flachen Sandalen als auch - wie von mir ausgewählt - mit Strass besetzten Riemchenpumps kombiniert werden. Ein Mantel mit Blumen-Reliefdekor und eine goldene Edel-Pochette ergänzen den Look.“*

Francesca, die begeistert und viel liest, ist Brillenträgerin. „ Es hat Spaß gemacht, die perfekt passenden Brillen zu dem Look auszusuchen. Die aktuelle Tendenz für Brillen ist sicherlich Vintage. Letzte Saison waren die Proportionen eher harmonisch, wohingegen diese Saison der Oversize Look getragen wird - besonders bei Sonnenbrillen“, erzählt Pamela Ferrari, Kundenberaterin von Ottica Stiefel in Ascona.
„Dieser Look bietet einen doppelten Vorteil, Oversize-Sonnenbrillen sind nicht nur super modern, sondern schützen auch außer den Augen noch weitere empfindliche Regionen des Gesichtes.“

Sind auch Sie an einem Umstyling interessiert? Frau Maria Barcaro Meier hilft Ihnen gerne, das Beste aus sich herauszuholen! Das Beauty Studio Claire & Cliff befindet sich im 1. Stock von Ottica Stiefel in der Via Borgo 6 in Ascona. ◆

farfalla

CLAIRE & CLIFF
MAKEUP ARTIST
HAIR STYLIST
PERSONAL SHOPPER

Via Borgo 6
6612 Ascona

Via della Stazione 9
6600 Muralto

Via alla Ramogna 18
6600 Locarno

www.otticastiefel.ch
info@otticastiefel.ch

OTTICA STIEFEL

Moda e modi di vivere

di **Gianni Ponti**

Parliamo di mode. Meglio, di uno slogan che negli ultimi mesi è stato usato e abusato fino a divenire una sorta di mantra. Quel «prima i nostri» scaturito dalle urne e inteso come precedenza ai lavoratori indigeni, poi debordato un pò in tutti gli ambìti fino a divenire una sorta di trend, di moda, di stile di vita e di interpretazione della stessa.
L'hanno fatto proprio un pò tutti. Per giustificare una sorta di corsia preferenziale per i giovani che sono alla ricerca di un posto di tirocinio, per chi cerca poi uno sbocco professionale vero e proprio. Anche tra i banchi delle scuole superiori il tanto vituperato slogan sembra predominare. Il Ticino ha fatto un pò da precursore, da pioniere di una via poi seguita da altri cantoni e pure dalla Confederazione tutta. Il tema scotta. E scotta ancor di più a ridosso «della ramina», come viene definito il confine di Stato. Da una parte, la «nostra parte», questo slogan lo si interpreta come una necessità di dare la precedenza alle risorse (economiche, umane e chi più ne ha più ne metta) indigene, dall'altra parte, quella oltre la citata ramina, come una chiara chiusura, una sorta di fiamma di ritorno di una politica di destra.
Ma quanto detto e deciso a maggioranza di popolo dalle nostre parti altro non è che il prosieguo di un trend in auge un pò dappertutto. Senza andar troppo lontani scomodando il nuovo inquilino della Casa Bianca e la sua «ramina» con il Messico, oppure ancora una Gran Bretagna che attiva il seggiolino eiettabile dall'Europa Unita, basta dare un'occhiata a quanto sta avvenendo nei vari Paesi che circondano la Svizzera. Anche qui sembrerebbe prevalere la politica del «prima i nostri». Dei «loro», anzi. Insomma i nostri sì, ma il Ticino, a ben guardare, a questa scelta non è certo arrivato per primo.
E in mezzo? In mezzo ci sta il denominatore comune. Inteso come l'indotto. Indigeno o importato che sia, in questo caso non fa (molta) differenza. Qui, almeno qui, permane il concetto del registratore di cassa pieno. Chi l'abbia riempito, poi, è un aspetto di secondaria importanza. ◆

Mode und Lebensweisen

von **Gianni Ponti**

Es geht um Mode. Oder besser gesagt um einen Slogan, der in den letzten Monaten so oft verwendet und missbraucht worden ist, bis er zu einer Art Mantra wurde. Um dieses „zuerst die Unsrigen", das aus den Wahlurnen hervorgegangen ist und als Vorrang für einheimische Arbeiter gedacht war, das dann irgendwie in alle Bereiche übergeschwappt ist und zu einer Art Trend wurde, einer Mode, einem Lebensstil und einer Interpretation des Lebens.
Man kann sagen, dass sich alle diesen Satz zueigen gemacht haben. Um eine Art Überholspur für junge Leute zu rechtfertigen, die einen Ausbildungsplatz suchen, und für diejenigen, die danach eine wahrhaftige berufliche Zukunft suchen. Selbst zwischen den Bänken der höheren Schulen scheint dieser so sehr verschmähte Slogan vorzuherrschen. Das Tessin war in dieser Hinsicht ein wenig der Vorläufer, der Pionier auf einem Weg, auf dem ihm dann die anderen Kantone und schließlich die gesamte Konföderation folgten. Es ist ein heißes Thema. Und es ist noch heißer in unmittelbarer Nähe des „Stacheldrahtzauns", wie die Staatsgrenze definiert wird. Auf der einen Seite, „unserer Seite", wird dieser Slogan als Notwendigkeit interpretiert, den einheimischen Ressourcen (wirtschaftlichen, menschlichen und so weiter und so fort) den Vortritt zu lassen. Auf der anderen Seite, der Seite hinter dem oben erwähnten Stacheldrahtzaun, wird sie hingegen als klare Abschottung gesehen, eine Art Rückkehr zur rechtsgerichteten Politik.
Aber was bei uns von der Mehrheit des Volkes gesagt und beschlossen wird, ist nichts anderes als die Fortsetzung eines irgendwie überall angesagten Trends. Man muss gar nicht allzu weit gehen und etwa den neuen Bewohner des Weißen Hauses und seinen „Stacheldrahtzaun" an der Grenze zu Mexiko heranziehen, oder gar Großbritannien, wo der Schleudersitz aus dem Vereinigten Europa Unita aktiviert wird, es genügt, einen Blick auf die verschiedenen Länder um die Schweiz herum zu werfen und auf das, was dort geschieht. Auch hier scheint die Politik des „zuerst die Unsrigen" vorzuherrschen. Oder vielmehr „der ihrigen". Kurz gesagt, unsere ja, aber die Tessiner haben, bei näherer Betrachtung, diese Wahl sicherlich nicht als die Ersten getroffen.
Und in der Mitte? In der Mitte befindet sich der gemeinsame Nenner. Sozusagen als Zulieferer. Einheimisch oder importiert, in diesem Fall macht es keinen (großen) Unterschied. Hier, und wenigstens hier gilt immer noch das Konzept der vollen Registrierkasse. Wer sie dann eigentlich gefüllt hat, ist dann ein Aspekt von geringerer Bedeutung. ◆

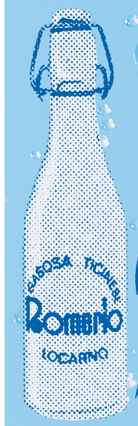
Agostena arredamenti

Lo studio per l'arredamento d'interni Agostena si avvale di una pluriennale esperienza nei seguenti servizi

- Consulenza professionale per il giusto sistema letto in caso di problemi alla schiena
- Letti, reti e materassi
- Piumini, cuscini e biancheria
- Articoli regalo
- Tappezzeria e tende su misura
- Sopralluoghi e riparazioni a domicilio

Agostena Arredamenti interni Sagl
Via Muraccio 47 - 6612 Ascona
Tel +41 91 791 72 07 Fax +41 91 791-49 27
info@agostena.ch - www.agostena.ch

Bibite,
Acque minerali,
Birre svizzere e estere
Servizio a domicilio
... e naturalmente la rinomata
GASOSA TICINESE ROMERIO



Vendita diretta in città Vecchia
Via Borghese 18
Tel. 091 751 39 76 - Fax 091 751 47 70

Romerio F.lli SA
Bibite, acque minerali, birre
LOCARNO

Consigli di giardinaggio per aprile

di **Andrea Pieroni**

Aprile porta con sé un'esplosione di colori e profumi e tutto intorno inizia a prendere vita. È il momento ideale per dedicarsi alla cura del giardino e delle piante, grazie alle giornate più lunghe e alle temperature molto piacevoli. Sarà ancora più bello condividere queste esperienze e attività all'aria aperta con i bambini, che saranno affascinati dalla natura che si risveglia dopo il freddo inverno.
In questo mese sono tante le attività da svolgere, alcune delle quali non possono più essere rimandate.

Pillole di giardinaggio per aprile

Una sintesi delle principali attività da svolgere in giardino o in casa nel mese di aprile. È il momento di apprezzare i colori, i profumi e le magiche atmosfere che le nuove fioriture ti regalano!

- Rimuovi regolarmente le erbe infestanti, facendo attenzione ai semi piantati l'anno scorso, che potrebbero già essere germogliati.
- Le piante giovani, le rose e gli arbusti ad alberello necessitano di un solido sostegno. Controlla regolarmente che siano ben assicurati ai tutori.
- Annaffia regolarmente le piante appena messe a dimora, per evitare che si inaridiscano.
- Fino a metà giugno fertilizza mensilmente le rose.
- Eventuali bulbose primaverili dai fiori pesanti, come ad esempio i giacinti e i tulipani Darwin, richiedono un sostegno per non piegarsi o sradicarsi.
- Taglia i fiori appassiti dei bulbi, in modo che non producano semi. La prossima primavera potrai nuovamente ammirare i loro fiori meravigliosi.
- Fertilizza le aiuole con del compost, del concime organico e/o della torba umida.
- Verifica che i bulbi a fioritura estiva dell'anno scorso non siano intaccati da muffe.

Piantagione in aprile

Se l'orto è stato preparato in precedenza, è il momento di trapiantare alcune varietà di ortaggi, quali pomodori, melanzane, peperoni, zucchine, melone e cetrioli. Nel trapiantare le piantine è preferibile usare quelle in vaso con panetto di terra, piuttosto che quelle a radice nuda.
Anche i bulbi, cormi e rizomi a fioritura estiva-autunnale (come i gladioli, le calle o le dalie) devono essere messi a dimora in questo mese. Viole e margherite che non necessitano di temperature alte possono essere seminate all'aperto, così come è il momento giusto per seminare le annuali estive, gli arbusti e le piante perenni.

È importante prima di porre a dimora una nuova pianta, lavorare bene il terreno e arricchirlo con dello stallatico o con del concime a cessione lenta. Poi posiziona la pianta alla giusta profondità di piantagione, compatta leggermente il terreno vicino al fusto e annaffia.

Cura del giardino in aprile

Concimare, all'inizio del mese, tutte le piante per aiutarle a riprendere l'attività vegetativa dopo il riposo invernale, facendo attenzione alle caratteristiche del suolo, allo stato di salute ed all'età delle piante in considerazione. Per esempio gli alberi giovani vanno concimati ogni anno, mentre quelli più grandi si fertilizzano ogni 4-5 anni. Anche le rose che hanno già cominciato a formare il bocciolo devono essere fertilizzate con un fertilizzante specifico.
Le piante grasse possono essere bagnate con maggiore frequenza, dopo il regime idrico ridotto dell'inverno, e occorre nebulizzare le piante a foglia larga, come il Ficus o la Dieffenbachia.

È possibile iniziare a procedere con una regolare rasatura (altezza 3-4 cm) dei tappeti erbosi, almeno una volta alla settimana, facendo attenzione che il terreno sia ben asciutto ed estirpando le infestanti, in modo da contenere la loro propagazione. L'erba tagliata può essere usata per le pacciamature o per il compostaggio dopo averla fatta essiccare.

In base al tipo di clima, si possono già ammirare i fiori di alcune bulbose a fioritura precoce/media come i narcisi, i muscari, i giacinti ed alcune varietà di tulipano. Man mano che i fiori appassiscono ti consigliamo di reciderli prima che vadano a seme, invece mantieni le foglie fino a quando non saranno completamente essiccate: solo a questo punto potrai tagliare il tutto rasoterra in modo che i bulbi accumulino sostanze di riserva per la fioritura della prossima primavera.

È importante non far mancare mai l'acqua alle piante, in particolar modo per quelle appena trapiantate, evitando sempre di farla ristagnare.

Potatura delle piante in aprile

Alcune piante necessitano di qualche spuntatina per poter rifiorire in modo rigoglioso ed equilibrato. Per quanto concerne i rosai devono essere eliminati i rametti troppo fitti e sottili, la potatura delle rose deve essere terminata prima che le gemme si sviluppino troppo: se questa operazione viene effettuata con ritardo, si corre il rischio di danneggiare la pianta, impoverendola, e di ritardare la fioritura.

Anche le siepi sempreverdi vanno potate in aprile, eliminando i nuovi rami (che emergono dalla sagoma) e tagliando la parte superiore per infoltire la base. Questo mese è l'ultimo periodo utile, prima che le gemme si ingrossino, per accorciare tutti i rami degli arbusti che fioriscono sul getto dell'anno, lasciando solo due o tre gemme basali (Buddleja, Spirea, Ibisco). Invece, dopo la fioritura si possono potare gli arbusti che fioriscono sul legno vecchio, tagliando i rami che hanno fatto i fiori sopra la gemma più vicina al ramo principale più vecchio (es. biancospino, gelsomino di San Giuseppe, Forsizia). ◆

Gartentipps für den April

von **Andreas Pieroni**

Der April bringt eine Explosion von Farben und Düften mit sich, und alles um uns herum beginnt, zu neuem Leben zu erwachen. Er ist der ideale Monat, in dem man sich der Pflege des Gartens und der Pflanzen widmen sollte, denn die Tage werden länger und auch die Temperaturen werden nun sehr angenehm. Und noch schöner ist es, wenn man diese Erfahrungen und Tätigkeiten im Freien mit Kindern teilen kann, die von der Natur fasziniert sind, wenn sie nach dem kalten Winter zu neuem Leben erwacht.
In diesem Monat gibt es viele Tätigkeiten, die durchzuführen sind, von denen einige nicht mehr hinausgeschoben werden können.

Wichtige Gartenarbeiten im April

Eine Zusammenfassung der wichtigsten Tätigkeiten, die im April im Garten oder im Haus durchzuführen sind. Dies ist die Zeit, in der man die Farben, die Gerüche und die magische Atmosphäre würdigen sollte, die uns das Neu-Erblühen schenkt!

- *Entfernen Sie regelmäßig Unkraut und achten Sie dabei aufmerksam auf die im vergangenen Jahr gesäten Samen, die bereits keimen könnten.*
- *Junge Pflanzen, Rosen und Sträucher sowie kleine Bäume benötigen eine solide Unterstützung. Überprüfen Sie regelmäßig, ob sie gut an den Stützen gesichert sind.*
- *Bewässern Sie regelmäßig die frisch gepflanzten Pflanzen, um zu verhindern, dass sie verkümmern.*
- *Bis Mitte Juni sollten Sie die Rosen monatlich düngen.*
- *Alle Frühlingszwiebeln mit schweren Blüten, wie Hyazinthen und Darwin-Tulpen, erfordern Unterstützung, damit sie sich nicht biegen oder entwurzeln.*
- *Schneiden Sie die verwelkten Blüten von den Zwiebelpflanzen ab, damit sie keine Samen produzieren. Im nächsten Frühjahr werden Sie sich erneut an ihren wunderbaren Blüten erfreuen können.*
- *Düngen Sie die Beete mit Kompost, organischem Dünger und / oder feuchtem Torf.*
- *Überprüfen Sie, ob die sommerblühenden Zwiebelpflanzen vom vergangenen Jahr von Schimmel betroffen sind.*

Das Einpflanzen im April

Wenn der Gartenboden schon vorbereitet wurde, ist die Zeit gekommen, bestimmte Sorten von Gemüse, wie Tomaten, Auberginen, Paprika, Zucchini, Melone und Gurken zu verpflanzen. Zum Umpflanzen der Sämlinge sind diejenigen vorzuziehen, die im Topf mit noch etwas Erde sitzen, anstatt solche mit nackten Wurzeln.

Auch die Zwiebeln, Knollen und Rhizome, die im Sommer und Herbst blühen (wie Gladiolen, Dahlien oder Drachenwurz) sind in diesem Monat einzupflanzen. Veilchen und Gänseblümchen, die keine hohen Temperaturen erfordern, können im Freien ausgesät werden. Und jetzt ist auch die richtige Zeit, einjährige Sommerpflanzen zu säen und Sträucher und Stauden zu pflanzen.

Es ist wichtig, vor dem Einpflanzen einer neuen Pflanze den Boden gut zu bearbeiten und ihn mit Stalldung oder einem Langzeitdünger anzureichern. Dann setzen Sie die Pflanze in der richtigen Pflanztiefe ein, komprimieren leicht den Boden in der Nähe des Stängels und bewässern sie.

Pflege des Gartens im April

Düngen Sie zu Beginn des Monats alle Pflanzen, um sie dabei zu unterstützen, nach dem Ruhezustand ihre vegetative Aktivität wiederaufzunehmen. Dabei sollten Sie auch die Bodeneigenschaften, den Gesundheitszustand und das Alter der Pflanzen aufmerksam berücksichtigen. Zum Beispiel sollten junge Bäume jedes Jahr gedüngt werden, während für die größeren eine Düngung alle 4–5 Jahre ausreichend ist. Auch die Rosen, die bereits begonnen haben, Knospen zu bilden, sollten mit einem spezifischen Dünger behandelt werden.
Sukkulenten können nach der reduzierten Bewässerung im Winter häufiger bewässert werden. Pflanzen mit großen Blättern, wie der Gummibaum oder Dieffenbachia, müssen besprüht werden.

Sie können mit dem regelmäßigen Rasenschnitt (Höhe 3–4 cm) beginnen, der mindestens einmal pro Woche wiederholt wird. Der Boden sollte trocken sein und Unkraut sollte entfernt werden, um dessen Ausbreitung einzudämmen. Das geschnittene Gras kann zum Mulchen oder zur Kompostierung verwendet werden, nachdem es getrocknet wurde.

Je nach Art des Klimas können Sie schon die Blüten einiger früher / mittlerer Zwiebelpflanzen genießen, wie Narzissen, Traubenhyazinthen, Hyazinthen und bestimmte Sorten von Tulpen. Verwelkte Blüten sollten Sie abschneiden, bevor sie Samen bilden. Die Blätter hingegen können Sie stehen lassen, bis sie vollständig getrocknet sind. Erst dann können Sie sie in Bodenhöhe abschneiden, damit die Zwiebeln Reservesubstanzen für die Blüte im nächsten Frühjahr ansammeln können.

Es ist wichtig, dass die Pflanzen keinen Wassermangel erleiden, vor allem diejenigen, die gerade neu verpflanzt wurden. Allerdings sollten Sie Staunässe vermeiden.

Pflanzenbeschnitt im April

Einige Pflanzen benötigen einen leichten Beschnitt, damit sie üppig und ausgewogen erblühen können. Bei den Rosenpflanzen müssen zu dichte und zu dünne Zweige beseitigt werden. Rosen müssen beschnitten werden, bevor sich die Knospen zu stark entwickelt haben. Wenn Sie sie zu spät beschneiden, laufen Sie Gefahr, die Pflanze zu beschädigen, zu verarmen und ihre Blüte zu verzögern.

Auch immergrüne Hecken sollten im April beschnitten werden. Dabei sollten neue Zweige (die aus der Krone herauswachsen) entfernt werden, indem man sie oben beschneidet, um sie an der Basis zu verdichten. Dieser Monat ist der letzte geeignete Zeitraum, bevor die Knospen zu groß werden, um alle Zweige der Sträucher zu verkürzen, die im Laufe des Jahres blühen werden, indem nur zwei oder drei untere Knospen gelassen werden (Buddleja, Spiersträucher, Hibiskus). Nach der Blüte können hingegen jene Sträucher beschnitten werden, die auf altem Holz blühen, durch das Schneiden von Ästen, die an den Knospen nahe am ältesten Hauptzweig geblüht haben (Weißdorn, Winter-Jasmin, Forsythien). ◆

la nuova tipografia ascona

La Cartoleria ASCONA

FJ Ferien Journal

Viale Bartolomeo Papio 5
CH-6612 ASCONA
Tel. +41 91 791 12 58
info@latipografia.ch
www.latipografia.ch

tipografia · cartoleria
studio grafico · editoria
cartellonistica
stampa digitale

Food Truck Festival

Piazza Grande Locarno | 28/30 aprile 2017

Un evento dedicato al cibo da strada. Cosa si intende per street food? Il cibo da strada è una consolidata realtà culturale – sia a livello internazionale che alle nostre latitudini – che con merito ha saputo riportare in auge decennali tradizioni, recuperando pietanze scomparse o in via di estinzione, un'alternativa sana e sostenibile alla globalizzazione. È inoltre pensiero comune pensare unicamente a panini come pranzo da consumare in contesti urbani: nuovi manicaretti provenienti da ogni parte del globo – semplici e di facile preparazione – si possono "gustare" a bordo marciapiede.

Il Food Truck Festival Locarno accoglierà una dozzina di cucine rigorosamente su gomma durante il lungo week-end da venerdì 28 a domenica 30 aprile 2017, a ridosso della cornice di Piazza Grande nella zona denominata "magnolia" e sul vicino largo Zorzi. Una zona centrale, vivace – di appeal turistico – facile da raggiungere, il tutto a vantaggio dei food-truck provenienti da diversi angoli della Svizzera che proporranno prelibatezze dall'antipasto al dolce con tante diversificazioni: ci sarà l'imbarazzo della scelta così come per le bevande proposte in loco (con novità e sorprese) oltre a musica ed eventi collaterali.

Tutte le informazioni preliminari sono reperibili sul sito www.foodtruckticino.ch, così come le pagine sui social network in modo da "scoprire" anticipatamente cosa sarà il Food Truck Festival Locarno: volentieri sarete sorpresi da cibi e bevande sani, originali e veloci, provenienti da cucine lontane e vicine rispetto a quella…di casa: rigorosamente "on the road! ◆

Food Truck Festival

Piazza Grande Locarno

28./30. April 2017

Eine Veranstaltung im Zeichen des Streetfood. Was versteht man unter Streetfood? Sowohl international als auch in unseren Breiten ist Streetfood mittlerweile Teil der Alltagskultur, wobei sich der Trend als überaus nutzbringend erweist. Die Bewegung hat jahrzehntelangen Traditionen zu einem Revival verholfen, indem bereits verschwundene oder „vom Aussterben bedrohte" Speisen wieder ins Licht der Öffentlichkeit rücken, was wiederum eine gesunde und umweltfreundliche Alternative zur Globalisierung darstellt. Ausserdem denken viele, besonders im städtischen Umfeld, ausschliesslich an Sandwiches, wenn es um die Mittagsmahlzeit geht: Doch heutzutage verführen Delikatessen aus allen Ecken und Winkeln, die unverfälscht und gleichzeitig einfach in der Zubereitung sind, zum Geschmackserlebnis am Strassenrand.

Das Food Truck Festival Locarno erwartet während des verlängerten Wochenendes vom Freitag 28. bis Sonntag 30. April 2017 seine Besucher mit rund einem Dutzend Küchen auf Rädern, den sogenannten Foodtrucks. Schauplatz ist unmittelbar hinter der Piazza Grande, in einer Zone namens „Magnolia", sowie auf dem nahegelegenen Largo Zorzi. Es handelt sich hier um eine lebendige, touristisch interessante Zone, die leicht zu erreichen ist. Das ist auch ein Vorteil für Anbieter aus den verschiedensten Regionen der Schweiz, die eine breite Palette einheimischer Spezialitäten in allen möglichen Variationen, vom Antipasto bis zum Dessert, anbieten werden. Die Qual der Wahl haben Besucher also nicht nur bei den Speisen, sondern auch was die vor Ort erhältlichen Getränke (inklusive Neuheiten und Überraschungen), die Musik und das Rahmenprogramm betrifft.

Alle nötigen Infos erhalten Sie schon vorab auf der Seite www.foodtruckticino.ch bzw. auch auf den entsprechenden Social-Media-Seiten, sodass Sie sich bereits im Vorfeld ein Bild vom Food Truck Festival Locarno machen können: Gesunde Speisen und Getränke, die mit Originalität und rascher Zubereitung punkten und verglichen mit unserer heimischen Küche aus fern und nah stammen ... Eines aber haben sie alle gemeinsam: Ihr Motto ist „on the road!". ◆

HOTEL RESTAURANT
mit eigenem Parkplatz

Via Patrizia 47 - 6612 ASCONA
TEL. 091 791 10 15
www.arcadia.li
Ruhetag: Dienstag/Mittwoch

In unserem Restaurant oder auf der Terrasse servieren wir Ihnen unsere beliebten Klassiker:
Hering - Wienerschnitzel - Kaiserschmarrn - sowie saisonale Gerichte.
Wir freuen uns auf Sie!
Fam. M. & V. Bolz und Mitarbeiter

Servizio Chiavi Ascona

Partner KABA autorizzato
Chiavi - Serrature
Riparazioni - Montaggio - Incisioni - Affilature

Autorisierter KABA Partner
Schlüssel - Schlösser
Reparaturen - Montage - Gravuren - Schleifen

Pronto intervento 24h
24 Stunden Kunden Service
091 791 26 38 - 076 364 63 87

Viale Monte Verità 23
6612 ASCONA
chiaviascona@gmail.com

Zanzottera
CONFISERIE TEA-ROOM
Specialità: panettoni amaretti pralinés

BRISSAGO TEL. 091 793 15 50
Aperto tutti i giorni

Turismo: Tendenza al rialzo in Ticino

❖ Monte Generoso, Fiore di Pietra

Lo scorso anno, il Ticino ha registrato un aumento dei pernottamenti del 4.6% rispetto alle altre regioni turistiche della Svizzera. Responsabili, fra le altre, le innovazioni nel settore alberghiero e ristorativo. Anche quest'anno ci sono novità.

di **Ruedi Weiss**

35 anni fa, il Ticino registrava 3.5 milioni di pernottamenti. Oggi se ne contano ancora 2.3 milioni. Ma l'anno scorso si è verificata una svolta della tendenza. Il direttore di Ticino Turismo, Elia Frapolli, la definisce "un primo segnale positivo di ripresa". Gli investimenti da parte degli albergatori sono uno dei fattori determinanti per l'incremento della richiesta. In un sondaggio effettuato dall'osservatorio per il Turismo, il 20 percento degli albergatori hanno dichiarato di voler compiere degli investimenti nella loro attività.

Monte Generoso: inaugurato in primavera il Fiore di Pietra di Botta

Sul Monte Generoso presso Mendrisio sta nascendo un capolavoro – nel vero senso della parola. In aprile sarà inaugurato il nuovo ristorante sulla vetta. I piani per l'impianto turistico "Fiore di Pietra" portano la firma del rinomato architetto Mario Botta che con la Chiesa Santa Maria degli Angeli ha già posto un punto esclamativo architettonico sul Monte Tamaro. È sorta una costruzione di quattro piani con un ristorante per 120 ospiti, un self-service con 120 posti e una sala congressi capace di accogliere 100 persone. *www.montegeneroso.ch*

❖ Monte Bré: Bike-Hotel Capanna Monte Bar

Monte Bre: Nuovo Bike-Hotel Capanna Monte Bar

Anche dal Monte Bre (1'816 m s.l.m.) i visitatori godono di una vista mozzafiato sulla città sottostante, il lago e la corona di montagne circostanti. Poco più in basso, a quota 1620 m s.l.m., esattamente 80 anni fa fu costruita la prima Capanna Monte Bar. Nel 2016 fu demolita per dare spazio ad una nuova capanna più moderna. Nella costruzione cubica ricoperta di legno e con il nome di "Barlume" si trova un ristorante con 80 posti dotato di un grande camino e di un'ampia vetrata. La nuova Capanna Monte Bar offre 50 posti letto, sale per seminari e una piccola officina per bici. La "Barlume" si trova infatti sulla frequentatissima pista per mountain bike "Lugano Bike" ed è meta di alcuni importanti percorsi di trekking. *www.capannamontebar.ch*

Brione sopra Locarno con un nuovo albergo 4 stelle

Immediatamente accanto al Grotto Cà Nostra con terrazza panoramica noto per la sua eccellente cucina regionale, in settembre si è aperto il Boutique Hotel Albergo Brione. L'albergo 4 stelle ha sette ampie stanze deluxe e suites, tutte dotate di balcone o terrazza e vista panoramica su Locarno e il Lago Maggiore. Ci si può rilassare nella piscina esterna o nella sauna della casa. Inoltre, questo gioiello dispone di una vinoteca. Il nuovo hotel e il grotto sono aperti tutto l'anno. *www.albergobrione.ch*

Ad Ascona apre il nuovo Seven Boutique Hotel

Puntuale per l'inizio della stagione, il nuovo Seven Boutique Hotel arricchirà il lungolago di Ascona. Si tratta di una fusione dell'esistente Hotel Al Porto e dell'Hotel Schiff adiacente. Dopo un accurato risanamento delle due strutture e un completo rifacimento degli interni, il nuovo complesso alberghiero sarà riaperto in primavera con il nome di Seven Boutique Hotel. Le 50 camere doppie, fra cui una suite e una junior suite, e le 13 camere singole presentano uno stile mediterraneo con design «Shabby Chic». *www.seven.ch*

Linescio in Valmaggia con una nuova Hostelleria

Sopra la profonda gola della Rovana, su una radura immersa nel bosco, in autunno è stata inaugurata la Hostelleria Avejo a Linescio, Vallemaggia. Il progetto voluto dall'iniziativa della Fondazione per il paesaggio Rivivere invita a trascorrere le vacanze in sintonia con la natura e circondati dal bel paesaggio selvaggio della valle ticinese. Il complesso composto da quattro rustici del '600 è stato rinnovato con amore e può ospitare fino a 70 persone. A partire dall'aprile 2017 l'offerta si arricchirà di un grottino. La Hostelleria Avejo è aperta dal 1° aprile al 31 ottobre. *www.hostelleria.ch* ◆

Aufwärtstrend im Tessiner Tourismus

❖ Brione s/Locarno

Das Tessin konnte im vergangenen Jahr einen Zuwachs der Logiernächte um 4.6 % gegenüber andern Ferienregionen in der Schweiz verzeichnen. Mitverantwortlich dafür sind stetige Innovationen in der Hotellerie und im Gastgewerbe. Auch dieses Jahr gibt es Neuerungen.

von ***Ruedi Weiss***

Vor 35 Jahren wurden im Tessin 3.5 Millionen Logiernächte verzeichnet. Heute sind es noch 2.3 Millionen. Doch letztes Jahr fand eine Trendwende statt. Der Direktor von Ticino Turismo, Elia Frapolli, bezeichnete dies als „ein erstes positives Signal eines Aufschwungs". Ein wichtiger Faktor, um langfristig mehr Nachfrage zu schaffen, seien die Investitionen der Hotelbetreiber. Bei einer Umfrage des Observatoriums für Tourismus hätten 20 Prozent der Hoteliers angegeben, demnächst in ihren Betrieb investieren zu wollen.

Monte Generoso: Bottas Steinblume eröffnet im Frühjahr

Auf dem Monte Generoso bei Mendrisio entsteht ein Highlight – im wahrsten Sinne des Wortes. Im April eröffnet das neue Restaurant auf dem Kulm. Die Pläne für die touristische Anlage «Fiore di Pietra» (zu Deutsch „Steinblume") stammen von Stararchitekt Mario Botta, der mit der Kirche Santa Maria degli Angeli bereits auf dem Monte Tamaro ein architektonisches Ausrufezeichen gesetzt hat. Entstanden ist ein vierstöckiges Gebäude mit einem bedienten Restaurant für 120 Personen, einem Selfservice-Restaurant mit 120 Sitzplätzen und einem Kongressraum mit Platz für 100 Personen. www.montegeneroso.ch

❖ Seven Boutique Hotel. Ascona

Monte Bre: Neues Bike-Hotel Capanna Monte Bar

Aber auch vom Monte Bre (1'816 m ü.M) geniessen die Besucher eine atemberaubende Aussicht auf die zu Füssen liegende Stadt, den Luganersee und die umliegende Bergwelt. Etwas weiter unten, auf 1'620 m ü.M., wurde vor genau 80 Jahren die erste Capanna Monte Bar errichtet. 2016 hat man sie abgerissen, um einer neuen, modernen Berghütte Platz zu machen. Im mit Holz verkleideten, würfelartigen Gebäude mit dem Namen «Barlume» (zu Deutsch „Schimmer") befindet sich ein Restaurant mit 80 Sitzplätzen, grossem Kamin und einer grossflächigen Fensterfront. Die neue Capanna Monte Bar bietet Schlafmöglichkeiten für 50 Personen, Seminarräume sowie eine kleine Werkstatt für Bikes. Die «Barlume» liegt an der beliebten Mountainbike-Strecke «Lugano Bike» und ist Etappenziel einiger wichtiger Wanderrouten. www.capannamontebar.ch

Brione ob Locarno mit neuem 4-Sterne-Hotel

Gleich neben dem für seine ausgezeichnete regionale Küche mit Aussichtsterrasse bekannten Grotto Cà Nostra wurde im September das Boutique Hotel Albergo Brione eröffnet. Das 4-Sterne-Hotel verfügt über sieben grosszügige Deluxe-Zimmer und Suiten, alle mit Balkon oder Terrasse und Panoramablick auf Locarno und den Lago Maggiore. Relaxen lässt es sich im Aussenschwimmbad oder in der hauseigenen Sauna. Darüber hinaus verfügt das kleine Juwel über eine Vinothek. Das neue Hotel und das Grotto sind

❖ Linescio, Hostelleria

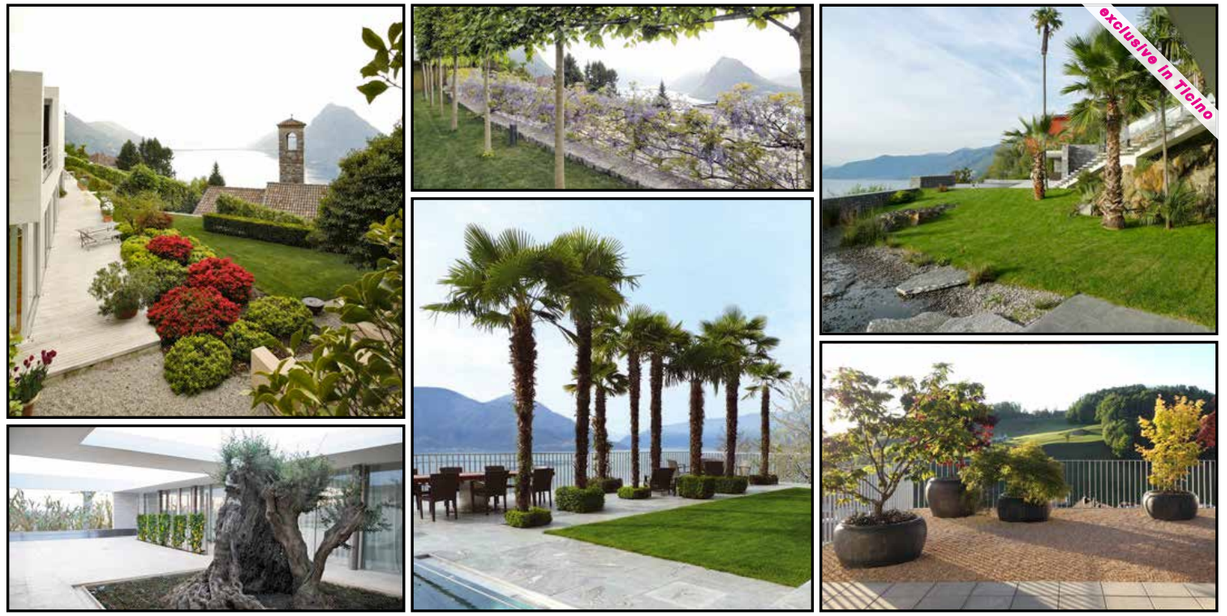
ganzjährig geöffnet. www.albergobrione.ch

In Ascona eröffnet das neue Seven Boutique Hotel

Pünktlich zum Saisonstart wird das neue Seven Boutique Hotel die Seepromenade von Ascona bereichern, ein Zusammenschluss des bisherigen Hotel Al Porto und des benachbarten Hotels Schiff. Nach einer umfangreichen Sanierung der beiden bisherigen Strukturen wird der neue Hotelkomplex unter dem Namen Seven Boutique Hotel im Frühling mit einem komplett neuen Innenleben wiedereröffnet. Die 50 Doppelzimmer, darunter eine Suite und eine Junior Suite, und die 13 Einzelzimmer sind im mediterranen «Shabby Chic»-Design gehalten. www.seven.ch

Linescio im Maggiatal mit neuer Hostelleria

Oberhalb der tiefen Schlucht der Rovana, auf einer waldumrandeten Lichtung im Maggiatal wurde im Herbst die Hostelleria Avejo in Linescio eröffnet. Das auf Initiative der Landschaftsstiftung Fondazione Rivivere umgesetzte Projekt lädt zu Ferien im Einklang mit der Natur in der wild-schönen Landschaft des Tessiner Tals ein. Die vier Rustici-Gebäude aus dem 17. Jahrhundert wurden liebevoll als Ferienhäuser renoviert und bieten Platz für bis zu 70 Personen. Ab April 2017 wird das Angebot mit einem Grottino ergänzt. Die Hostelleria Avejo ist vom 1. April bis 31. Oktober geöffnet. www.hostelleria.ch ◆



camorino - muralto
091 857 27 29
servizio a domicilio
gardenburgi.ch

garden center
show-garden
landscape design
garden construction

terrace design
lighting & irrigation
garden maintenance
plant nursery

Il giardino dal 1947

bürgi®

ERICA HOHLER IMMOBILIEN SAGL

www.immohohler.ch – info@immohohler.ch
Tel. +41 91 791 81 81 – Mobile +41 79 204 90 21

C'erano una volta i Saracch

Un'antica specialità purtroppo assente dalle nostre tavole da anni. Una tradizione culinaria scomparsa a causa dell'inquinamento.

di **Ezio Guidi**

Saracch è una parola che viene da "salacca", che significa pesce conservato sotto sale. È questo il nome dialettale con cui nel locarnese vengono chiamati i pesciolini salati anche noti come *mesoltitt* o *missoltin*. Per farli si usava l'agone, che quando non c'era l'inquinamento era un pesce conosciuto e apprezzato.
Era tradizione consumarlo durante la Quaresima come piatto di magro. Il martedì grasso si gustava il risotto e il mercoledì ci si accontentava di polenta e *saracch*. Siccome si trattava di un pesce molto gustoso, poiché salato ed essiccato, si era soliti anche solo strofinarlo sulla polenta per insaporirla. Per mangiarlo andava reso tenero grigliandolo un po' sulla graticola della stufa a legna.

La preparazione dei *saracch* prevedeva l'utilizzo di agoni novelli, di circa un anno. Privati delle branchie, delle squame e svuotate le teste, si mettevano in salamoia per due o tre giorni. Si facevano poi asciugare appendendoli a testa in giù, in riva al lago, sotto le tettoie e persino sui campanili, ma sempre all'ombra. Si disponevano poi con qualche foglia di alloro in grandi latte di tonno vuote, che venivano tenute inclinate per permettere ai pesci di rilasciare il molto olio, il quale rappresentava un'ulteriore risorsa. Finito questo processo, i pesci venivano pressati, si aggiungeva olio di girasole, o d'oliva se disponibile, e si conservavano in cantina dove si potevano mantenere anche per un paio d'anni.
In origine sembra che l'agone fosse un pesce di mare. Si ipotizza infatti che, risaliti i fiumi, alcuni esemplari siano rimasti intrappolati nei laghi dove si sono adatti trasformandosi nell'agone che popola oggi i nostri laghi. Il consumo di questo pesce sulle rive del Verbano è attestato almeno dal XVII Secolo, ma potrebbe anche essere di molto precedente.

Il fatto che sia un pesce grasso lo rende purtroppo un ricettacolo ideale per tutte le sostanze inquinanti presenti nel lago. Nel 1996 ne fu vietata infatti la pesca a causa di una fabbrica di DDT, il famigerato insetticida, che inquinava le acque di un affluente del Toce e quindi del Lago Maggiore. Nel 2007 il divieto di pesca è stato revocato ma ancora oggi non si trova in commercio. Nel 2009 infatti, con l'adozione dei valori di legge europei per le concentrazioni massime di diossine e PCB (bifenili policlorurati) negli alimenti, il commercio dell'agone del Verbano è stato nuovamente vietato. In anni recenti è infine tornata pure la minaccia del DDT a causa dei lavori di bonifica del sito in cui si trovava la fabbrica, certo necessari ma anche molto delicati e pericolosi.
Difficile non farsi scoraggiare. Ad ogni modo, chi oggi volesse assaggiare l'agone del Lago Maggiore deve pescarselo da sé o deve procurarselo da un amico pescatore. Occorre però prudenza: i Dipartimenti delle Sanità e del Territorio raccomandano ai maschi adulti un limite di 120g a settimana mentre ai bambini, ai ragazzi e alle giovani donne ne sconsiglia del tutto il consumo. Questo almeno fino a quando, e speriamo sia presto, le acque del Verbano non torneranno a essere limpide come lo erano una volta. ◆

Es waren einmal die Saracch

Eine alte Spezialität, die leider auf unseren Tischen seit Jahren fehlt. Eine kulinarische Tradition, verschwunden aufgrund der Wasserverschmutzung.

von **Ezio Guidi**

Saracch ist ein Wort, das von „Salacca“ herkommt und bedeutet gesalzener Fisch. Dies ist das dialektale Wort, das man in Locarno benutzt, um gesalzenen Fisch zu bezeichnen, der auch als „mesoltitt“ oder „misoltin“ bekannt ist. Für seine Herstellung brauchte man den Agon (Alosa agone), eine bekannte und geschätzte Fischsorte, als die Gewässer noch nicht so verschmutzt waren.

Man konsumierte diesen Fisch traditionell während der Fastenzeit, da es ein fleischloses Gericht ist. Am Faschingsdienstag wurde das Risotto geschlemmt und dem Mittwoch gehörten Polenta und Saracch. Weil es ein sehr schmackhafter Fisch war, da er gesalzen und getrocknet war, war es üblich, ihn gerieben über die Polenta zu streuen, um sie zu würzen. Zum Essen wurde der Fisch ein wenig auf dem Rost des Holzofens gegrillt, um ihn zarter zu machen.

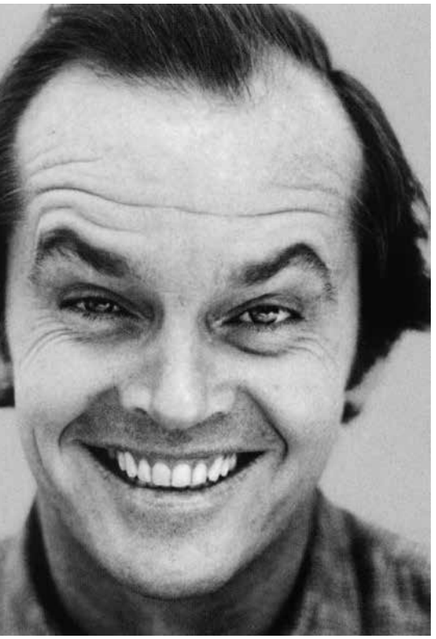
Die Vorbereitung von Saracch sah die Verwendung von jungen, ca. 1-jährigen Agonen vor. Man nahm die Kiemen, die Schuppen und leerte die Köpfe, dann legte man die Fische zwei bis drei Tage in Salzlake. Sie wurden dann kopfüber hängend am See unter den Vordächern und sogar in den Kirchtürmen, aber immer im Schatten, getrocknet. Dann legte man die Fische mit ein paar Lorbeerblättern in eine große Thunfischdose, die anschliessend geneigt gehalten werden musste, damit sich eine Menge Öl von den Fischen lösen konnte. Dieses Öl konnte als zusätzliche Ressource verwendet werden. War dieser Prozess beendet, wurden die Fische gedrückt, falls vorhanden, wurde Sonnenblumenöl oder Olivenöl hinzugefügt und sie wurden im Keller aufbewahrt, wo sie auch für ein paar Jahre haltbar waren.

Ursprünglich war der Agon offenbar ein Meeresfisch. Es wird angenommen, dass er den Flüssen gefolgt ist, wo sich einige Exemplare in Seen verirrten und nicht mehr rauskamen. Dort passten sie sich an, bis sie zu dem Fisch wurden, der heute unsere Seen bevölkert. Der Verzehr dieser im Langensee wohnhaften Fische ist mindestens seit dem siebzehnten Jahrhundert bezeugt, aber es könnte auch früher sein.

Die Tatsache, dass er ein fettreicher Fisch ist, macht ihn leider zu einer perfekten Sammelstelle für alle im See vorhandenen Schadstoffe. Im Jahr 1996 wurde es von der Fischerei verboten, diesen Fisch zu fangen, da durch eine DDT-Fabrik das berüchtigte Insektizid das Wasser von einem Nebenfluss des Flusses Toce und dann auch des Lago Maggiore verschmutzt wurde. Im Jahr 2007 wurde das Fischereiverbot aufgehoben, jedoch bleibt es immer noch nicht auf dem Markt. Im Jahr 2009 wurde mit der Aufnahme der europäischen Rechtswerte für die maximale Konzentration von Dioxinen und polychlorierten Biphenylen (PCB) bei Lebensmitteln der Handel von Agonen des Langensees wieder verboten. In den letzten Jahren gibt es auch eine Bedrohung durch DDT aufgrund von Standortsanierungsarbeiten am Ort, wo die Fabrik stand. Es ist natürlich eine notwendige Arbeit, aber auch eine sehr heikle und gefährliche.

Es ist schwer, nicht den Mut zu verlieren. Diejenigen, die heutzutage die Agone des Lago Maggiore probieren möchten, müssen ihn selbst fischen oder von einem Fischerfreund erhalten. Aber Vorsicht ist erforderlich: Die Abteilung für Gesundheit und Territorium empfiehlt für Erwachsene ein Maximum von 120g pro Woche. Kindern, Jugendlichen und jungen Frauen wird vom Konsum abgeraten. Dies zumindest, bis das Wasser des Langensees hoffentlich bald wieder so sauber ist, wie es einmal war. ◆

Ottanta candeline e un nuovo film per Jack Nicholson



L'attore tre volte premio Oscar compie ottant'anni e dopo un decennio lontano dal grande schermo torna davanti alla macchina da presa per il remake di *Toni Erdmann* di Maren Ade.

di **Manuel Guidi**

Il cinema deve molto al volto intrigante di Jack Nicholson, tanti sono i personaggi ormai leggendari cui ha saputo dare forma. Capace di fare paura come di emozionare e di commuovere, Nicholson sembrava essersi ritirato definitivamente dalle scene quando ecco che a sorpresa lo ritroviamo coprotagonista del rifacimento americano di un film tedesco, *Toni Erdmann* di Maren Ade, una regista molto amata dall'attore americano.

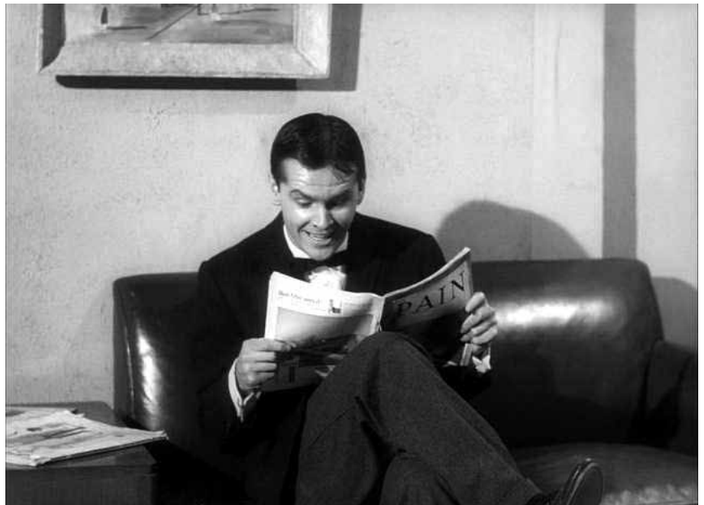
❖ Shining, Stanley Kubrick, 1980.

Nato il 22 aprile del 1937 nel New Jersey, dalla showgirl June Nicholson e dallo showman di origini italiane Donald Furcillo, Nicholson è protagonista di una storia famigliare singolare. Saprà infatti di suo padre solo molto tardi, quando nel 1974, un giornalista del *Time* che stava indagando su di lui per un articolo, gli rivelò una sconvolgente verità sulla sua famiglia. Nicholson scopre allora a trentasette anni che quella che aveva creduto essere sua sorella era in realtà sua madre mentre quella che pensava essere sua madre era in realtà sua nonna. Era stato cresciuto all'oscuro di tutto da quando sua madre June scoprì che suo padre Donald era in realtà già sposato. Da grande Nicholson si è invece sposato una volta sola ma ha avuto in compenso cinque figli da quattro donne diverse e una vita scandita dalle peripezie sentimentali.

Quanto alla sua carriera di attore, dopo un po' di teatro, inizia con il cinema negli anni Cinquanta con i film a basso costo. Roger Corman, il re dei B-movie, lo lancia come protagonista nel thriller adolescenziale *The Cry Baby Killer* (1958) e lo fa lavorare anche in altri film che gli amanti del genere considerano oggi come veri cult, come *La piccola bottega degli orrori* (1960) o *I maghi del terrore* (1963). Dopo alcuni western, sempre a budget ridotto, acquista notorietà – e guadagna la prima delle sue dodici Nomination – per il film simbolo della New Hollywood, nonché il più classico tra i road movie: *Easy Rider* (1969) di Dennis Hopper. La recitazione di Nicholson colpisce Stanley Kubrick che lo volle come protagonista in un lungometraggio su Napoleone, ma il film alla fine non viene realizzato e si deve aspettare il 1980 per vedere Nicholson diretto da Kubrick, quando indossa i panni di Jack Torrance, lo scrittore killer di *Shining*. Nel frattempo Nicholson aveva dato vita ad altri personaggi memorabili come Jake "J.J." Gittes, il detective di *Chinatown* (1974) di Roman Polanski, oppure David Locke, il giornalista di *Professione: reporter* (1975) di Michelangelo Antonioni, o nello stesso anno, Randle McMurphy, il paziente ribelle del commovente *Qualcuno volò sul nido del cuculo* di Miloš Forman. Sebbene nella sua lunga carriera – è uno dei pochi ad aver ricevuto Nomination in cinque diversi decenni – abbia interpretato ruoli di ogni tipo, la sua espressione diabolica rimarrà sempre legata a personaggi malvagi, dal grottesco Joker, il cattivo del *Batman* di Tim Burton (1989), al cinico boss mafioso Frank Costello, in *The Departed* di Martin Scorsese (2006). Ad ogni modo, dalla commedia romantica ai film dell'orrore, dai film impegnati ai ruoli comici, per la sua abilità nell'impersonare caratteri diversi, la rivista *Empire* lo ha messo al sesto posto nella classifica dei più grandi attori del secolo appena trascorso. ◆

❖ Toni Erdmann, Maren Ade, 2017.

❖ Batman, Tim Burton, 1989



❖ La piccola bottega degli orrori, Roger Corman, 1960. *Kleiner Laden voller Schrecken, Roger Corman, 1960.*

Achtzig Kerzchen und ein neuer Film für Jack Nicholson

Der dreimalige Academy Award Schauspieler feiert seinen 80. Geburtstag und steht nach einem Jahrzehnt Abwesenheit von der großen Leinwand wieder vor der Kamera für das Remake von Toni Erdmann von Maren Ade.

von ***Manuel Guidi***

❖ Con Peter Fonda in Easy Rider di Dennis Hopper, 1969. *Mit Peter Fonda in Easy Rider von Dennis Hopper, 1969.*

Das Kino hat dem intriganten Gesicht von Jack Nicholson viel zu verdanken. Viele Charaktere, die er zum Leben erweckt hat, sind mittlerweile legendär. Das Talent des Schauspielers ist seine Fähigkeit, Angst zu machen und die Zuschauer zu bewegen und zu rühren. Und so war es eine Überraschung, als der aus der Szene zurückgezogene Nicholson in der zweiten Hauptrolle des amerikanischen Remakes eines deutschen Films zu sehen war. Dieses Remake ist Toni Erdmann von Maren Ade, einer der beliebtesten Regisseurinnen des US-amerikanischen Schauspielers.

Am 22. April 1937 in New Jersey geboren, Sohn des Showgirls Juni Nicholson und des Schaustellers mit italienischer Herkunft Donald Furcillo, wurde Nicholson Protagonist einer ungewöhnlichen Familiengeschichte. Tatsächlich erfuhr er von den Taten seines Vaters viel später, als ihn im Jahr 1974 ein Journalist von der Time in einem Artikel durchleuchtete. Er enthüllte eine schockierende Wahrheit über seine Familie. Nicholson fand mit 37 Jahren heraus, dass seine Schwester in Wirklichkeit seine Mutter war und die Person, die er für seine Mutter hielt, war in Wirklichkeit seine Grossmutter. Nachdem seine Mutter entdeckte, dass ihr Mann Donald schon verheiratet war, ließ sie den kleinen Nicholson ahnungslos leben. Als Nicholson gross war, heiratete er zwar nur einmal, hatte jedoch von vier verschiedenen Frauen fünf Kinder. Ein Leben voller romantischer Abenteuer.

Seine Schauspielkarriere begann er im Theater und nach einer Weile widmete er sich in den fünfziger Jahren dem Kino mit Low-Budget-Filmen. Roger Corman, der König der B-Movies, liess ihn den Hauptdarsteller im Teenie-Thriller The Cry Baby Killer (1958) spielen und sie arbeiteten auch in anderen Filmen zusammen, die heute unter den Fans als wahre Kultfilme gelten - Filme wie Kleiner Laden voller Schrecken (1960) oder Der Rabe – Duell der Zauberer (1963). Nach manchen Western, immer mit kleinem Budget, erreichte er Berühmtheit – und die erste seiner zwölf Oscarnominierungen – für den Film, der das Symbol von New Hollywood ist, aber auch als ein Klassiker unter den Roadmovies gesehen wird: Easy Rider (1969) von Dennis Hopper. Das Schauspieltalent von Nicholson berührte Stanley Kubrick, der ihm die Hauptrolle in einem Spielfilm über Napoleon geben wollte, aber der Film wurde schliesslich nicht gedreht und nach langem Warten konnte man Nicholson im Jahr 1980 in einem Film von Kubrick spielen sehen. Er übernahm die Rolle von Jack Torrance, dem mörderischen Schriftsteller von Shining. In der Zwischenzeit hatte Nicholson anderen unvergesslichen Charakteren seinen unverwechselbaren Stempel aufgedrückt. Charaktere wie J.J. „Jake" Gittes, der Detektiv von Chinatown (1974) von Roman Polanski oder David Locke, der Journalist in Beruf: Reporter (1975) von Michelangelo Antonioni oder, aus dem gleichen Jahr, Randle McMurphy, der rebellische Patient von Einer flog übers Kuckucksnest von Miloš Forman sind für immer mit ihm verbunden. Obwohl in seiner langen Karriere – er ist einer der wenigen, der in fünf verschiedenen Jahrzehnten Oscarnominierungen erhalten hat – Rollen jeder Art interpretiert hat, ist sein teuflischer Ausdruck immer mit den Bösewichten verbunden, wie der groteske Joker, der Feind von Tim Burtons Batman (1989) oder der zynische Mafiaboss Frank Costello in Departed – Unter Feinden vom Regisseur Martin Scorsese (2006). Doch von romantischen Komödien zu Horrorfilmen, von engagierten Filmen bis hin zu komischen Rollen, für seine Fähigkeit verschiedene Charaktere zu verkörpern setzte ihn das Magazin Empire auf den sechsten Platz in der Rangliste der größten Schauspieler des letzten Jahrhunderts. ◆

SHUGA two ACCESSORI

SHUGA TWO
Contrada San Pietro 8
Tel. +41 91 780 51 51
info@shugatwo.ch

MAGIC-LOOK

MAGIC - LOOK
Collection
moda uomo-donna
Viale Monte Verità 7
Tel. +41 91 792 36 76

a proposito

A PROPOSITO
Piazza Motta 1
Tel. +41 91 791 25 35
info@aproposito-ascona.ch
www.aproposito-ascona.com

OTTICA STIEFEL
Via Borgo 6

Tel. 091 791 24 78
www.otticastiefel.ch
info@otticastiefel.ch

OTTICA STIEFEL

Lederwaren - Pelletterie Brunoni

BRUNONI
Piazza S. Pietro 10
Tel. +41 91 791 36 26

BOUTIQUES
www. CESTARI .CH

CESTARI BOUTIQUES
Centro Borghetto
Tel. +41 91 791 45 88

SOLLEONE
ASCONA

SOLLEONE
Gallerie della Carrà
Tel. +41 91 791 67 01
mob. +41 79 416 03 47
www.solleone.ch

Quick-clean
LAVANDERIA CHIMICA

QUICK CLEAN
Tel. +41 91 791 22 86

NOBS
dal 1944

NOBS ARREDAMENTI
Carrà dei Nasi 17
Tel. +41 91 791 25 91
www.nobsarredamenti.ch

Carlo's Place

Un ristoratore asconese a Londra

❖ Carlo Ferrari

di **Yvonne Bölt**
e Gian Pietro Milani

A Londra non ci sono stati solo i Gatti, bleniesi diventati fortunati ristoratori, e non solo. Vi è stato anche un "gatto" asconese, che in questo campo s'è conquistato un notevole successo in riva al Tamigi: Carletto, ossia Carlo Ferrari. Ancor oggi Carletto sprizza una giovialità e una simpatia contagiose. Con la spensieratezza tipica della gioventù s'era avventurato per le vie del mondo in cerca di un'attività che rispondesse al suo temperamento. Approdato finalmente a Londra, vi ha creato un ambientino gustoso e simpatico che si è tramutato in un vero successo. L'abbiamo incontrato ad Ascona perché ci raccontasse la sua avventura.

"Sono nato ad Ascona 87 anni fa. Dapprima ho lavorato un po' in posta, per raggranellare qualche soldino. Poi ho frequentato la scuola alberghiera di Lucerna. Ho quindi iniziato la pratica a S. Moritz, al Kulmhotel. Poi sono andato a Lugano all'Hotel Splendide, allora in mano della famiglia Fedele. Una volta impiegato a Lugano, i Fedele hanno ricevuto una lettera dal Claridge's di Londra, un lussuoso hotel londinese, assai ben quotato. Si chiedeva alla famiglia Fedele se sarebbe d'accordo di mandare un giovane a Londra per imparare l'inglese: loro avrebbero mandato un giovane inglese a Lugano per imparare l'italiano. La signora Flora Fedele è venuta da me e m'ha posto il quesito: "Carlo, guarda, ho ricevuto una lettera dal Claridge's di Londra, vorrebbero fare uno scambio, saresti disposto ad andarci?" Ed io, senza esitazione: "Ma certo. Subito!" Quindi abbiamo effettuato un bello scambio.

Quando sono stato al Claridge's ho conosciuto un brasiliano - doveva essere uno chef o avere un ruolo simile - che ben presto m'ha proposto: "Non vorrebbe andare in Brasile a lavorare?". Anche a lui ho detto subito di sì! E così mi sono imbarcato per il Brasile. Allora la traversata era un po' come una crociera. Ho preso la nave, la Giulio Cesare mi pare di ricordare, da Genova. Arrivati all'equatore ho subito il tradizionale battesimo del mare: siamo stati gettati tutti nella piscina, mentre sopra di noi esplodevano i fuochi d'artificio.

Siamo poi approdati a Santos, il porto di San Paolo. Là è venuto ad accogliermi lo chef, tutto chic, per portarmi nella sua casa privata.

❖ Hotel Spendid, Lugano

Durante il viaggio avevo incontrato due famiglie svizzere. Io ormai ero un giovane, solo, perciò mi invitavano sempre a mangiare insieme con loro, mi hanno pure indicato gli indirizzi utili dove andare, rassicurandomi amichevolmente: "Guarda, Carlo, sei ancora giovane, se hai bisogno, telefonaci."

Sono rimasto a San Paolo un anno: non è stato bello, checché se ne dica. Perciò vi ho trascorso un solo anno e poi basta. Allora ho telefonato a Londra, che m'ha subito invitato a venire. In aereo sono dapprima volato fino a Rio de Janeiro, dove c'era il Club svizzero, che la famiglia citata sopra frequentava e a cui aveva chiesto se avrebbero cercato un'occupazione per me. In effetti mi hanno trovato un lavoro all'Hotel Gloria, proprio sulla costa, di fronte al Pan de Azucar. Vi sono rimasto un anno. Ed eravamo nel 1953, l'anno in cui è spirato mio padre. Mi son detto: "Povera mamma! Che fare? Io comunque in Svizzera non voglio più tornare."

Durante il mio precedente soggiorno a Londra avevo incontrato della brava gente, sono quindi andato direttamente da loro, navigando da Rio de Janeiro fino a Londra, senza più passare dalla Svizzera.

A Londra ho trovato subito lavoro in un ristorante, chiamato *Le Matelot*. Lo chef era un francese, il proprietario era uno psichiatra, il dott. Hillary James. L'hotel non era molto grande. Era abbastanza popolare, ben frequentato e apprezzato, tanto che la gente, a un certo momento, non diceva più "andiamo al *Matelot* a mangiare", ma "andiamo da Carlo"! Alla fine mi hanno suggerito di aprire io stesso un ristorante. E una nota ballerina Barroll insisteva: "Dai, Carletto, perché non apri tu un ristorante?" Prontamente le ho obiettato: "Cara mia, dove vado a prendere i soldi?" Mi sono informato bene sul come procedere e per finire mi sono deciso di fare il passo. Ed è così che ho aperto il *Carlo's Place*, con notevole successo. Ho ricevuto anche commenti lusinghieri sulla stampa inglese:

"Alla fine di Fullham Road trovate il ristorante già aperto da 11 anni. Se fosse lecito fare un confronto, per averne un'idea, durante il Natale a Parigi solo 4 ristoranti, citati nella Guida Michelin, servivano pranzi altrettanto succulenti, ma considerevolmente più cari.

In Carlo's Place regna invece un'atmosfera da "bistrot" francese, con le suo tovaglie a quadretti rossi e bianchi, tovaglioli rossi, due vecchie stufe di ferro

nel mezzo, un piccolo bar, e coperti per almeno tre dozzine di persone.
Le pareti sono decorate con vecchi orologi a cucù, intarsiati in legno, che appartengono al proprietario Carlo Ferrari, svizzero di nascita. Egli li descrive con un tocco di patriottismo.
Da Carlo esiste formalità o etichetta, il che combina perfettamente con una profonda professionalità nella cucina: cioè tutto quello che necessita per un buon pranzo. La cucina è francese, con un pizzico di influenza bretone, che riflette l'origine dello chef di cucina, Jean Delabaye, che vi lavora dall'apertura del ristorante. (…)
Un buon ristorante lo si conosce dai suoi dessert, che sono competenza di Malcolm Mc Donald, il socio di Carlo."

Malcolm è nato in Canada. Suo padre era un funzionario delle ferrovie canadesi, addetto alla sussistenza, da cui è sgorgata nel figlio la passione che l'ha portato in grossi alberghi come il Banff Apringo e l'Hungtingdone in California. Malcolm amava il teatro. È stato ballerino. Ha poi studiato alla scuola d'arte a Pasadena in California. Tornato in Canada non ha incontrato molte opportunità. S'è dunque deciso di andare a Londra, la capitale del teatro. Là ha frequentato una scuola di musical, ma anche così doveva comunque racimolare qualche soldo. Io l'ho incontrato alle Serpentine Galleries, al laghetto nel parco. Eravamo là in compagnia. Stavamo mangiando i nostri panini, e guardavo questo giovane che sbirciava verso di noi, con uno sguardo da affamato. L'ho quindi invitato ad accomodarsi. Per farsi qualche soldo veniva al ristorante, dopo il teatro, o dopo le matinée, e mi aiutava nelle pulizie. E così è diventato uno della famiglia. A questo punto gli ho detto. "Senti, Malcolm, perché non smetti col teatro, vieni da me come partner?" Gli è piaciuta la proposta. Lavorava assiduamente come cuoco e pasticciere.
Gli inizi sono stati facili, direi, grazie anche ai commenti giornalistici positivi di Margareth Costa. E così sono arrivati sempre più clienti, pur non essendo la Fullham Road la strada più elegante di Londra, benché nei pressi della Harold's, sul cammino che conduce allo stadio del Chelsea. Ho proposto dei pasti a buon mercato a mezzogiorno. Facevamo cucina francese, c'era Jean Delabay uno chef di cucina bravissimo: ma non faceva solo cucina francese, perché aveva lavorato molti anni

❖ Hotel Claridge's, Londra

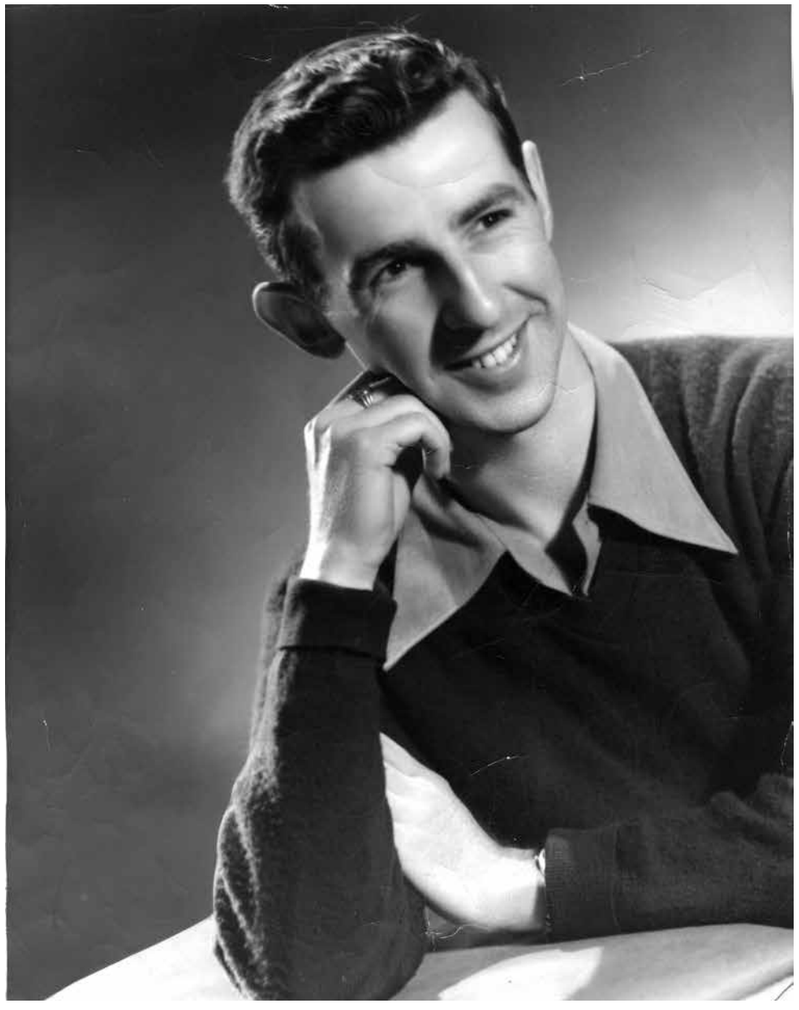
sulle crociere, di modo che conosceva la cucina internazionale. Ma comunque bisogna conoscere i gusti degli inglesi quanto a cibo. Tenevamo aperto solo sul mezzogiorno. In seguito abbiamo provato a tener aperto anche la sera. E ci è andata bene.
Era un ambiente semplice. Quel che aveva successo era il lampadario, con grosse lampadine variopinte, che si poteva alzare o abbassare. E al centro del ristorante c'erano due stufe, recuperate da un vecchio edificio, con i doppi tubi che si stendevano sotto il soffitto.
Ed è arrivata lì anche clientela eccezionale: per esempio Mastroianni, un gentleman, (stava lavorando con la Faye Dunaway, una brava attrice americana). Sono venuti due domeniche di seguito. La seconda volta Mastroianni è arrivato con una borsa di plastica. Cosa mai ci aveva dentro? Aveva dentro due chili di luganighe! " Carlo, per favore – m'ha detto supplicandomi confidenzialmente - potresti farmi due luganighe, una per me e una per Miss Dunaway?"
Gli avventori erano gente di lì che lavorava, e scrittori, musicisti, anche l'autore del musical in cui c'è la famosa scena del lampadario che crolla al suolo.
Vi sono rimasto una trentina d'anni. Io gestivo il ristorante, in cucina avevo uno chef, mentre Malcolm confezionava torte e pasticcini. Sapevamo che i nostri amici apprezzavano la nostra cucina, specialmente tutto quanto l'accompagnava: il nostro ristorante non era un mero commercio, ma voleva essere un piacere personale.
Ho avuto una bella vita. Ora mi affido al destino, qualunque possa essere." ◆

Carlo's Place

Ein Gastronom aus Ascona in London

von ***Yvonne Bölt e Gian Pietro Milani***

In London war es nicht nur die Familie Gatti aus Blenio, die unter anderem erfolgreiche Gastronomen werden konnte. Es gab auch einen «gatto» («Katze» Spitzname der Asconeser) aus Ascona, der in dieser Branche am Ufer der Themse beachtliche Erfolge verzeichnen konnte: Er heißt Carletto, oder besser gesagt, Carlo Ferrari. Noch heute strahlt Carletto seine gute Laune und ansteckende Sympathie aus. Auf der Suche nach einer Beschäftigung, die seinem Temperament entsprach, hatte er es mit der für junge Leute typischen Unbefangenheit gewagt, sich auf die Abenteuer der Welt einzulassen. Als er schließlich in London landete, hat er dort ein geschmackvolles kleines Ambiente geschaffen, das sich in einen echten Erfolg verwandelt hat. Wir haben ihn in Ascona aufgesucht, damit er uns von seinem Abenteuer erzählen konnte.



❖ Malcolm Mc Donald

„Ich wurde vor 87 Jahren in Ascona geboren. Zunächst arbeitete ich eine Weile bei der Post, um etwas Geld zusammenzukratzen. Dann besuchte ich die Hotelfachschule in Luzern. Danach begann ich ein Praktikum in St. Moritz im Kulmhotel und ging dann nach Lugano ins Hotel Splendide an, das damals der Familie Fedele gehörte, und fragte an, ob sie einverstanden wären, dass ich dort arbeitete. Als ich dann in Lugano angestellt war, erhielten die Fedele einen Brief vom Claridge's in London, einem Luxus-Hotel, das sehr hoch bewertet wurde. In diesem Brief wurde bei der Familie Fedele angefragt, ob sie damit einverstanden wären, einen jungen Mann nach London zu schicken, der Englisch lernen sollte. Im Gegenzug würden sie selbst einen jungen Engländer nach Lugano schicken, um Italienisch zu lernen. Frau Flora Fedele kam zu mir und legte mir folgendes Angebot vor: „Hör zu, Carlo, ich habe hier einen Brief vom Claridge's in London. Man hat uns einen Austausch vorgeschlagen, wärst du bereit, dorthin zu gehen?" Und ich sagte, ohne zu zögern: „Aber natürlich. Sofort!" Und so haben wir diesen großartigen Austausch vollzogen.
Als ich im Claridge's war, lernte ich einen Brasilianer kennen. Ich glaube, er war Küchenchef oder so etwas Ähnliches. Nicht lange darauf machte er mir einen Vorschlag: „Würden Sie gerne nach Brasilien gehen, um dort zu arbeiten?" Und auch ihm sagte ich sofort ja! Und so schiffte ich mich ein und fuhr nach Brasilien. Damals war eine Überquerung des Atlantiks fast so wie eine Kreuzfahrt. Ich bestieg das Schiff, wenn ich mich recht erinnere, war es das Giulio Cesare, und fuhr von Genua ab. Als wir am Äquator ankamen, erhielt ich die traditionelle Äquatortaufe: Wir wurden alle in den Pool geworfen, während über uns ein Feuerwerk explodierte.
Wir legten dann in Santos an, dem Ha-

fen von Sao Paolo. Dort kam der Chef ans Schiff, um mich zu begrüßen, sehr chic, und brachte mich zu seinem Privathaus.
Während der Überfahrt hatte ich zwei Schweizer Familien kennengelernt. Inzwischen war ich ein junger Mann und allein, und deshalb luden sie mich immer ein, mit ihnen zu essen. Sie haben mich auch auf nützliche Adressen hingewiesen, an die ich mich wenden konnte und haben mir freundschaftlich versichert: „Hör zu, Carlo, du bist noch jung, wenn du Hilfe brauchst, dann ruf uns an.“
Ich bin ein Jahr in Sao Paulo geblieben: Es war nicht schön, was auch immer die Leute darüber sagen. Deshalb verbrachte ich dort nur ein Jahr und hatte dann genug. Ich rief also in London an und man lud mich sofort ein, dorthin zu kommen. Mit dem Flugzeug flog ich zunächst nach Rio de Janeiro, wo sich der Schweizer Club befand, in dem die oben erwähnte Familie ein und aus ging und die ich fragte, ob sie für mich eine Arbeitsstelle suchen konnte. Tatsächlich vermittelten sie mir einen Job im Hotel Gloria, direkt an der Küste gegenüber dem Zuckerhut. Ich blieb ein Jahr dort. Das war im Jahr 1953, dem Jahr, als mein Vater verstarb. Ich sagte mir: „Meine arme Mutter! Was soll ich tun? Jedenfalls will ich nicht in die Schweiz zurückkehren.“
Während meines früheren Aufenthalts in London hatte ich nette Menschen kennengelernt und so ging ich direkt zu ihnen, mit dem Schiff von Rio de Janeiro nach London, ohne einen Abstecher in die Schweiz zu machen.
In London fand ich sofort einen Job in einem Restaurant namens Le Matelot. Der Küchenchef war ein Franzose und der Besitzer war ein Psychiater namens Dr. Hillary James. Das Hotel war nicht sehr groß. Es war sehr beliebt, gut besucht und sehr geschätzt. Und irgendwann sagten die Leute nicht mehr „Wir gehen ins Matelot zum Essen“, sondern „wir gehen zu Carlo!“ Schließlich schlug man mir vor, selbst ein Restaurant zu eröffnen. Und eine bekannte Tänzerin namens Barroll bestand darauf: „Kommen Sie, Carletto, warum eröffnen Sie nicht selbst ein Restaurant?“ Ich wandte natürlich sofort ein: „Meine Liebe, wo soll ich denn das Geld dafür hernehmen?“ Ich habe mich gut informiert, wie die Sache anzugehen war und schließlich habe ich beschlossen, den Schritt zu wagen. Und so kam es, dass ich Carlo‘s Place eröffnete, und zwar mit beachtlichem Erfolg. Ich erhielt auch schmeichelhafte Kommentare in der britischen Presse:
„Am Ende von Fullham Road finden Sie das Restaurant, das bereits seit 11 Jahren besteht. Wenn man sich einen Vergleich erlauben darf, wurden beispielsweise während der Weihnachtszeit in Paris nur 4 Restaurants im Guide Michelin erwähnt, die ebenso schmackhaftes Mittagessen servierten, aber deutlich teurer waren.
In Carlo’s Place, mit seinen rotweiß karierten Tischdecken, roten Servietten, zwei alten Eisenöfen in der Mitte, einer kleinen Bar und Gedecken für mindestens drei Dutzend Menschen, herrscht hingegen eine Atmosphäre wie in einem französischen „Bistro“.
Die Wände sind mit alten Kuckucksuhren mit Einlegearbeiten aus Holz dekoriert, die Eigentum des in der Schweiz geborenen Carlo Ferrari sind. Er beschreibt sie mit einem Anklang von Patriotismus.
Bei Carlo legt man Wert auf Formalitäten oder Etikette, was er perfekt mit einer tiefen Fachkenntnis in der Küche kombiniert: Damit hat man alles, was man für ein gutes Mittagessen braucht. Die Küche ist französisch, mit einem Hauch von bretonischen Einflüssen, was den Ursprung des Chefkochs Jean Delabaye widerspiegelt, der seit der Eröffnung des Restaurants dort arbeitet. (…)
Ein gutes Restaurant zeichnet sich durch seine Desserts aus, für die Carlos Partner Malcolm Mc Donald zuständig ist.“
Malcolm wurde in Kanada geboren. Sein Vater war Beamter der kanadischen Eisenbahnen, verantwortlich für die Verpflegung, und von daher rührt die Leidenschaft des Sohnes, die ihn in großen Hotels wie das Banff Apringo und Hungtingdone in Kalifornien gebracht hat. Malcolm liebte das Theater. Er war Tänzer. Anschließend studierte er an der Kunstschule in Pasadena, Kalifornien. Nach seiner Rückkehr nach Kanada hat er dort nicht viele Möglichkeiten gefunden. Er beschloss deshalb, nach London zu gehen, der Hauptstadt des Theaters. Dort besuchte er eine Musical-Schule, aber auch dafür musste er sich irgendwie etwas Geld dazuverdienen. Ich traf ihn in den Serpentine Galleries, am Teich im Park. Ich war dort in Begleitung. Wir aßen unsere Sandwiches und beobachteten diesen jungen Mann, der mit hungrigem Blick in unsere Richtung schaute. Deshalb lud ich ihn ein, sich zu uns zu setzen. Um sich etwas Geld zu verdienen, kam er nach dem Theater oder nach den Matineen ins Restaurant und half mir beim Saubermachen. Und so ist er ein Teil der Familie geworden. Dann habe ich ihm einen Vorschlag gemacht: „Hör zu, Malcolm, warum hörst du nicht auf mit dem Theater und kommst zu mir als Partner?“ Er fand die Idee gut. Er arbeitete fleißig als Koch und Konditor.
Die Anfänge waren einfach, würde ich sagen, auch dank der positiven journalistischen Kommentare von Margareth Costa. Und so kamen immer mehr Kunden, auch wenn die Fullham Road nicht die eleganteste Straße von London war, aber doch in der Nähe von Harold‘s, auf dem Weg, der zum Chelsea-Stadion führt. Ich bot preiswerte Mahlzeiten für den Mittagstisch an. Wir boten französische Küche an. Jean Delabay war ein sehr guter Chefkoch, aber er kochte nicht nur französisch, denn er hatte viele Jahre auf Kreuzfahrten gearbeitet und kannte auch die internationale Küche. Und auf alle Fälle muss man den Geschmack der Engländer in Bezug auf Essen kennen. Wir hatten nur um die Mittagszeit geöffnet. Später haben wir versucht, auch am Abend zu öffnen. Und es lief gut.
Es war ein einfaches Ambiente. Ein großer Erfolg war der Kronleuchter, mit großen bunten Lampen, den man heben oder senken konnte. Und in der Mitte des Restaurants standen zwei Öfen, die wir gebraucht von einem alten Gebäude erstanden hatten und deren Doppelrohre an der Decke verliefen.
Und es kamen dort sogar außergewöhnliche Kunden zu uns: zum Beispiel Mastroianni, ein echter Gentleman (er arbeitete damals mit Faye Dunaway, einer hervorragenden amerikanischen Schauspielerin). Sie kamen an zwei aufeinanderfolgenden Sonntagen. Beim zweiten Mal kam Mastroianni mit einer Plastiktüte. Was er wohl da drin hatte? Es waren zwei Kilogramm Luganighe-Würste! „Carlo, ich bitte dich,“ sagte er zu mir, er bettelte förmlich darum, „könntest du mir zwei Luganighe zubereiten? Eine für mich und eine für Miss Dunaway?“
Unsere Gäste waren die Menschen von dort, die dort arbeiteten sowie Schriftsteller und Musiker, auch der Autor des Musicals mit der berühmten Szene, wo der Kronleuchter herabstürzt.
Ich bin etwa dreißig Jahre dortgeblieben. Ich verwaltete das Restaurant, in der Küche hatte ich einen Koch, und Malcolm schuf Kuchen und Konditoreiwaren. Wir wussten, dass unsere Freunde unsere Küche und vor allem das ganze Drumherum schätzten: Unser Restaurant war nicht einfach nur ein Geschäft, sondern es sollte auch ein persönliches Vergnügen sein.
Ich hatte ein schönes Leben. Jetzt vertraue ich mich meinem Schicksal an, was immer es auch bringen mag.“ ◆

HOTEL EDEN ROC
ASCONA

Entspannung pur gepaart mit kulinarischer Leichtigkeit

Relaxen Sie in unserem 2000 m² grossen **Eden Roc Spa** mit **Day Spa** Angeboten ab CHF 50 pro Person.

Im **Restaurant Marina** werden mit viel Leidenschaft und Esprit ganzjährig würzige Fleisch- und Fisch-Delikatessen vom Grill, frische Pastagerichte und leichte Salatvariationen serviert. Buon appetito!

TEL. +41 (0)91 785 71 71 - EDENROC.CH
MEMBER OF TSCHUGGEN HOTEL GROUP

OSTERIA BOATO

PESCE DI LAGO E DI MARE

CARNI ALLA PIODA

091 780 99 22 | Viale Lungolago | 6614 Brissago
Marzo e aprile lunedì chiuso
Da maggio a ottobre sempre aperto
9:00-15:30 / 17:00-23:30
www.osteriaboato.ch

RISTORANTE DA ENZO

Fam. Andreatta
6652 Ponte Brolla
www.ristorantedaenzo.ch
Tel. 091 796 14 75

Chiuso mercoledì tutto il giorno e giovedì fino alle 17:00
Ruhetag Mittwoch den Ganzen Tag und Donnerstag bis 17:00

OSTERIA da KETTY & TOMMY
by TICINO
PIZZERIA BAR & LOUNGE

Orari di apertura / Öffnungszeiten:
LU-SA 06:30 - 23:30
DO 07:00 - 23:30

Osteria da Ketty & Tommy
Fam. Carmine e Campanella
via Muraccio 20
6612 Ascona
Telefono: 091 791 35 81
Fax: 091 791 54 22
www.osteria-ticino.ch

Benvenuti all'Osteria da Ketty & Tommy ad Ascona.
La nostra piccola Osteria con alloggio è il luogo perfetto per passare qualche giorno di relax e gustare piatti sfiziosi e genuini della tradizione ticinese rivisitati in chiave innovativa. La nostra struttura dispone di una splendida terrazza con giardino ed è situata in una zona tranquilla e centrale a soli 5 minuti a piedi dal lungolago e dall' antico borgo della splendida cittadina di Ascona. Le nostre 18 camere sono state tutte rinnovate lo scorso inverno e sono dotate di bagno con doccia e wc, balcone con vista sul giardino, tv lcd, wifi gratuito, minibar e telefono a linea diretta. Il nostro team di cucina vi sorprenderà! Da sempre abbiamo a cuore la preparazione e la presentazione delle nostre pietanze ed utilizziamo prodotti freschi e di stagione. La ricetta della nostra pizza è un segreto di famiglia e l'impasto viene curato e lasciato riposare 48 ore in modo da renderlo più soffice e digeribile. Il nostro servizio si occuperà del vostro benessere a tavola, consigliandovi al meglio e abbinando il giusto vino alle vostre pietanze. Da lunedì a venerdì a mezzogiorno serviamo la nostra proposta del giorno con ricco buffet d'insalata, durante la stagione estiva organizziamo serate musicali e ricche grigliate. Se desiderate organizzare qualche cosa di speciale e stupire i vostri ospiti allora siete nel posto giusto. Ketty & Tommy con il loro staff cercheranno di esaudire ogni vostro desiderio e restano a vostra completa disposizione se desiderate gustare dei piatti speciali quali una tartare di manzo oppure un branzino intero o un Chateaubriand ecc. Restiamo volentieri a vostra disposizione per aperitivi, banchetti e cene aziendali con menu personalizzati.

Herzlich willkommen in der Osteria da Ketty & Tommy in Ascona
Unsere kleine Osteria ist die perfekte Wahl, um den stressigen Alltag zu vergessen und die Seele baumeln zu lassen & die Tessiner Sonne zu geniessen. Unsere Struktur verfügt über eine wunderschöne Terrasse mit Palmengarten und liegt in einer ruhigen, aber zentralen Lage & nur 5 Gehminuten vom See & der wunderschönen Altstadt entfernt. Unsere 18 Zimmer wurden im Winter alle renoviert und sind mit bad/WC, Balkon mit Sicht zur Gartenseite, lcd tv, gratis wlan, Minibar & Telefon ausgestattet. Unser Küchenteam wird euch kulinarisch verwöhnen! Die Gestaltung unserer Teller ist einfach, aber mit innovativem Touch & Tessiner Tradition vereint. Unsere Gerichte werden mit Liebe zum Detail gepflegt mit saisonalen und frischen Produkten. Die Rezeptur unseres Pizzateiges ist ein Familiengeheimnis. Da der Teig über 48 Stunden ruht, wird er geschmacklich sehr locker & knusprig und gleichzeitig sehr verdaulich. Unser Serviceteam wird Ihnen passende Weine zu unseren Gerichten empfehlen. Von Montag bis Freitag servieren wir mittags täglich wechselnde Tagesempfehlungen. Während den Sommermonaten veranstalten wir Live Musik-Abende sowie reichhaltige Grillbuffets. Planen Sie eine Familienfeier, Geburtstag, Kommunion, ein Jubiläum oder möchten Sie einfach nur mit Ihren Freunden feiern? Dann sind Sie bei uns richtig. Gerne stehen wir Ihnen für ein Gespräch zur Verfügung. Individueller Service und Flexibilität sind für uns selbstverständlich. Ketty & Tommy versuchen jeden erdenklichen Wunsch für Sie zu erfüllen und falls Sie sich spezielle Gerichte wünschen, wie zum Beispiel: Steaktartare, ganzen Wolfsbarsch, Chateaubriand usw., dann kontaktieren Sie uns jederzeit und wir organisieren es für Sie. Ketty & Tommy

RISTORANTE
BAR
FUNICOLARE

Via Santuario 4 - 6644 Orselina
Tel. 091 743 18 33

Il Ristorante Funicolare, conosciuto per l'ottima cucina, gode di una fantastica veduta sullo stupendo santuario della Madonna del Sasso e del Lago Maggiore.
Situato a pochi passi dalla stazione della funicolare è punto di partenza per una varietà di escursioni e passeggiate.
Venite a trovarci. Entrate in un'atmosfera che toglie il respiro!
Giorno di riposo: Giovedì
Pesce fresco dei nostri laghi
Piatti tipici ticinesi
Paste e risotti

Das Restaurant Funicolare ist in der Region für das hervorragende Essen und die wunderschöne Aussicht auf die Madonna del Sasso un den Lago Maggiore bekannt. Es liegt nur wenige Schritte von der Bergstation der Funicolare und von hier aus lassen sich Besichtigungen, Bergtouren oder Spaziergänge planen und erleben. Besuchen Sie uns. Sie werden eine besondere Atmosphäre erleben!
Ruhetag: Donnerstag
Fischgerichte aus dem See
typische Tessinerspezialitäten
Teigwaren und Risotto's

Ristorante
Costa Azzurra

Via V. Bastoria 13
6600 Locarno-Solduno
Tel.: 091.751.38.02
info@costa-azzurra.ch
www.costa-azzurra.ch

Dopo il ponte Maggia a sinistra

Kreisel nach Maggiabrücke links

„Il Giardino"

„Il Ristorante"

Aperto tutto l'anno.
Vi aspettano con piacere

Das Ganze Jahr geöffnet
Es freuen sich auf Ihren Besuch

Il vostro Team Costa

Luccioperca del Lago Maggiore, incontro d'Asparagi

Ricetta dell'Osteria da Ketty & Tommy di Ascona

Un'Osteria che sorprende… con sprint giovanile

Il nostro piccolo albergo/ristorante è situato in una zona tranquilla e centrale a soli 5 minuti a piedi dal lungolago e dall'antico borgo della splendida cittadina di Ascona.
La nostra struttura è il luogo perfetto per passare qualche giorno di relax.
Nel nostro piccolo giardino "eden" durante l'estate, potrete gustare la nostra ricca colazione a buffet direttamente sulla splendida terrazza oppure un aperitivo con stuzzichini nella nostra confortevole lounge.
Da lunedì a venerdì serviamo le nostre proposte del giorno con antipasto che cambiano giornalmente e durante la stagione estiva stupiamo i nostri clienti con serate musicali e ricche grigliate.
Lo chef Andrea D'Anna ha deciso di puntare verso nuovi traguardi, insieme alla sua Brigata composta da Massimiliano Bazzoni 31 anni sous-chef e Decio Nicolau 30 anni pizzaiolo e pasticciere.
Il nostro chef ha un valido curriculum ed ha acquisito la sua pluriennale esperienza tra Svizzera e Italia in alberghi di prestigio come l'Hotel Eden Roc***** di Ascona e il Ristorante Mathis Food Affairs a St.Moritz.

La nostra filosofia è quella di creare un legame tra la cucina tipica del territorio e quella dai gusti mediterranei, con tocco innovativo, nel pieno rispetto della stagionalità, della qualità e della freschezza del prodotto.
Ketty & Tommy si impegnano ad esaudire ogni vostro desiderio e restano a completa disposizione se desiderate gustare dei piatti speciali quali una Tartare di manzo fatta al tavolo, oppure un branzino intero o uno Chateaubriand con salsa Bearnaise e i suoi contorni.
Se programmate una cena aziendale, un compleanno, una cenetta romantica oppure se desiderate anche solo passare una serata in compagnia dei vostri amici e gustare una buona cena, allora siamo il posto giusto per voi. Non esitate a contattarci.

Zanderfilet von Lago Maggiore, mit grünem Spargel

Rezept der Osteria da Ketty & Tommy in Ascona

Eine Osteria, die überrascht… mit jungem Geist.

Unser kleines Hotel/Restaurant ist ruhig, aber zentral gelegen und nur 5 Gehminuten vom See und der wunderschönen Altstadt entfernt.
Es ist die perfekte Wahl, um den stressigen Alltag zu vergessen, die Seele baumeln zu lassen und die Tessiner Sonne zu geniessen.
Wir verfügen über ein Restaurant mit einer wunderschönen Terrasse in unserem paradiesischen Garten sowie eine Bar mit Lounge, wo Sie gemütlich einen Aperitif nehmen können.
Von Montag bis Freitag servieren wir mittags täglich wechselnde Tagesempfehlungen.
Während der Sommermonate veranstalten wir Live-Musik-Abende sowie reichhaltige Grillbuffets.
Unser Küchenchef Andrea D'Anna ist fest entschlossen, mit uns in der Küche neue Horizonte zu erreichen, zusammen mit seiner Küchenbrigade Massimiliano Bazzoni, 31-jähriger Sous-Chef, und dem 30-jährigen Pizzabäcker und Patissier Decio Nicolau.
Unsere Philosophie ist es, eine Verbindung zwischen der territorialen und mediterranen Küche zu schaffen, mit einem innovativen Touch und saisonalen, qualitativ hochwertigen Produkten.
Ketty & Tommy versuchen, Ihnen jeden erdenklichen Wunsch zu erfüllen und falls Sie sich spezielle Gerichte wünschen, wie zum Beispiel Steak-Tartar, ganzer Wolfsbarsch, Chateaubriand etc., dann kontaktieren Sie uns jederzeit und wir organisieren es für Sie.
Planen Sie eine Geburtstagsfeier, einen romantischen Abend, eine Taufe, eine Kommunion, eine Firmenfeier, ein Jubiläum oder eine Hochzeit bis zu 70 Personen oder Standing-Buffets bis zu 120 Gästen auf unserer Terrasse oder einfach nur einen gemütlichen Abend unter Freunden? Dann sind wir die richtige Adresse für Sie.
Wir stehen Ihnen jederzeit für ein persönliches Gespräch zur Verfügung.

Ingredienti e “mise en place” x 4 persone:

800 gr di filetti di luccioperca (squamati & spinati)
1 mazzetto di asparagi verdi
10 fragole
Pistacchi di Bronte (q.b.)
4 patate piccole
Olio extra-vergine, pepe aromatizzato in Valle Maggia, sale, zucchero di canna (q.b.)

Tempo di preparazione: 60 min.

Procedura:

Pelare gli asparagi e le patate e lessarli in acqua salata. Appena sono cotti metterli in acqua e ghiaccio (non buttare via l’acqua di cottura).

Tagliare le punte degli asparagi e tenerle per la decorazione del piatto.

Frullare i gambi e le patate con un po’ di acqua di cottura in modo da ottenere una crema liscia e omogenea.

Condire le punte degli asparagi con le fragole precedentemente pulite & tagliate, aggiungere olio, sale, pepe e zucchero di canna q.b.

Scottare il luccio in una padella antiaderente con poco olio, sale e pepe.

Impiattare:

Piatto fondo, crema, punte di asparagi e fragole, Luccioperca & pistacchi di Bronte.

Buon appetito!

1

2

3

4

5

6

Zutaten und “Mise en place” für 4 Personen:

800 Gramm Zanderfilets (schuppenlos & entgrätet)
1 Bund grüner Spargel
10 frische Erdbeeren
grüne Pistazien aus Bronte
4 kleine Kartoffeln
3 Gramm Safran
Olivenöl Extra Vergine, Pfeffer (aromatisiert im Valle Maggia), Salz, Rohrzucker
Nach eigenem Ermessen würzen

Zubereitungszeit: 60 min

Zubereitung:

Die Spargeln und Kartoffeln schälen und in kochendem, gesalzenem Wasser bissfest garen und anschliessend in Eiswasser abschrecken (etwas Kochwasser behalten).

Die Spargelspitzen abschneiden und zum Anrichten des Tellers behalten.

Die Kartoffeln und Spargelbeine mit wenig Kochwasser vermischen, bis eine cremige Masse entsteht.

Die Spargelspitzen mit den zuvor geschnittenen, gesäuberten Erdbeeren und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Rohrzukker nach eigenem Geschmack marinieren.

Die mit etwas Öl, Salz und Pfeffer marinierten Zanderfilets in einer antihaftbeschichteten Pfanne scharf anbraten (zuerst die Haut und dann wenden).

Anrichten:

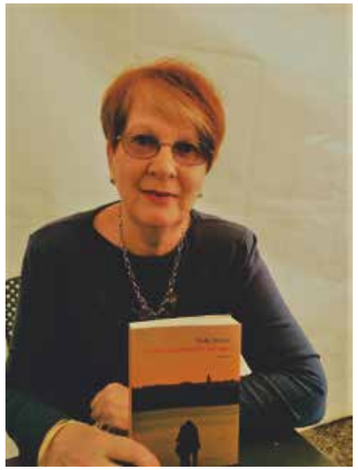
Tiefer Teller, Spargelcreme, marinierte Spargel und Erdbeeren; Zanderfilet und grüne Pistazien aus Bronte zum Schluss.

Guten Appetit!!

“Vento di primavera sul lago”

È il titolo della terza fatica letteraria – anche se per lei scrivere è un piacere - di Nelly Morini, scrittrice per passione di Ascona, innamorata della parola e della scrittura, già alle dipendenze dell’allora Ente Turistico di Locarno.
Una donna che parla di questa sua inclinazione con disinvoltura, con ottimismo, senza scorciatoie. Già nota al pubblico ticinese per i fortunati romanzi “Chiudi gli occhi e seguimi” e “Le ultime dalie d’autunno”, ecco che si appresta a consegnare ai lettori un’altra sua opera, che arriva a distanza di un anno dalla precedente, a completare la trilogia, con i personaggi che, in parte ritornano. Lo stile di Nelly Morini è sempre quello. Brava a tratteggiare gli animi dei protagonisti della vicenda, anche in questa travagliata storia l’autrice riesce a regalare colpi di scena, intrighi e rivelazioni. Sapientemente conduce il lettore all’interno delle menti e degli incubi dei suoi personaggi in una sorta di introspezione psicologica coinvolgente. La scrittura, tra una pagina e l’altra, è fresca, precisa, efficace. Sviluppa la suspense, apre spazi di riflessione, racconta “con grande partecipazione” storia di vita quotidiana e vicende che possono accadere a chiunque in modo fluido e piacevole. “Il mio stile” ci racconta “è sempre quello”.
“Scrivo essenzialmente per un pubblico femminile, anche se ho constatato con piacere, che molti miei lettori sono uomini.”
Persona sensibile, Nelly ha già in mente un quarto libro, che taglia decisamente i ponti con la trilogia. Parlerà della vita travagliata di una donna affetta da Alzheimer. Un racconto molto intrigante, nel quale a tratti la realtà supera la fantasia.
Sinossi: “Adriana lavora come Hostess su una linea aerea svizzera. Sulla tratta Lugano-Roma conosce un misterioso e affascinante uomo d’affari romano e se ne innamora perdutamente. I due vivono una appassionante storia d’amore,-quando però Adriana resta incinta, il riserbo di cui l’uomo si è circondato si rivela essere un castello di bugie.”
Il libro è in vendita alla Libreria Locarnese in Piazza Grande a Locarno, alla Libreria Il Segnalibro in Via Pioda a Lugano, alla **Libreria Ascona in Via Borgo ad Ascona** e online.

Contatto media
Nelly Morini
O79 772 64 86
nellymorini@bluewin.ch ◆



So lautet der Titel des dritten literarischen Werkes von Nelly Morini, Schriftstellerin aus Leidenschaft aus Ascona, die das Wort und die Schrift liebt, für die Schreiben ein Vergnügen ist und die zurzeit beim Tourismusbüro von Locarno angestellt ist.
Eine Frau, die mit Leichtigkeit, Optimismus und ohne Abkürzungen über ihre Neigung spricht. Dem Tessiner Publikum bereits bekannt dank der erfolgreichen Romane “Chiudi gli occhi e seguimi” (auf Deutsch: Schliess die Augen und folge mir) und “Le ultime dalie d’autunno” (auf Deutsch: Die letzten Herbstdahlien), präsentiert sie den Lesern ein weiteres ihrer Werke, welches ein Jahr nach dem Letzten erscheint und die Trilogie mit den Darstellern, die teilweise wieder zurückgekommen sind, vervollständigt. Der Stil von Nelly Morini ist immer derselbe: Gekonnt beschreibt sie die Wesen der Hauptdarsteller der Ereignisse, auch in dieser faszinierenden Geschichte gelingt es der Autorin, die Leser mit überraschenden Effekten, Intrigen und Offenbarungen zu beschenken. Geschickt leitet sie den Leser ins Innere der Gedanken und der Albträume ihrer Darsteller, auf eine Art von involvierender psychologischer Selbstbeobachtung. Der Schreibstil ist frisch, präzise und effizient. Sie entwickelt Spannung, gibt Anlass zum Nachdenken, erzählt „mit grosser Anteilnahme“ Geschichten aus dem Alltag und Geschehnisse, die jedem passieren könnten, auf fliessende und angenehme Weise. „Mein Stil“, erzählt sie uns, „ist immer derselbe. Im Wesentlichen schreibe ich für ein weibliches Publikum, aber ich habe mit Freude festgestellt, dass viele meiner Leser Männer sind.“ Nelly, eine sensible Person, hat bereits ein viertes Buch im Kopf, welches entschieden die Brücken mit der Trilogie abbrechen wird. Es soll vom geplagten Leben einer an Alzheimer erkrankten Frau erzählen. Eine sehr intrigante Geschichte, in welcher teilweise die Realität die Fantasie übersteigt. Zusammenfassung: „Adriana arbeitet als Hostess bei einer Schweizer Fluggesellschaft. Auf der Flugstrecke Lugano-Rom lernt sie einen geheimnisvollen und faszinierenden römischen Geschäftsmann kennen und verliebt sich Hals über Kopf in ihn. Die zwei erleben eine leidenschaftliche Liebesgeschichte und als Adriana schwanger wird, entpuppt sich die Zurückhaltung des Mannes als ein Haufen voller Lügen.”
Das Buch ist in der LIBRERIA LOCARNESE auf der Piazza Grande in Locarno, in der LIBRERIA IL SEGNALIBRO in der Via Pioda in Lugano, in der LIBRERIA ASCONA in der Via Borgo in Ascona sowie online erhältlich.
Medienkontakt:
Nelly Morini, Tel. 079 772 64 86
nellymorini@bluewin.ch ◆

Esposizioni

Fondazione Ignaz &Mischa Epper Ascona
Dall'astratto al figurativo: fiori e nature morte di Alexandra Bianchi fino al 25 giugno 2017

Nei quasi 40 anni di esposizioni, la Fondazione Ignaz & Mischa Epper ha presentato diverse pittrici conosciute ed apprezzate dai cultori d'arte per i loro talenti, a cominciare da Mischa Epper, la compagna di vita del Fondatore che vi ha esposto per 3 volte. Cronologicamente, l'ultima delle espositrici è stata Alis Guggenheim che, nel 2014, in partenariato con la Fondazione Rolf Gérard di Ascona, vi tenne una significativa personale.
Fino al 25 giugno, la pittura al femminile torna al Museo Epper di Ascona con la personale di Alexandra Bianchi.
Una trentina le opere in esposizione, create con impegno, passione ed entusiasmo da Alexandra Bianchi. Inizialmente, la pittrice di Wettingen esprimeva il suo sentire, le sue emozioni in dipinti astratti belli ed evanescenti, da qualche tempo, lo fa con stile figurativo oscillante tra il reale e l'immaginifico. Le tecniche restano le stesse: tecniche miste prevalentemente acriliche, applicate su pannelli in legno. I soggetti dipinti, che si ispirano alla realtà e alla vita quotidiana, sono diventati più numerosi e vari. Nelle sue suggestive nature morte, i suoi vasi, i suoi fiori, il segno si diluisce con dolcezza femminile lasciando ampio spazio al colore. Alexandra Bianchi gestisce con accortezza lo spazio dei pannelli e utilizza con abilità colori chiari, luminosi che traspirano la gioia del dipingere e atmosfere positive. La sua piacevole pittura è un'arte in divenire alla quale la passione per il bello, la ricerca, la sperimentazione e il tempo conferiranno ancora più spessore artistico alle sue opere.
Alexandra Bianchi è nata a Wettingen. Dopo la formazione in campo commerciale e soggiorni a San Diego e a Firenze per attività legate alla sua professione, ha lavorato a Ginevra, Baden e Locarno. Attualmente vive a Baar e Ascona, è sposata ed ha due figlie adolescenti.
Il lavoro nel settore creativo, decorazione di interni, è stato sempre importante e con il passar degli anni è diventato parte essenziale della sua vita.
A partire dal 2009, studia acquarello, tecniche miste e acrilico presso il laboratorio di Elisabeth Jacob, attualmente suo mentore. ◆

Ausstellungen

Fondazione Ignaz & Mischa Epper Ascona bis 25. Juni 2017

Alexandra Bianchi wurde 1968 in Wettingen/AG geboren. Nach einer Ausbildung im kaufmännischen Bereich und nach Auslandaufenthalten in San Diego/USA und Florenz/Italien sowie diversen Tätigkeiten auf ihrem Beruf in Genf, Baden und Locarno ist sie heute in Baar/ZG und Ascona wohnhaft, verheiratet und hat 2 Töchter.

Das Arbeiten im kreativen Bereich war für Alexandra Bianchi immer wichtig. Über das Nähen und Umgestalten von Kleidern bis hin zum Ablaugen und Streichen alter und abgetragener Möbel. Die Freude, etwas mit den eigenen Händen zu verschönern und umzugestalten hat sie immer begleitet und wurde von ihr in ihren Alltag eingebaut.

Seit 2009 erlernt sie bei Elisabeth Jacob, Künstlerin in Acryl-Mischtechnik und Aquarell, das Malen mit Acryl-Mischtechnik.

Die Werke zur Ausstellung „Food, Dishes and More"

sind Arbeiten von Alexandra Bianchi, welche von der Realität inspiriert sind. Die Themen entnimmt sie aus dem Bereich des Konventionellen und Alltäglichen, welcher uns allen vertraut ist. Gerade deshalb nehmen wir es kaum noch wahr. Gefässe, Früchte, Blumen und Abstraktionen.

In Mischtechnik, meist auf Holztafeln aufgetragen, entstehen modern interpretierte Stillleben auf abstrakten Hintergründen. Die Farben sind in hellen Naturtönen sowie auch in kräftigen Farbtönen aufgetragen.

Alexandra Bianchi bewegt sich zwischen Figuration und Abstraktion. Die Bildkompositionen sind Werke, die von Lust am Malen und grosser Experimentierfreudigkeit geprägt sind und uns so einen neuen Blickwinkel auf das Alltägliche eröffnen. ◆

Curiosità

Cercano baby sitter per viaggio intorno al mondo
Babysitter für Weltreise gesucht

Una coppia è alla ricerca di una baby sitter per i propri figli, per un viaggio intorno al mondo!
Una coppia americana ha deciso di intraprendere un viaggio intorno al mondo con i propri tre figli. L'impresa, però, non è semplice ed hanno deciso di chiedere l'aiuto di una baby sitter che li accompagni in viaggio e li aiuti ad accudire i bambini.
Hanno quindi creato un annuncio ricevendo molte più richieste di quelle che si sarebbero mai aspettati: quasi 20.000 persone candidate per il lavoro!
La coppia già da tempo gestisce un blog di viaggi, ma solo recentemente ha deciso di vendere la loro casa nello Utah ed intraprendere questo giro del mondo, che inizierà il prossimo luglio.
Il viaggio di M'Kenzie e Derek Tillotson toccherà le Hawaii, l'Europa, la Nuova Zelanda e l'Asia e promette già di essere una grande avventura. Va detto che non tutti hanno accolto positivamente la richiesta, alcuni hanno criticato lo stipendio (tra i 1.200 e i 1.500 dollari) considerato troppo basso per qualcuno che dovrebbe prendersi cura dei bambini, cucinare e pulire.
Una critica forse un po' troppo severa considerato che oltre a questa cifra sono comprese tutte le spese di viaggio, vitto e alloggio!

Ein Paar sucht einen Babysitter für ihre Kinder, für eine Reise um die Welt!
Ein amerikanisches Paar hat beschlossen, mit ihren drei Kindern eine Weltreise zu unternehmen. Weil das jedoch kein einfaches Unterfangen ist, haben sie beschlossen, die Hilfe eines Babysitters in Anspruch zu nehmen, der sie auf der Reise begleiten und ihnen helfen soll, sich um die Kinder zu kümmern. Sie schalteten daraufhin eine Anzeige und erhielten viel mehr Anfragen als sie je erwartet hätten: Fast 20'000 Personen haben sich für den Job beworben! Das Paar hat schon seit einiger Zeit einen Reise-Blog, aber erst vor kurzem haben sie beschlossen, ihr Haus in Utah zu verkaufen und diese Weltreise zu anzutreten, die im Juli nächsten Jahres beginnen soll. Die Weltreise von M'Kenzie und Derek Tillotson geht über Hawaii, Europa, Neuseeland und Asien und verspricht schon jetzt, ein spannendes Abenteuer zu werden. Es sei bemerkt, dass das Stellenangebot nicht von allen positiv aufgenommen wurde. Es gab Stimmen, welche die Entlohnung kritisierten (zwischen 1'200 und 1'500 $), weil sie diese für die Kinderbetreuung, das Kochen und Putzen für zu niedrig betrachten. Vielleicht ist diese Kritik doch ein wenig zu streng, wenn man bedenkt, dass zu diesem Betrag noch alle Reisekosten, Unterkunft und Verpflegung hinzukommen!

Torna a casa 40 anni dopo essere morta

In India una donna torna a casa 40 anni dopo essere morta. Ecco l'incredibile storia. Immaginate lo shock di due sorelle indiane che, un giorno, si sono viste bussare alla porta di casa la madre, data per morta 40 anni fa. La donna, di nome Vilasa, allora quarantaduenne, aveva ricevuto il morso di un cobra nel 1976 ed il suo corpo era stato gettato nel fiume Gange. Portata prontamente da un guaritore, subito dopo il morso del rettile, le cure non erano state efficaci e la donna morì, o almeno così credevano tutti i suoi parenti. Come da tradizione, il suo corpo venne avvolto in un velo e messo su una piccola zattera affidata alla corrente del fiume Gange. Nell'induismo è comune la pratica della cremazione, non in caso di avvelenamenti però, quando il corpo viene mantenuto integro poichè si crede che il fiume possa ripulire il corpo dal veleno. Il corpo della donna, ancora viva, fu notato da alcuni pescatori che la presero e la portarono in un tempio per le cure. Tuttavia, dopo essere guarita, la donna rimase senza memoria, senza sapere chi fosse e da dove venisse. Per questa ragione rimase al tempio per i 40 anni successivi. Improvvisamente, però, nel 2016 la donna, ormai 82enne, iniziò a ricordare pezzi del suo passato e ne parlò con una ragazzina con cui aveva fatto amicizia al tempio. A sua volta la ragazzina ne parlò con lo zio ultraottantenne di nome Chetram, che ricordò di conoscere quella donna e di essere addirittura stato al suo funerale. Così i pezzi del puzzle erano ormai al proprio posto e la donna è stata portata a casa delle figlie. "L'abbiamo immediatamente riconosciuta da una voglia", ha raccontato la figlia minore della donna, Muni.

Kurioses

Heimkehr 40 Jahre nach dem Tod

Eine Frau in Indien ist 40 Jahre nach ihrem Tod nach Hause zurückgekehrt. Eine unglaubliche Geschichte. Stellen Sie sich vor, wie schockiert zwei indische Schwestern waren, als eines Tages ihre Mutter, die sie seit 40 Jahren für tot gehalten hatten, an die Haustür klopfte. Die Frau mit dem Namen Vilasa war damals zweiundvierzig Jahre alt und im Jahr 1976 von einer Kobra gebissen worden, woraufhin ihre Leiche in den Ganges geworfen wurde. Obwohl sie direkt nach dem Schlangenbiss sofort zu einem Heiler gebracht wurde, war die Behandlung nicht erfolgreich und die Frau verstarb, oder zumindest dachten dies alle ihre Verwandten. Gemäß der Tradition war ihre Leiche in Tücher gewickelt und auf einem kleinen Floß der Strömung des Ganges anvertraut worden. Im Hinduismus ist die Einäscherung die gängige Praxis, allerdings nicht im Fall von Vergiftungen, wenn der Körper intakt geblieben ist, denn es wird angenommen, dass der Fluss den Körper vom Gift reinigen kann. Der Körper der noch lebenden Frau wurde von einigen Fischern entdeckt, die sie aus dem Fluss zogen und für die Behandlung in einen Tempel brachten. Als die Frau wieder gesund war, hatte sie jedoch jegliche Erinnerung verloren und wusste nicht, wer sie war und woher sie kam. Deshalb blieb sie 40 Jahre lang in diesem Tempel. Ganz plötzlich begann sie dann im Jahr 2016, als sie nunmehr 82 Jahre alt war, sich an Stücke ihrer Vergangenheit zu erinnern und sie sprach mit einem jungen Mädchen darüber, mit dem sie sich im Tempel angefreundet hatte. Das Mädchen sprach dann mit ihrem achtzigjährigen Onkel namens Chetram, der sich an diese Frau erinnerte und sogar an ihrer Beerdigung teilgenommen hatte.
So kamen die Puzzleteile an der richtigen Stelle zusammen und die Frau wurde nach Hause zu den Töchtern gebracht. „Wir haben sie sofort an einem Muttermal erkannt", sagte die jüngere Tochter der Frau, Muni.

Divorziano e dividono la villa con un muro di mattoni
Scheidung und Teilung des Hauses durch eine Mauer

Dopo il divorzio, la villa di una coppia di russi è stata divisa in due da un muro di mattoni.
Questa strana storia arriva dalla Russia e coinvolge una ricca coppia che si è guadagnata spazio in molti notiziari dopo che, in seguito al divorzio, la loro villa è stata divisa in due da un muro di mattoni.
Quando, nel 2010, Margareta Tsvitnenko e l'ex marito Sergei avevano deciso di separarsi, il giudice aveva ordinato di dividere a metà la grande villa in cui vivevano insieme, non era però stato definito il come.
L'uomo, ottenuta un'autorizzazione del giudice a costruire un muro tra le due parti della casa, ha subito agito, chiamando degli operai e realizzando la costruzione in poche ore. Il muro ha conseguenze pratiche notevoli dato che la parte di casa assegnata al marito è anche quella in cui si trovano le scale per i piani superiori, inaccessibili per la donna.
Sfortunatamente Margareta dovrebbe ricorrere al giudice per far demolire il muro e purtroppo non ha le risorse economiche nè una nuova causa legale, nè per costruire una nuova rampa di scale nella sua parte di casa.

Nach der Scheidung wurde die Villa eines russischen Ehepaars durch eine Ziegelmauer in zwei Teile geteilt.
Diese seltsame Geschichte kommt aus Russland und ging dort durch fast alle Nachrichtensendungen. Sie betrifft ein wohlhabendes Paar, das nach der Scheidung die eigene Villa durch eine Ziegelmauer in zwei Teile teilen ließ. Als Margareta Tsvitnenko und ihr Ex-Mann Sergej im Jahr 2010 beschlossen hatten, sich zu trennen, hatte der Richter angeordnet, die große Villa, in der sie gemeinsam lebten, unter sich aufzuteilen. Er hatte jedoch nicht festgelegt, wie dies erfolgen sollte. Der Mann erhielt vom Richter die Genehmigung, eine Mauer zwischen den beiden Hälften des Hauses zu errichten und hat umgehend gehandelt, indem er Bauarbeiter rief, die in wenigen Stunden die Mauer einbauten. Die Mauer hat erhebliche praktische Konsequenzen, denn der Teil des Hauses, der dem Ehemann zugewiesen wurde, ist derjenige, in dem sich der Treppenaufgang zu den oberen Etagen befindet, die für die Ehefrau nun nicht mehr zugänglich sind.
Unglücklicherweise müsste Margareta vor Gericht gehen, um den Abriss der Mauer zu erwirken, doch leider hat sie nicht die finanziellen Ressourcen, weder um ein neues Verfahren anzustrengen, noch um einen neuen Treppenaufgang in ihrem Teil des Hauses einzubauen.

BEAUTY
ARMONIE

di Fabiola Wildi
estetista cert. federale

Via Vorame 45 - Ascona
Tel: 079 400 00 95

aperto: martedì - mercoledì - giovedì
riceve su appuntamento

www.beautyarmonie.ch

hutchd

metalcostruzioni
e arredamenti in
acciaio inox

officina
via cantonale 6 6596 gordola
info@hutchdesign.ch

tel. 091 751 96 53
fax 091 751 96 55
hutchdesign.ch

H2O SANITARI

Impianti sanitari
Riscaldamenti
Impianti solari
Riparazioni
Energie alternative

Sebastiano Candiotti
Via S. Franscini 2
6612 Ascona
www.h2osanitari.ch

Tel 091 751 46 40
Natel 079 399 32 00
Fax 091 751 25 29
h2osanitariascona@gmail.com

Oroscopo aprile

Ariete - *Widder*

I vostri progetti proseguono bene non pretendete di più ma piano piano vedrete i risultati. Per il lavoro mese tranquillo piccole noie per notizie che aspettavate da tempo e non arrivano. Cambiamenti di persone che collaborano con voi. Dal 21 del mese Marte in ottima posizione vi dona grinta e determinazione. In amore se avete iniziato da poco una nuova storia le probabilità che duri è molto alta. Attenti a tenere due storie assieme dovete scegliere, il tradimento non porta buoni risultati. Siete nervosi perché aspettate dei soldi che non arrivano.

Ihre Projekte kommen gut voran, erwarten Sie nicht zu viel, mit der Zeit werden Sie Ergebnisse sehen. Für die Arbeit ist es ein ruhiger Monat, kleinere Probleme wegen Nachrichten, die Sie seit einiger Zeit erwarten, die aber nicht eintreffen. Veränderungen bei den Menschen, mit denen Sie zusammenarbeiten. Ab dem 21. wird Ihnen Mars Energie und Entschlossenheit vermitteln. In der Liebe ist die Wahrscheinlichkeit für Beständigkeit bei einer vor kurzem begonnenen Beziehung sehr hoch. Vorsicht mit parallelen Beziehungen, entscheiden Sie sich, Untreue führt nicht zu guten Ergebnissen. Sie sind nervös, weil Sie Geld erwarten, das nicht ankommt.

Cancro - *Krebs*

Qualche ripensamento per il lavoro, non siete soddisfatti e pensate ad un cambiamento radicale di lavoro e possibile anche di casa. Non è il momento di abbattervi anche se sembra che le cose siano ferme abbiate pazienza è solo un periodo breve poi tutto cambia in positivo. Riposate di più e evitate di innervosirvi . In amore avete qualche difficoltà a staccarvi dal passato e non avete voglia di impegnarvi in situazioni complicate. Periodo di riflessione . Chi è sposato da poco qualche problema economico disturba il rapporto.

Einige Überlegungen hinsichtlich der Arbeit, Sie sind nicht zufrieden und denken über eine radikale Veränderung der Arbeit und sogar des Wohnorts nach. Sie sollten jetzt nicht den Mut verlieren. Auch wenn es scheint, dass alles stillsteht, sollten Sie Geduld haben, nach kurzer Zeit wird sich alles zum Besseren ändern. Ruhen Sie sich mehr aus und vermeiden Sie Aufregung. In der Liebe haben Sie Schwierigkeiten, sich von der Vergangenheit zu lösen und keine Lust, sich in komplizierte Situationen verwickeln zu lassen. Zeit der Besinnung. Bei frisch Verheirateten stören ein paar finanzielle Problem die Beziehung.

Toro - *Stier*

Aprile positivo con Mercurio e Marte nel segno che vi danno idee e energia per migliorare la vostra situazione lavorativa. In questo mese dovete decidere su alcune cose sia di lavoro che privato chiudendo dei rapporti che non vanno più bene. Dopo il 20 del mese giornate buone per colloqui di lavoro specialmente il 26 giornata importante per firmare accordi e valutare nuove proposte. Per i sentimenti periodo di riflessione evitate amori lontani o storie complicate. Per la salute avete bisogno di rilassarvi e se potete andate in un luogo di cure termali questo verso fine mese.

April ist positiv mit Merkur und Mars im Sternzeichen, die Ihnen Ideen und Energie vermitteln, um Ihre Arbeitssituation zu verbessern. In diesem Monat sollten Sie in einigen Angelegenheiten, sowohl bei der Arbeit als auch im Privaten, Entscheidungen treffen und Beziehungen beenden, die nicht mehr funktionieren. Nach dem 20. sind die Tage gut für Vorstellungsgespräche, vor allem der 26., ein wichtiger Tag für die Unterzeichnung von Vereinbarungen und die Bewertung neuer Vorschläge. Für Gefühle ist die Zeit zur Besinnung gekommen, vermeiden Sie Fernbeziehungen oder komplizierte Liebesgeschichten. Für die Gesundheit haben Sie Entspannung nötig, und wenn möglich, sollten Sie gegen Ende des Monats einen Kurort aufsuchen.

Leone - *Löwe*

Il vostro ottimismo saprà guidarvi e suggerirvi le strategie giuste per la riuscita professionale. Si concluderanno delle ottime trattive da tempo in corso con ottimi risultati economici. Finalmente anche vecchie questioni legali vanno verso una conclusione positiva. Buona notizia in arrivo dopo la metà del mese. L'amore vi vede battaglieri con qualche disputa con la persona amata, diversità di vedute ma di poco conto, sta a voi non badare troppo a queste inezie onde evitare discussioni inutili. Chi chiude una storia si sente liberato da un peso e per il momento sta bene da solo.

Ihr Optimismus wird sie anleiten und Ihnen die richtigen Strategien für den beruflichen Erfolg weisen. Ausgezeichnete Verhandlungen, die schon länger im Gange sind, kommen mit hervorragenden wirtschaftlichen Ergebnissen zum Abschluss. Und endlich kommen auch ältere rechtliche Angelegenheiten zu einem positiven Ergebnis. Gute Nachrichten sind für die zweite Hälfte des Monats angesagt. In der Liebe gibt es Streit mit dem geliebten Menschen wegen unterschiedlicher Ansichten, die aber von geringer Bedeutung sind. Sie sollten darauf achten, sich nicht zu sehr mit diesen Kleinigkeiten aufzuhalten und unnötige Diskussionen zu vermeiden. Wer einen Schlussstrich in einer Beziehung zieht, fühlt sich von einer Last befreit und für den Moment kommt er alleine besser zurecht.

Gemelli - *Zwillinge*

Aprile mese importante per affrontare un problema di lavoro lasciatevi consigliare da persone importanti e se possibile cercate delle sicurezze per il futuro professionale. Verso fine mese buone notizie con proposte interessanti è possibile anche un lavoro all'estero. Progetti per migliorie in casa, per alcuni di voi è possibile un trasloco. In amore tutto va bene a parte la vostra diffidenza che potrebbe rovinare una bella storia iniziata da poco. Marte nel segno risveglia la passione e la voglia di amore.

Der April ist ein wichtiger Monat, um ein berufliches Problem anzugehen, lassen Sie sich von den richtigen Leuten beraten und versuchen Sie, wenn möglich, für die berufliche Zukunft Sicherheit zu erreichen. Gegen Ende des Monats kommen gute Nachrichten mit interessanten Vorschlägen, auch eine Arbeit im Ausland ist möglich. Projekte für Verbesserungen zu Hause, für einige kommt auch ein Umzug in Frage. In der Liebe läuft alles bestens, wenn man von Ihrem Misstrauen absieht, das eine gute Beziehung ruinieren könnte, die gerade erst begonnen hat. Mars im Sternzeichen erweckt die Leidenschaft und den Wunsch nach Liebe.

Vergine - *Jungfrau*

Conferme e nuove opportunità per il lavoro, avete bisogno di certezze per stare tranquilli per il futuro. Mercurio per pochi giorni transita nel vostro segno porta nuove occasioni di rinnovamento per la vostra vita in generale. In amore siete lontani da chi vi sta accanto, non pensate troppo al lavoro ma concedetevi qualche momento di giusto relax con il vostro partner. Per le donne che desiderano un figlio mese fertile. Riposo e una sana alimentazione sono importanti per una ripresa fisica.

Bestätigungen und neue Möglichkeiten für die Arbeit, Sie benötigen Sicherheit, um beruhigt in die Zukunft sehen zu können. Merkur durchläuft für ein paar Tage Ihr Sternzeichen und bringt neue Chancen für allgemeine Erneuerungen in Ihrem Leben mit sich. In der Liebe sind Sie denen fern, die Ihnen zur Seite stehen. Denken sie nicht nur an Arbeit, sondern gönnen Sie sich etwas Zeit, um sich mit Ihrem Partner zu entspannen. Für Frauen mit Kinderwunsch ist es ein fruchtbarer Monat. Ruhe und gesunde Ernährung sind wichtig für die körperliche Erholung.

Horoskop April

Bilancia - *Waage*

Il cielo si libera da pianeti opposti e torna il sereno, buone sono le vostre idee con possibilità di riuscita. Aprile buon mese per rilanciarvi in cose nuove e iniziative importanti per il futuro. Avete bisogno di più tempo per ottenere ottimi risultati cercate di essere positivi. Aprile porta incontri nuovi e possibilità di nuove storie. Evitate situazioni complicate con chi non è in grado di darvi sicurezza per un rapporto duraturo. Dedicate un po' del vostro tempo alla cura della vostra persona.

Der Himmel befreit sich von entgegengesetzten Planeten und es wird ruhig und gelassen, Ihre Ideen sind gut und ein Erfolg ist möglich. Der April ist ein guter Monat, um sich auf Neues und wichtige Initiativen für die Zukunft zu konzentrieren. Sie benötigen mehr Zeit, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Versuchen Sie positiv zu sein. Der April bringt neue Begegnungen und die Möglichkeit für neue Beziehungen. Vermeiden Sie komplizierte Situationen mit jemandem, der nicht in der Lage ist, Ihnen Sicherheit für eine dauerhafte Beziehung zu garantieren. Nehmen Sie sich etwas Zeit, in der Sie sich um sich selbst kümmern.

Capricorno - *Steinbock*

Mese di riflessione per il lavoro decisioni da prendere importanti per il vostro futuro. Situazioni in sospeso trovano la soluzione sia se sono questioni legali o altro. Non fate spese inutili. Nei rapporti con gli altri qualche tensione per incomprensioni. Nei rapporti di coppia mese importante se dovete decidere a fare un passo decisivo matrimonio o un figlio. Per la salute non trascurate disturbi che avete già da tempo se necessario andate dal medico.

Monat der Besinnung für die Arbeit, wichtige Entscheidungen für die Zukunft müssen getroffen werden. Ausstehende Situationen finden eine Lösung, sowohl rechtliche als auch andere. Vermeiden Sie unnötige Ausgaben. In den Beziehungen zu den Mitmenschen kommt es wegen Missverständnissen zu gewissen Spannungen. Für Paare ist es ein wichtiger Monat, wenn Sie sich entscheiden müssen, einen bedeutenden Schritt zu tun in Bezug auf eine Heirat oder ein Kind. Vernachlässigen sie nicht Gesundheitsstörungen, die schon länger anhalten, konsultieren Sie gegebenenfalls einen Arzt.

Scorpione - *Skorpion*

Non lasciatevi prendere da pensieri negativi e a dei ripensamenti sulle vostre decisioni. Nel lavoro qualcuno vi crea degli ostacoli proprio per la vostra energia e la forza di idee innovative. Se avete una attività in proprio controllate le spese e evitate sprechi inutili. La prima metà del mese anche i sentimenti sono in calo avete desiderio di stare da soli con le vostre riflessioni non sarà facile se siete in coppia. Qualche noia in famiglia per vecchie questioni ereditarie da affrontare con chiarezza e determinazione.

Lassen Sie sich nicht zu negativen Gedanken und Zweifeln an Ihren Entscheidungen hinreißen. In der Arbeit schafft jemand Hindernisse, gerade wegen Ihrer Energie und der Kraft ihrer innovativen Ideen. Wenn Sie selbständig sind, überprüfen Sie Ihre Kosten und vermeiden sie unnötige Verschwendung. In der ersten Hälfte des Monats lassen Ihre Gefühle nach und Sie haben den Wunsch, mit Ihren Gedanken allein zu sein, keine einfache Situation, wenn Sie in einer Partnerschaft sind. Etwas Ärger in der Familie wegen alter Erbangelegenheiten, die mit Klarheit und Entschlossenheit angegangen werden müssen.

Acquario - *Wassermann*

Se avete una attività in proprio importante di fare spese troppo eccessive. Qualche vecchia questione in sospeso da risolvere. Per la casa sono possibili spese impreviste dovuto a guasti. Chi ha delle proprietà da vendere questo è il momento giusto. Nell'ambiente del lavoro qualche tensione con colleghi vi disturbano non dovete lasciarvi provocare, quindi evitate gli scontri. Qualche tensione in famiglia per soldi. Calo di energia avete bisogno di riposo.

Wenn Sie selbständig sind, sollten Sie übertriebene Mehrausgaben vermeiden. Einige alte, noch offene Fragen müssen gelöst werden. Zu Hause sind unvorhergesehene Kosten aufgrund von Defekten möglich. Wer irgendwelche Besitztümer zu verkaufen hat, für den ist der richtige Zeitpunkt gekommen. Im Bereich der Arbeit kommt es zu gewissen Spannungen mit Kollegen, lassen Sie sich nicht provozieren und vermeiden Sie Auseinandersetzungen. Mögliche Spannungen in der Familie aufgrund finanzieller Angelegenheiten. Energiemangel, Sie müssen ausruhen.

Sagittario - *Schütze*

Aprile mese importante per costruire qualche cosa di interessante per il futuro sia per la vostra professione che per il privato. Possibile qualche problema nelle trattative in corso. Qualche ritardo nei vostri progetti ma nulla di grave. L'amore per ora è lontano dai vostri pensieri e chi vi sta accanto se ne accorge e vorrebbe una spiegazione del vostro atteggiamento. Storie extra coniugali portano problemi e possono causare rottura di chi è già impegnato.

Der April ist ein wichtiger Monat, um etwas Interessantes für die Zukunft aufzubauen, sowohl beruflich als auch privat. Es kann zu Problemen in den laufenden Verhandlungen kommen. Eine gewisse Verzögerung in Ihren Projekten, aber nichts Ernsthaftes. Die Liebe gehört im Moment nicht zu Ihren Überlegungen. Der Partner an Ihrer Seite bemerkt dies und wünscht eine Erklärung für Ihr Verhalten. Außereheliche Verhältnisse bringen Probleme mit sich und es kann zu Brüchen in den festen Beziehungen kommen.

Pesci - *Fische*

Le prime 3 settimane del mese sono le più positive quindi dovete darvi da fare e non lasciarvi scappare le buone opportunità che avete per una ottima riuscita nel lavoro. Facili cambiamenti di persone accanto a voi in arrivo nuovi contatti utili per i vostri progetti professionali. Per i sentimenti mese positivo se avete iniziato da poco una nuova storia con possibilità di costruire un legame per il futuro. Per la salute niente di importante comunque vi farebbe bene un massaggio di riflessologia del piede.

Die ersten drei Wochen des Monats sind die positivsten, deshalb sollten Sie sich bemühen und sich die guten Gelegenheiten nicht entgehen lassen, die zu optimalen Ergebnissen bei der Arbeit führen. Es kann zu Veränderungen bei Menschen kommen, die Ihnen zur Seite stehen, und es entstehen neue Kontakte, die für Ihre beruflichen Projekte nützlich sind. Für die Gefühle ist es ein positiver Monat und wenn Sie gerade eine neue Beziehung angefangen haben, besteht die Möglichkeit des Aufbaus einer Bindung für die Zukunft. Hinsichtlich der Gesundheit gibt es nichts von Bedeutung, allerdings würde Ihnen eine Fußreflexzonen-Massage gut tun.

cucine
küchen

bagni
bad

armadi
schränke

arredamento
möbel

progettazione d'interni e consulenza
Innenarchitektur und Beratung

Archidé SA
Via San Gottardo 46
CH-6593 Cadenazzo
091 840 15 75
info@archide.ch
www.archide.ch

SCHÜTTELRÄTSEL

Die Buchstaben der gesuchten Begriffe stehen in alphabetischer Reihenfolge in den Kästchen.

ABE FLST	AEEE GRT		EELN	AABE GLR	HOSW		AST	ABEHIN		AHNR	ACHLLS		EIIKKNT	ENOZ
							AABC EKR	6						
ABEE HILRT										AEIRRS	HIN			
	5		AEGNRT			AKTU	AINNSTZ							
ANR		AEG NNW							BEFGTU		ELO	8		
					ABEKN						ERS			DEJLNO
ABEHR		EEPRS			AEIKRT		EHRR					EEHRS		
							NOORST	EFKORS						
AEFKSTT	BEEFFRT	1		BDEELSU		AHQSSU	3						BIO	
								AANRTT		OPRSSS	BEE	7		
ABDE NORT			EEKLN			EILO RSTT								
						EEMS			ENOPR					
BEERST		EIKLNT							IRT					
					MOOTT									
EEEGL		ELNS					ARS	2						
EFIIN NRSST				4										

		2			3			
		8	7					
	9			2			1	
	7	3	8					2
9								6
4					1	3	9	
	1			8			5	
					9	6		
			2			7		

8	5	9	2	6	4	7	3	1
2	3	7	1	5	9	6	8	4
6	1	4	3	8	7	2	5	9
4	2	6	5	7	1	3	9	8
9	8	1	4	3	2	5	7	6
5	7	3	8	9	6	1	4	2
3	9	5	6	2	8	4	1	7
1	6	8	7	4	5	9	2	3
7	4	2	9	1	3	8	6	5

1	2	3	4	5	6	7	8

■	1	2	3		■	■	■	4	5	■
6				■	7		8			9
10				11	■	■	12			
■	13				■	14				
■		■	15		16				■	
■		■	■	17			■	■	18	■
19	■	20	21				22	■		■
23	24				■	25		26		■
27				■	■	28				29
30						■	31			
■	32		■	■	■	33				■

ORIZZONTALI: 1. anello del collo della bottiglia - **4.** le consonanti dell'empilo - **6.** contegni svenevoli - **7.** l'Abebe che vinse la maratona olimpica di Roma, correndo scalzo - **10.** chi l'attacca... litiga! - **12.** la barba lo è del mento - **13.** una leggera imbarcazione del canottaggio - **14.** Borgo medievale del consentano già chiamato Pietramala - **15.** relativo al mar caspio... per il vate - **17.** organizzazione in breve - **20.** persone - **23.** alpe di..., altopiano dolomitico - **25.** l'umidità nei prefissi - **27.** Javier Solana ne è l'alto rappresentante - **28.** acido solforico fumante per la presenza - **30.** che offende - **31.** un comune in provincia di Ancona - **32.** vocali in treno - **33.** noto personaggio della F1.

VERTICALI: 1. monti del Vicentino - **2.** Ottaviano vi sconfisse cleopatra - **3.** i fiori del candore - **4.** Sal del cinema - **5.** la trama del film - **6.** iniziali del cantante Battisti - **8.** colonia in Germania - **9.** Raymond, filosofo francese - **11.** organismi che necessitano di ossigeno - **14.** coagulante del latte - **16.** vigneto di perticolare qualità in zona DOC - **18.** il Marcel autorie di "alla ricerca del tempo perduto" - **19.** arnese di varia foggia per avvolgere un filo in modo da formare una matassa - **20.** parte della pianta - **21.** studia la congiuntura - **22.** si consuma a spicchi - **24.** animali carnivori africani - **26.** famoso Carol regista - **29.** le prime di Mikimoto.

The RE/MAX Collection Ascona

International Luxury Real Estate

Viale Monte Verità 11 · 6612 Ascona · Tel. +41 91 785 19 90 · www.remax-collection.ch

WHO'S WHO IN LUXURY REAL ESTATE

THE RE/MAX COLLECTION

Makler: Duncan Voormolen
Mobil: +41 (0)79 296 21 79 **Preis:** CHF 3'750'000.–

Makler: Duncan Voormolen
Mobil: +41 (0)79 296 21 79 **Preis:** auf Anfrage

Makler: Ines Zimmermann
Mobil: +41 (0)78 840 59 18 **Preis:** CHF 4'950'000.–

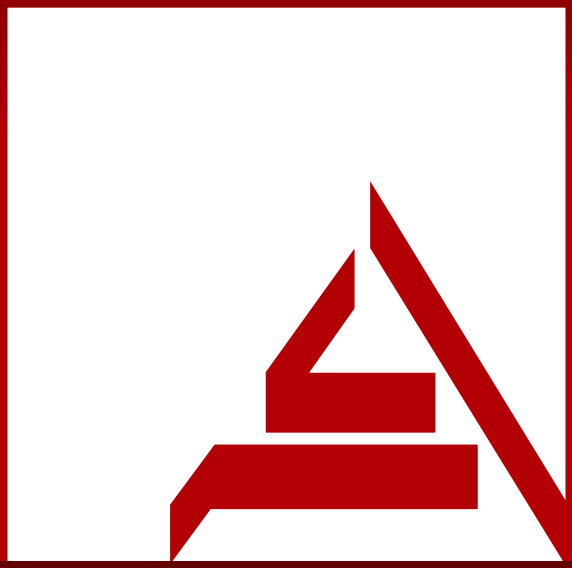
Makler: Robert Marcec
Mobil: +41 (0)79 780 15 15 **Preis:** CHF 2'200'000.–

Makler: Iris Kriegl
Mobil: +41 (0)76 749 24 23 **Preis:** auf Anfrage

Makler: Duncan Voormolen
Mobil: +41 (0)79 296 21 79 **Preis:** CHF 5'850'000.–

Makler: Duncan Voormolen
Mobil: +41 (0)79 296 21 79 **Preis:** CHF 8'900'000.–

Makler: Horst Zimmermann
Mobil: +41 (0)78 646 88 30 **Preis:** CHF 5'900'000.–



ASSOFIDE

IMMOBILIARE

Sappiamo che la scelta non manca.
Grazie per la fiducia.

Amministrazioni di
immobili e condomini
Amministrazioni di società
Intermediazioni immobiliari

Wir wissen, dass die Auswahl gross ist.
Für Ihr Vertrauen danken wir.

Verwaltungen von
Immobilien und Stockwerkeigentum
Unternehmensbuchhaltung
Immobilienvermittlung

Assofide SA
Casella Postale 144 - CH-6601 Locarno - Tel. 091 752 17 52 - Fax 091 752 17 32

www.assofide.ch **info@assofide.ch**