



AAA Regalo giusto cercasi
AAA Suche das richtige Geschenk

140 anni fa: il botto del secolo
Vor 140 Jahren: Der Knall des Jahrhunderts

Follie italiane
Italienischer Irrsinn

Da
CHF 19'600.-

LA NUOVA **ADAM ROCKS** SOFT È SOLO IL SUO TETTO.

SwingTop ad ampia apertura, agilità elevata e carattere da SUV. Adesso anche con motori turbo dinamici. Vieni a provarla nella nostra sede di Riazzino.

Opel FLEXCARE

opel.ch

Esempio di prezzo: Opel ADAM ROCKS 1.2 ecoFLEX Start/Stop, 3 porte, 1229 cm³, 70 CV, prezzo base CHF 21'350.-, vantaggio cliente incl. premio permuta CHF 1'750.-, nuovo prezzo vendita CHF 19'600.-. Emissioni di CO₂ 115 g/km, consumo misto Ø 4.9 l/100 km, classe di efficienza energetica C. Modello illustrato: Opel ADAM ROCKS 1.2 ecoFLEX Start/Stop, 3 porte, 1229 cm³, 70 CV, prezzo base opzioni incluse CHF 22'000.-, vantaggio cliente incl. premio permuta CHF 1'750.-, nuovo prezzo vendita CHF 20'250.-. Emissioni di CO₂ 116 g/km, consumo misto Ø 4.9 l/100 km, classe di efficienza energetica C. Ø Emissioni di CO₂ per tutte le vetture nuove vendute in Svizzera = 148 g/km.



Wir leben Autos.

auto NEC SA Via alla Bolla Tel. 079 418 42 56 www.autonec.ch
6595 Riazzino Tel. 091 791 58 39 info@autonec.ch

Hier hat Ihre Suche ein Ende!



Residenza Michelangelo – Wo Luxus zu Hause ist!
Ascona



Wohnfläche: ca. 135 – 237 m²
Terrassen-/Balkonfläche: ca. 18 – 87 m²



Kaufpreis: ab CHF 1'980'000.--
Objekt ID: W-020Z41



Mediterraner Traum mit schönem Seeblick
Ascona



Wohnfläche: ca. 334 m²
Terrassenfläche: ca. 107 m²



Kaufpreis: auf Anfrage
Objekt ID: W-01SENP



Grosszügige Villa mit viel Privacy
Brissago



Wohnfläche: ca. 305 m²
Grundstücksfläche: ca. 2'496 m²



Kaufpreis: CHF 3'470'000.--
Objekt ID: W-01KFYS



2.5 Zi.-Luxus-Whg. im Zentrum von Ascona
Ascona



Wohnfläche: ca. 66 m²
Terrassenfläche: ca. 15 m²



Kaufpreis: CHF 985'000.--
Objekt ID: W-020TQ5

Büro Ascona · Piazza G. Motta 57 · 6612 Ascona
Tel.: +41 (0)91 785 14 80 · Ascona@engelvoelkers.com · www.engelvoelkers.ch/ascona



ENGEL & VÖLKERS



**Swiss
Benefit**

Approfittate subito
di uno sconto del 50%
sul pacchetto incluso

Design mozzafiato: l'Audi A4 TDI S line Style.

Il pacchetto equipaggiamento S line Style rende l'Audi A4 ancora più irresistibile: pacchetto sportivo S line e pacchetto esterno S line, sedili in pelle/tessuto con logo S line, verniciatura metallizzata/effetto perla, Audi drive select, mancorrenti sul tetto in alluminio anodizzato e pacchetto brillantezza.

Provatela subito qui da noi.

Audi A4 Avant TDI S line Style, 2.0 TDI, 150 CV, CHF 53'460.- (incl. pacchetto S line Style al prezzo di CHF 4450.- anziché CHF 8900.-, pacchetto Proline gratuito e linea di equipaggiamento Ambiente), consumo normalizzato combinato: 4,6 l/100 km, 119 g CO₂/km (media di tutte le vetture nuove commercializzate: 148 g/km), equivalente benzina: 5.2 l/100 km, categoria d'efficienza energetica: A.

tognetti / auto

Via San Gottardo, 6596 Gordola
Tel. 091 735 16 90, www.tognettiauto.ch

Vorsprung durch Technik 

Wohnträume

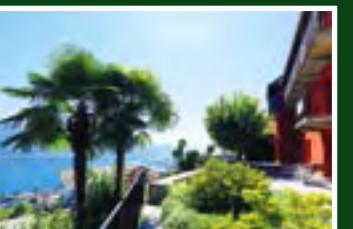
finden bei uns neue Eigentümer



Locarno Monti



Ascona



Brione s. Minusio



Orselina



Ascona



Minusio



Ascona



Gambarogno


**BOSSHARD
IMMOBILIEN**

Via delle Scuole 1
6612 Ascona
tel +41 91 786 90 00
www.bosshard-immo.ch

 SVT
SMK Schweizerische Maklerkammer
SMK SCHWEIZ

SMK Schweizerische Maklerkammer
SMK SCHWEIZ



Tutte le novità sulla nostra Fanpage
Alle Neuigkeiten auf unserer Fanpage
All the news on our Fanpage
Toutes les nouveautés sur notre Fanpage



FALKE · PO BOX 1109 · D-57376 SCHMIDENBERG / GERMANY





Giovani adulti, al massimo trentenni o poco oltre, curvi su un sedile scomodo, abbracciati a un trolley, sdraiati a terra dentro un sacco a pelo. A volte attrezzati di mascherina paraocchi o cuffie isola-orecchie. Sempre e comunque pronti a far ciò che mai ai loro padri sarebbe saltato in mente: dormire in aeroporto. Quasi un rito, certamente il simbolo di una generazione. Quella dei cosiddetti «Millennials», o «Generazione Y», i trentenni, quelli, insomma nati dal 1980 in poi.

Non a caso, per chiamarli spesso si è ricorso a un'altra etichetta, quella di «Generazione Ryanair». C'entrano gli orari – mattutini e infasti – dei voli low cost. Ma c'è molto di più. C'è una nuova filosofia di consumo, la necessità e la voglia di fare esperienze senza spendere un euro più del necessario, la concretezza di chi è diventato grande al tempo della crisi, la capacità e la voglia di risparmiare ogni volta che si può. Le notti in aeroporto sono solo un esempio. Il principio vale e si vede in mille altre situazioni. Ed è uno schema che non passerà, destinato a rimanere e a cambiare tutto, in materia di consumi. A suggerirlo è un'inchiesta del settimanale economico «Forbes», che lo dice senza mezzi termini: «I Millennials stanno cambiando per sempre il modo di usare i soldi». Pragmatici fino (quasi) alla spilorceria, i venti-trentenni di oggi badano al sodo. Puntano a usare più che a possedere. Comprano un vestito o scelgono un viaggio guardando prima di tutto il prezzo, a volte passando ore a cercare la soluzione più intelligente ed economica. Si affidano alla tecnologia e a Internet per trovare l'offerta o la strategia giusta, e anche per gestire i propri risparmi.

Secondo una ricerca di Accenture, negli Stati Uniti è già il 94 per cento dei 18-29enni a usare i servizi online delle banche, mentre il 39 per cento di loro è disposto ad affidarsi a una banca senza filiali, tutta virtuale. Ancor più importante: il 66 per cento di questi giovani adulti spende sempre secondo un budget prefissato, con criterio e parsimonia, mentre a farlo è solo il 36 per cento degli over 55. Come detto, sono dati che riguardano i Millennials americani. Ma – con la dovuta prudenza – si possono applicare un po' a tutto l'Occidente, i numeri aiutano anche a spiegare il successo della «sharing economy», l'economia collaborativa di chi divide una casa in affitto, viaggia con BlaBlaCar e simili (car sharing), usa le bici pubbliche (bike sharing), lavora in spazi condivisi (coworking), o finanzia i propri progetti con la colletta virtuale (crowdfunding). È - si capisce - un mondo molto anglofono e molto online. Ma guai a vederci una rivoluzione solo tecnologica. La metamorfosi si vede infatti nel mondo reale almeno quanto su Internet. È così che si vendono sempre meno vestiti di marca e i negozi come H&M e Zara – mondi tutt'altro che digitali – sono sempre affollati.

Sarà vera gloria? Per ora possiamo solamente assistere, e lasciarvi con un arrivederci al 2015; come sempre, con questo numero, il Ferien Journal, va in "letago" sino a Marzo.

Grazie a tutti per la fedeltà e le tante dimostrazioni d'affetto!

Andreas Pieroni

Andreas Pieroni

Junge Erwachsene, nicht älter als dreissig. Zusammengekrümmt auf unbequemen Stühlen, einen Trolley fest in den Armen, oder unbeklemmt auf dem Fußboden, in einen Schlafsack gewickelt. Manche tragen eine Augenbinde, oder Ohrenschützer. Sie machen das, was ihren Vätern nie und nimmer eingefallen wäre: im Flughafen übernachten. Es ist fast ein Ritual, ganz sicher aber ein Symbol dieser Generation. Die sogenannten „Millennials“ oder auch „Generation Y“. Die Dreißigjährigen, die ab 1980 zur Welt gekommen sind.

Nicht ganz zufällig werden sie auch mit einem anderen Etikett versehen, das der „Ryanair Generation“. Sie haben es schon verstanden. Abflüge der Billigflüge zu unheiligen Zeiten. Aber das ist nicht alles. Es ist eine neue Konsumphilosophie entstanden. Die Notwendigkeit, oder auch die Lust auf Erfahrungen ohne einen Franken mehr auszugeben als man unbedingt muss.

Die Verbissenheit, trotz Krise Erfolg zu haben, die Fähigkeit und Lust so viel wie möglich einzusparen, wann und wo immer es möglich ist. Die Nächte am Flughafen sind nur eines der Beispiele. Das Prinzip kann man in allen möglichen Situationen wiederfinden. Das Konsumverhalten dieser jungen Erwachsenen hat sich gewaltig verändert. Das erzählt das Magazin „Forbes“, das ohne zu zögern schreibt: „die Millennials sind dabei, für immer unser Verhältnis zum Geld zu verändern“. Sie sind pragmatisch, um nicht zu sagen geizig, diese jungen Menschen. Mehr als alles andere wollen sie besitzen. Beim Kauf ihrer Kleider oder Reisen schauen sie vor allem auf den Preis. Manchmal suchen sie stundenlang, um die intelligenteste und billigste Lösung zu finden. Technologisch auf dem Höchststand nutzen sie Internet und Apps wie Irrwische. Auch die eigenen Ersparnisse werden nicht einfach irgendeiner Bank anvertraut, die verwalten sie lieber selbst.

Gemäß einer Umfrage von Accenture in den USA benutzen 94% der 18-29jährigen die Online Dienste der Banken, während 39% von ihnen gewillt sind, sich einer komplett virtuellen Bank anzuhören. Hervorstechend auch die Tatsache, dass 66% dieser Altersgruppe ein festgesetztes Budget haben, dessen Kriterium Sparsamkeit ist – wogegen nur 36% der über 55-jährigen es macht. Diese Daten gelten für die Millennials in den USA. Aber – mit etwas Zurückhaltung – kann man diese Daten ohne weiteres auch auf Europa ausweiten. Die „Sharing Economy“ hat auch in Europa schon Fuß gefasst. Sein Haus teilen, mit BlaBlaCar (Car Sharing) fahren, öffentliche Fahrräder benutzen, in gemeinschaftlichen Büros zusammenarbeiten (Cow Working) oder die eigenen Projekte mit einer virtuellen Sammlung finanziieren (Crowdfunding). Das alles gibt es auch schon bei uns. Und – selbstredend – eine sehr amerikanische Online Welt. Aber es ist nicht nur eine technologische Revolution. Die Metamorphose sieht man auch in der realen Welt, vor allem im Internet. Immer weniger Markenkleidung wird in Geschäften verkauft. Ketten wie H&M oder Zara verkaufen hauptsächlich über Internet, mit enormen Gewinnen. Ist das der Glanz der neuen Welt? Im Moment können wir nur zuschauen und abwarten. In diesem Sinne, auf Wiedersehen im März 2015. Wir gehen in den Winterschlaf.

Danke für Ihre Treue! Und einen guten Rutsch ins Neue Jahr.



International Luxury Real Estate



VERKAUFT

2 TOPWOHNUNGEN AM SEE
ASCONA



VERKAUFT

VILLA
RONCO S. ASCONA



VERKAUFT

GRUNDSTÜCK
MONTE VERITÀ ASCONA



VERKAUFT

LUXUSVILLA BEIM GOLFPLATZ
ASCONA



VERKAUFT

22 WOHNUNGEN IM DELTA RESORT
ASCONA



VERKAUFT

LUXUSVILLA COLLINA
ASCONA



VERKAUFT

TRAUMVILLA IN
BRISSAGO



VERKAUFT

RESIDENZ MARENCA
ASCONA



VERKAUFT

KLASSISCHE VILLA
ORSELINA



VERKAUFT

WOHNUNG AM SEE
BRISSAGO

**SIND SIE
DER NÄCHSTE
ERFOLGREICHE
VERKÄUFER?**

The RE/MAX Collection Ascona - Fine Homes & Luxury Properties

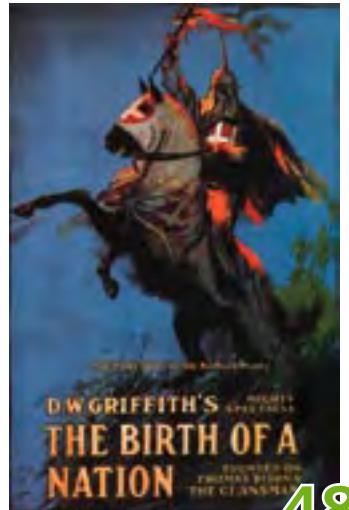
Viale Monte Verità 11 · 6612 Ascona · Tel. 091 785 19 90 · info@remax-ascona.ch · www.remax-ascona.ch



18



32



48



62

Sommario / Inhalt

- 6 Editoriale / Editorial
- 9 Abbonatevi al Ferien Journal
Abonnieren Sie das Ferien Journal
- 10 Manifestazioni / Veranstaltungen
- 14 Nel Mese - Im Monat
- 18 AAA Regalo giusto cercasi
AAA Suche das richtige Geschenk
- 22 I tanti compleanni della pista
Locarno on Ice wird erwachsen
- 26 Vecchi e nuovi pranzi di Natale
Alte überlieferte und neue in Mode gekommene Weihnachtsmenüs
- 30 Maggior comfort visivo nel mondo digitale
Beruhigender Blick in eine Digitale Welt
- 32 Non c'è limite alla follia....
Der Irrsinn kennt keine Grenzen...
- 34 140 anni fa: il botto del secolo
Vor 140 Jahren: Der Knall des Jahrhunderts
- 42 Bosco Gurin
- 44 Follie italiane / Italienischer Irrsinn

- 46 25 anni Marnin Locarno-Ascona
25. Jahre Marnin Locarno-Ascona
- 48 „Nascita di una nazione“ compie un secolo
Der Film „Die Geburt einer Nation“ wird hundertjährig
- 52 Insieme al coro Calicantus
Der Calicantus-Chor
- 54 Il mondo dei suoni dolci / Die Welt der leisen Töne
- 58 A tutto wellness, dal bagno alla spa domestica anche in poco spazio
Wellness grenzenlos, vom Badezimmer bis zum Spa - auch auf engem Raum
- 62 A Casa Gioia si canta e si ride (in dialetto)
„Casa Gioia“: Gemeinsam Singen und Lachen (im Tessiner Dialekt)
- 64 Ford B-MAX
- 68 Esposizioni / Ausstellungen
- 72 Curiosità - Kurioses
- 74 La cucina è servita - Bitte zu Tisch!
- 78 I saperi del Ticino - Feines aus dem Tessin
- 80 Oroscopo di dicembre / Horoskop für Dezember

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:
Beppe Fissore, Mara Bogetti,
Daniela Mor, Ezio Guidi, Yvonne Bölt,
Gian Pietro Milani, Gabriele Cavaliere,
Augusto Orsi, Manuel Guidi,
Aurora Perazzelli, Jolanda Rebozzi,
Gianni Ponti, Davide Martinoni.

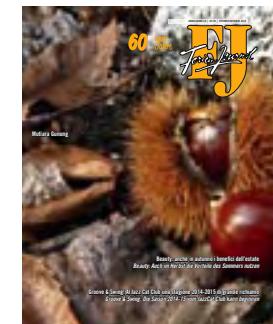
Traduzioni:
Felix Oprecht, Manuel Guidi,
Christina Schweiger, Maria Teresa Toto,
Ladina Caprez, Tanja Coray, Monica Mendini.

Grafica:
Emanuel Leber, Andrea Pieroni

Comunicazione/Marketing:
Beppe Fissore, ec120@tiomail.ch
Massimo Mozzì, marketing@ferienjournal.ch

Tutti i diritti riservati.
La riproduzione anche parziale
degli articoli, delle traduzioni e delle
fotografie, è vietata.
© Ferien-Journal, 2014
Tiratura: 15'000 esemplari

**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 inolto 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: innert dem 10. des Monats für die Ausgabe des folgenden Monats.

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. 70.- für die Schweiz, Fr. 140.- für Europa, Fr. 210.- für ausserhalb Europa zu überweisen.

Name, Vorname / Cognome, Nome:

Strasse / Via:

Einsenden an / spedire a:

La Nuova Tipografia SA, Ferien Journal,
Via Buonamano 12, CH-6612 Ascona - fax +41 91 791 04 19

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

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. 70.- per la Svizzera, Fr. 140.-
per l'europa, Fr. 210.- fuori europa.

PLZ, Ort / CAP, luogo:

Land / Nazione: Tel.

Datum, Unterschrift / Data, Firma:



Geniessen Sie die Seesicht von unseren Terrassen
im Herzen der Seepromenade von Ascona

al Pontile

LA BUONA CUCINA SUL LUNGOLAGO DI ASCONA



Fabio Badinotti und Chef Kenny

Die Küche für Feinschmecker mit saisonalen,
regionalen und mediterranen Spezialitäten.

Tel. +41 (0)91 791 46 04 - www.alpontile.ch

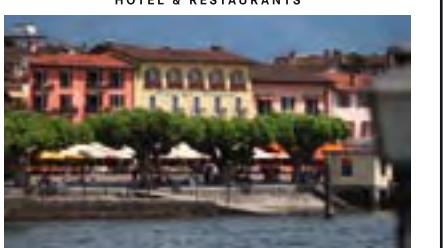
al Piazza
RISTORANTE E PIZZERIA



Das Restaurant-Pizzeria bietet Ihnen
Tessinerspezialitäten,
Polenta, Teigwaren Italienischer Art, Thai Corner
und Pizzas.

Tel. +41 (0)91 791 11 81
info@hotelpiazza.ch - www.alpiazza.ch

Piazza Ascona
HOTEL & RESTAURANTS



Ganzjährig geöffnet

Ihr Urlaub an der romantischen Seepromenade von Ascona
43 Zimmer mit Blick auf den See
oder auf den malerischen Altstadt-Kern

Hotelreservierungen:
Tel. +41 (0)91 791 11 81 · Fax. +41 (0)91 791 27 57
www.hotelpiazza.ch - info@hotelpiazza.ch

Manifestazioni Veranstaltungen

12-2014

1	2	3	4	5	6	7
Natale ad Ascona - Esposizione di Alberi di Natale	Re Lear - Stagione teatrale di Locarno	Locarno on Ice	Molto rumore per nulla	Concerto di Natale	Mercato di Natale	Mercatino di Natale dei bambini
LUNEDI - MONTAG MARTEDÌ - DIENSTAG	MARTEDÌ - DIENSTAG	MERCEDÌ - MITTWOCH	GIOVEDÌ - DONNERSTAG	VENERDI - FREITAG	SABATO - SAMSTAG	DOMENICA - SONNTAG
Esposizione di quindici splendi- di Alberi di Natale fino al 6 gennaio. Teatro di Locarno Largo Zorzi 1 6600 Locarno Tel.: +41 91 759 76 60 www.amascona.ch	regia di Michele Placido e Fran- cesco Manetti. Teatro di Locarno Largo Zorzi 1 6600 Locarno Tel.: +41 91 759 76 60 www.amascona.ch	Profumi, musica e giochi di luce immergono il cuore di Locarno in una calda atmosfera natalizia. Piazza Grande 6600 Locarno www.locamoonice.ch	Molto rumore per nulla è una tragicomedìa ambientata a Messina, in cui l'elemento gio- coso si fonde a quello tragico e propriamente drammatico. Teatro di Minusio Via Motta 10 6648 Minusio Tel.: +41 91 743 21 39 Dalle ore 10:00	Concerto di Natale con l'Orche- stra Filarmonica Italiana, diretta dal mo. Daniele Agiman, e con il Coro da camera Hebel. Chiesa del Collegio Papio 6612 Ascona www.ascona-locarno.com Dalle ore 20:30	Luci, suoni e profumi della tra- dizione natalizia pervadono la via Borgo di Ascona. AMA Ascona Piazza San Pietro 6612 Ascona amascona@amascona.ch www.amascona.ch	Ad Ascona il Natale è anche dei bambini. AMA Ascona Piazza San Pietro 6612 Ascona amascona@amascona.ch www.amascona.ch
8	9	10	11	12	13	14
Jazz Cat Club - Lillian Boutté	OSA! - Organico Scena Artistica	Cineforum - Matchstick Men (Il genio della truffa)	Mercato di Natale in Città Vecchia	Magazzino 18 - Stagio- ne teatrale di Locarno 2014/2015	Mercato di Natale	Mercatino di Natale
LUNEDI - MONTAG MARTEDÌ - DIENSTAG	MARTEDÌ - DIENSTAG	MERCEDÌ - MITTWOCH	GIOVEDÌ - DONNERSTAG	VENERDI - FREITAG	SABATO - SAMSTAG	DOMENICA - SONNTAG
Teatro del Gatto Via Muraccio 6612 Ascona Tel.: +41 91 792 21 21 info@lgatto.ch Dalle ore 20:30	Osa! (organico scena artistica) presenta il suo programma inter- nazionale di musica. Casella postale 62 CH - 6605 Locarno Monti Tel.: +41 79 331 35 56	Cineforum sulla truffa: "Matchstick Men". Teatro Paravento Via Cappuccino 8 6600 Locarno Tel.: +41 91 751 93 53 Dalle ore 20:30	Il profumo del vin brûlé, l'ilumi- nazione e la musica natalizia ac- colgono i visitatori nelle prin- cipali vie della Città Vecchia. 6600 Locarno www.procittavecchia.ch Dalle ore 12:00	di Simone Cristicchi e Jan Bemas. Teatro di Locarno Largo Zorzi 1 6600 Locarno Tel.: +41 91 759 76 60 Dalle ore 14:00	Una trentina di bancarelle, mu- sica live e buvette. Sul piazzale del municipio dalle 14:00 alle 20:00. Teatro di Locarno Largo Zorzi 1 6600 Locarno Tel.: +41 91 759 76 60 Dalle ore 14:00	Mercatino di Natale in piazza organizzato dall'Associazione Pro Brione. 6645 Brione s/Minusio Dalle ore 14:00
15	16	17	18	19	20	21
OSA! - Organico Scena Artistica	Alliance Française - Renoir	Alliance Française - Renoir	Turismo ieri	Kevin Lemons & Higher Calling	OSA! - Organico Scena Artistica	Corsa da Natal
LUNEDI - MONTAG MARTEDÌ - DIENSTAG	MARTEDÌ - DIENSTAG	MERCEDÌ - MITTWOCH	GIOVEDÌ - DONNERSTAG	VENERDI - FREITAG	SABATO - SAMSTAG	DOMENICA - SONNTAG
Osa! (organico scena artistica) presenta il suo programma inter- nazionale di musica. Casella postale 62 CH - 6605 Locarno Monti Tel.: +41 79 331 35 56	Film: Renoir Cinema Otello Viale G. Papio 6612 Ascona info@amigosweb.ch www.alliancefrancaiselcano.ch Dalle ore 18:15	Film: Renoir Cinema Otello Viale G. Papio 6612 Ascona info@amigosweb.ch www.alliancefrancaiselcano.ch Dalle ore 18:15	14 pannelli fotografici (70x70 cm) con immagini turistiche di Orselina nel corso degli anni. Via Santuario / Via al Parco 6644 Orselina info@pro-orselina.ch www.pro-orselina.ch Dalle ore 20:30	Concerto di musica gospel e spirituals. Teatro di Locarno Largo Zorzi 1 6600 Locarno Tel.: +41 91 759 76 60 Dalle ore 20:30	Osala (organico scena artistica) presenta il suo programma inter- nazionale di musica. Casella postale 62 CH - 6605 Locarno Monti Tel.: +41 79 331 35 56	Ritorna il tradizionale appun- tamento della "Corsa da Na- tal" che si svolgerà lungo le vie del Borgo e sul lungolago di Ascona. Lungolago Motta 6612 Ascona www.usacona.ch
22	23	24	25	26	27	28
ArteperArte ontheTerritory Dialoga	Jacques Lipchitz Retrospectiva	Ireneo Nicora - Meditatio	Ireneo Nicora - Meditatio	ArteperArte ontheTerritory Dialoga	Jacques Lipchitz Retrospectiva	DimiTRIgenerations Première
LUNEDI - MONTAG MARTEDÌ - DIENSTAG	MARTEDÌ - DIENSTAG	MERCEDÌ - MITTWOCH	GIOVEDÌ - DONNERSTAG	VENERDI - FREITAG	SABATO - SAMSTAG	DOMENICA - SONNTAG
Mostra di sculture al Parco di Orselina. Parco di Orselina 6644 Orselina info@pro-orselina.ch Dalle ore 14:00	Jacques Lipchitz (1891-1973) - Retrospectiva Pinacoteca Casa Rusca Piazza St. Antonio 6600 Locarno Tel.: +41 91 756 31 70	Meditatio, un'installazione di Ireneo Nicora nella Sinopia di Casa Rusca a Locarno. La Sinopia Casa Rusca Piazza Sant'Antonio 6600 Locarno Tel.: +41 91 756 31 70	Meditatio, un'installazione di Ireneo Nicora nella Sinopia di Casa Rusca a Locarno. La Sinopia Casa Rusca Piazza Sant'Antonio 6600 Locarno Tel.: +41 91 756 31 70	Mostra di sculture al Parco di Orselina. Parco di Orselina 6644 Orselina info@pro-orselina.ch Dalle ore 14:00	Mostra di sculture al Parco di Orselina. Parco di Orselina 6644 Orselina info@pro-orselina.ch Dalle ore 14:00	La famiglia Dimitri oggi si con- fronta con l'aspetto genera- zionale. Teatro Dimitri 6653 Verscio Tel.: +41 91 796 15 44 Dalle ore 18:00
29	30	31				
DimiTRIgenerations	Serata di racconti	ArteperArte ontheTerritory Dialoga				
LUNEDI - MONTAG MARTEDÌ - DIENSTAG	MARTEDÌ - DIENSTAG	MERCEDÌ - MITTWOCH				
La famiglia Dimitri oggi si con- fronta con l'aspetto genera- zionale. Teatro Dimitri 6653 Verscio Tel.: +41 91 796 15 44 Dalle ore 20:30	Letture in dialetto walser. Entrata libera. 6685 Bosco Gurin Tel.: +41 91 754 18 19 museum@walserhaus.ch www.walserhaus.ch Dalle ore 20:00	Mostra di sculture al Parco di Orselina. Parco di Orselina 6644 Orselina info@pro-orselina.ch www.pro-orselina.ch				

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

Frutta Banfi
Importazione frutta verdura all'ingrosso

NEGOZIO ASCONA:

Via Borgo 1

Tel. 091 791 25 56

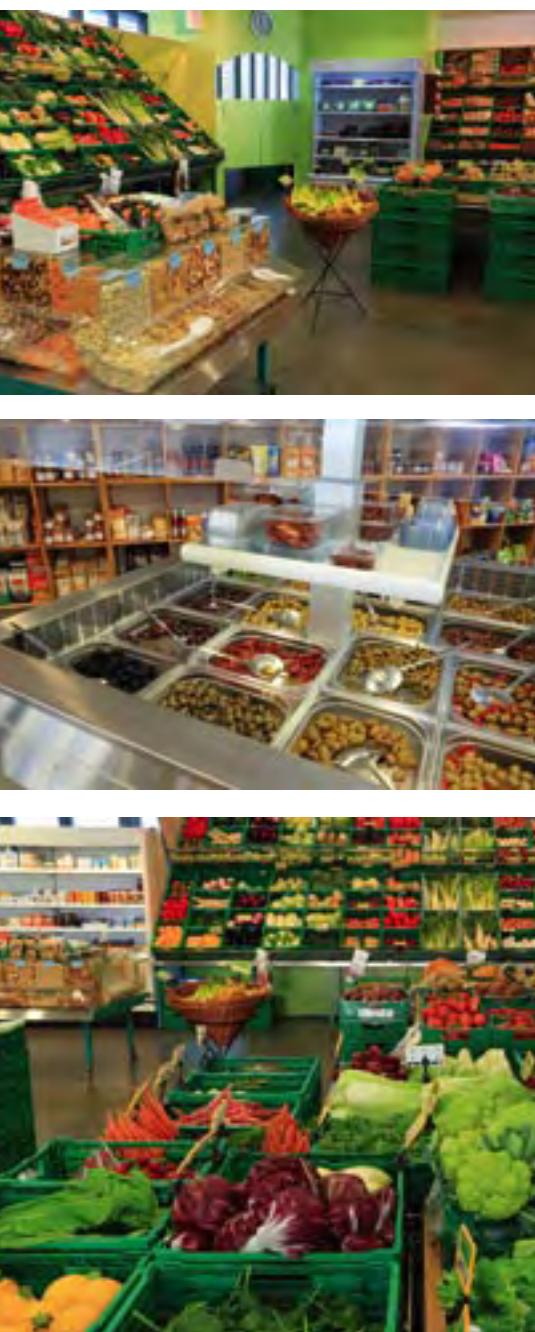
Fax 091 791 52 21

NUOVA APERTURA
in Via Borgo 1 ad Ascona

Orari apertura:
LU-VE 08.00-18.30
SA 08.00-17.00

**NUTRITEVI CON I COLORI
DELLA VITA**

Frutta e Verdura, un modo di mangiare,
di vivere e di essere!





VILLA SALEGGI
OSTERIA GROTTA
Enoteca

Hapimag Ascona

Dolce Vita unter Schweizer Palmen
La Dolce Vita sotto le palme svizzere

Fitness & Wellness

- Schwimmbad
- Fitness-Center (Power Plate)
- Massagen
- Piscina coperta
- Fitness-Center (Power Plate)
- Massaggi

Hapimag Villa Salegg
via Muraccio 116
CH-6612 Ascona
Tel. +41 (91) 7 85 46 00
ascona@hapimag.com

HAPIMAG

Manifestazioni Veranstaltungen

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

01-2015

<p>1</p> <p>GIOVEDÌ - DONNERSTAG</p> <p>DimiTRIgenerations La famiglia Dimitri oggi si confronta con l'aspetto generazionale. Teatro Dimitri 6653 Verscio Tel.: +41 91 796 15 44 info@teatrodimitri.ch www.teatrodimitri.ch Dalle ore 18.00</p>	<p>2</p> <p>VENERDI - FREITAG</p> <p>ArteperArte ontheTerritory Dialoga Mostra di sculture al Parco di Orselina. Parco di Orselina 6644 Orselina info@pro-orselina.ch www.pro-orselina.ch</p>	<p>3</p> <p>SABATO - SAMSTAG</p> <p>Jacques Lipchitz Retrospectiva Jacques Lipchitz (1891-1973) - Retrospectiva Pinacoteca Casa Rusca Piazza St. Antonio 6600 Locarno Tel.: +41 91 756 31 70</p>	<p>4</p> <p>DOMENICA - SONNTAG</p> <p>Ireneo Nicora - Meditatio Meditatio, un'installazione di Ireneo Nicora nella Sinopia di Casa Rusca a Locarno. La Sinopia Casa Rusca Piazza St'Antonio 6600 Locarno Tel.: +41 91 756 31 70</p>
<p>5</p> <p>LUNEDI - MONTAG</p> <p>Jacques Lipchitz Retrospectiva Jacques Lipchitz (1891-1973) - Retrospectiva Pinacoteca Casa Rusca Piazza St. Antonio 6600 Locarno Tel.: +41 91 756 31 70</p>	<p>6</p> <p>MARTEDI - DIENSTAG</p> <p>Ireneo Nicora - Meditatio Meditatio, un'installazione di Ireneo Nicora nella Sinopia di Casa Rusca a Locarno. La Sinopia Casa Rusca Piazza Sant'Antonio 6600 Locarno Tel.: +41 91 756 31 70</p>	<p>7</p> <p>MERCEDOI - MITTWOCH</p> <p>ArteperArte ontheTerritory Dialoga Mostra di sculture al Parco di Orselina. Parco di Orselina 6644 Orselina info@pro-orselina.ch www.pro-orselina.ch</p>	<p>8</p> <p>GIOVEDÌ - DONNERSTAG</p> <p>Turismo ieri 14 pannelli fotografici (70x70 cm) con immagini turistiche di Orselina nel corso degli anni. Via Santuario / Via al Parco 6644 Orselina info@pro-orselina.ch www.pro-orselina.ch</p>
<p>9</p> <p>VENERDI - FREITAG</p> <p>Qui città di M produzione ATIR Milano. Teatro di Minusio Via Motta 10 6648 Minusio Tel.: +41 91 743 21 39 info@cambusateatro.com www.cambusateatro.com Dalle ore 21.00</p>	<p>10</p> <p>SABATO - SAMSTAG</p> <p>Turismo ieri 14 pannelli fotografici (70x70 cm) con immagini turistiche di Orselina nel corso degli anni. Via Santuario / Via al Parco 6644 Orselina info@pro-orselina.ch www.pro-orselina.ch</p>	<p>11</p> <p>DOMENICA - SONNTAG</p>	
<p>12</p> <p>LUNEDI - MONTAG</p> <p>Alliance Française - Alceste à bicyclette Film: Alceste à bicyclette. Cinema Otello Viale G. Papio 6612 Ascona info@amigosweb.ch www.alliancefrancaiselocarno.ch Dalle ore 18.15</p>	<p>13</p> <p>MARTEDI - DIENSTAG</p> <p>Alliance Française - Alceste à bicyclette Film: Alceste à bicyclette. Cinema Otello Viale G. Papio 6612 Ascona info@amigosweb.ch www.alliancefrancaiselocarno.ch Dalle ore 18.15</p>	<p>14</p> <p>MERCEDOI - MITTWOCH</p> <p>Il visitatore Stagione teatrale di Locarno 2014/2015 di Eric-Emmanuel Schmitt. Cinema Otello Viale G. Papio 6612 Ascona info@amigosweb.ch www.alliancefrancaiselocarno.ch Dalle ore 20.30</p>	<p>15</p> <p>GIOVEDÌ - DONNERSTAG</p> <p>Ascona gatt o informazioni e prenotazioni via Muraccio 21, 6612 Ascona telefono 091 792 21 21 e-mail: info@lgatto.ch</p>
<p>16</p> <p>VENERDI - FREITAG</p> <p>ArteperArte ontheTerritory Dialoga Mostra di sculture al Parco di Orselina. Parco di Orselina 6644 Orselina info@pro-orselina.ch www.pro-orselina.ch</p>	<p>17</p> <p>SABATO - SAMSTAG</p> <p>Turismo ieri 14 pannelli fotografici (70x70 cm) con immagini turistiche di Orselina nel corso degli anni. Via Santuario / Via al Parco 6644 Orselina info@pro-orselina.ch www.pro-orselina.ch</p>	<p>18</p> <p>DOMENICA - SONNTAG</p>	
<p>19</p> <p>LUNEDI - MONTAG</p> <p>Circolo del cinema Locarno <i>Thieves Like Us</i> 10 film degli anni 70: Robert Altman. Cinema Morettina Via Chiesa 17 6600 Locarno Dalle ore 18.30</p>	<p>20</p> <p>MARTEDI - DIENSTAG</p> <p>Turismo ieri 14 pannelli fotografici (70x70 cm) con immagini turistiche di Orselina nel corso degli anni. Via Santuario / Via al Parco 6644 Orselina info@pro-orselina.ch www.pro-orselina.ch</p>	<p>21</p> <p>MERCEDOI - MITTWOCH</p> <p>ArteperArte ontheTerritory Dialoga Mostra di sculture al Parco di Orselina. Parco di Orselina 6644 Orselina info@pro-orselina.ch www.pro-orselina.ch</p>	<p>22</p> <p>GIOVEDÌ - DONNERSTAG</p>
<p>23</p> <p>VENERDI - FREITAG</p> <p>English Film Club - Rush directed by: Ron Howard with: Daniel Brühl, Chris Hemsworth, Olivia Wilde lengths: 123 min. Cinema Teatro Locarno Largo Zorzi 1 6600 Locarno www.englishfilmclub.ch Dalle ore 18.30</p>	<p>24</p> <p>SABATO - SAMSTAG</p>	<p>25</p> <p>DOMENICA - SONNTAG</p> <p>Sandokan o la fine dell'avventura con Gabriele Carli, Giulia Gallo, Giovanni Guerrieri, Enzo Illiano e Giulia Solaro. Teatro di Minusio Via Motta 10 6648 Minusio www.cambusateatro.com Dalle ore 16.30</p>	
<p>26</p> <p>LUNEDI - MONTAG</p> <p>Jazz Cat Club <i>Pee Wee Ellis</i> Teatro del Gatto Via Muraccio 6612 Ascona Tel.: +41 91 792 21 21 info@lgatto.ch www.jazzcatclub.ch Dalle ore 20.30</p>	<p>27</p> <p>MARTEDI - DIENSTAG</p> <p>Alliance Française - Alceste à bicyclette Film: Casse-tête chinois Cinema Otello Viale G. Papio 6612 Ascona info@amigosweb.ch www.alliancefrancaiselocarno.ch Dalle ore 18.15</p>	<p>28</p> <p>MERCEDOI - MITTWOCH</p> <p>Alliance Française - Alceste à bicyclette Film: Casse-tête chinois Cinema Otello Viale G. Papio 6612 Ascona info@amigosweb.ch www.alliancefrancaiselocarno.ch Dalle ore 18.15</p>	<p>29</p> <p>GIOVEDÌ - DONNERSTAG</p> <p>La cognizione del dolore con: Mario Sala, Claudio Marconi, Monica Bonomi, Nicola Ciammarugh, Cristina Cardi Teatro San Materno Via Losone 3 6612 Ascona Tel.: +41 91 792 30 37 www.teatrosanmaterno.ch Dalle ore 20.30</p>
<p>30</p> <p>VENERDI - FREITAG</p> <p>La cognizione del dolore con: Mario Sala, Claudio Marconi, Monica Bonomi, Nicola Ciammarugh, Cristina Cardi Teatro San Materno Via Losone 3 6612 Ascona Tel.: +41 91 792 30 37 www.teatrosanmaterno.ch Dalle ore 20.30</p>	<p>31</p> <p>SABATO - SAMSTAG</p> <p>ArteperArte ontheTerritory Dialoga Mostra di sculture al Parco di Orselina. Parco di Orselina 6644 Orselina info@pro-orselina.ch www.pro-orselina.ch</p>		



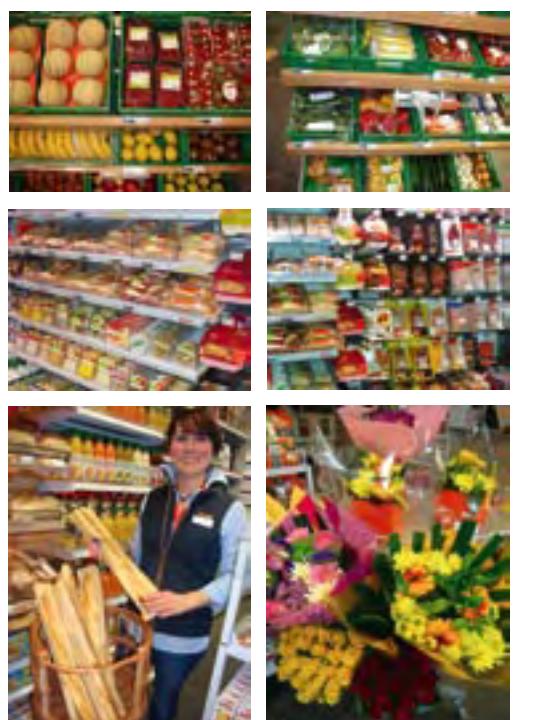
coop
pronto
Via Locarno 104
6616 Losone
Tel. 091 791 87 33

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



Resort Villa Orselina
Exklusive, einzigartige luxuriöse Wohnungen mit 5 Sterne Hotel-Service zu verkaufen.
Wundervolle Panorama-Aussicht auf den See.
Zum wohnen und geniessen.



Preise

2.5 Zimmerwohnungen ab CHF 1'140'000.--

3.5 Zimmerwohnungen ab CHF 2'520'000.--

4.5 Zimmerwohnungen ab CHF 3'550'000.--

Mit Zweitwohnungsbewilligung

Verkauf und Besichtigung:

Vacchini Consulenze Immobiliari
Viale Monte Verità 23, 6612 Ascona

www.vacchini.ch

infomail@vacchini.ch

+41 91 791 92 05
+41 79 742 51 06

Nel mese



Orchestra della Svizzera italiana (OSI) - Concerti d'autunno di Rete Due

L'Orchestra della Svizzera Italiana presenta un vasto repertorio di concerti classici per tutti i gusti. Direttori d'orchestra di fama internazionale dirigeranno l'orchestra del Canton Ticino lungo l'arco di questa prestigiosa manifestazione autunnale. Per gli appassionati di musica classica un appuntamento da non mancare!

I concerti hanno luogo nella Chiesa San Francesco di Locarno, con inizio alle 20.30:
07.11.2014 - diretto da Hubert Soudan; solista Clemens Hagen

14.11.2014 - diretto da Stéphane Denève; solista: Piotr Anderszewski, pianoforte

21.11.2014 - diretto da John Axelrod; solista: Bernd Glemser, pianoforte

28.11.2014 - Concerto di Gala FOSI e AOSI, diretto da Markus Poschner; solista: Alexandra Soumm, violino

Prevendita: punti di vendita Ticketcorner, www.ticketcorner.com oppure alla cassa serale.

Orchestra della Svizzera italiana (OSI) - Herbstkonzerte von Rete Due

Das Orchester der italienischen Schweiz präsentiert ein vielfältiges Repertoire klassischer Konzerte geleitet von international bekannten Dirigenten. Die Konzerte finden in der Kirche San Francesco in Locarno um 20.30 Uhr statt:

07.11.2014 - unter der Leitung von Hubert Soudan; Solist: Clemens Hagen, Cello

14.11.2014 - unter der Leitung von Stéphane Denève; Solist: Piotr Anderszewski, Klavier

21.11.2014 - unter der Leitung von John Axelrod; Solist: Bernd Glemser, Klavier

28.11.2014 - Gala-Konzert FOSI und AOSI, unter der Leitung von Markus Poschner; Solist: Alexandra Soumm, Geige
Vorverkauf: Ticketcorner, www.ticketcorner.com oder an der Abendkasse.



Ascona Film Festival 26-28.02.2015

Dal 26 al 28 Febbraio 2015 Hotel Ascona presenta la quarta edizione dell'Ascona Film Festival che ha visto candidarsi più di 4'000 cortometraggi da 95 paesi.

Durante l'edizione scorsa sono stati presentati più di 100 cortometraggi tra cui, un candidato agli oscar, un selezionato dal Sundance Film Festival, un corte con Eva Mendes, Ryan Gosling, Jim Carrey e uno prodotto da Ridley Scott Associates con il vincitore del "the Golden Globe" Demian Lewis e la colonna sonora di Lana del Rey. Nuove sorprese per l'edizione 2016.

INFORMAZIONI:
www.asconafilmfestival.ch

Ascona Film Festival 26-28.02.2015

Vom 26. bis 28. Februar 2015 präsentiert das Hotel Ascona die 4. Ausgabe des Ascona Film Festival. Mehr als 4'000 Kurzfilme aus 95 Ländern haben sich dafür beworben.

im Monat

Während der letzten Ausgabe wurden mehr als 100 Kurzfilme präsentiert. Darunter ein Oscar Kandidat, ein vom Sundance Film Festival ausgewählter Kurzfilm, ein Film mit Eva Mendes, Ryan Gosling und Jim Carrey. Eine Produktion von Ridley Scott Associates mit dem Gewinner des „Golden Globes“ Demian Lewis und dem Soundtrack von Lana del Rey. Neue Überraschungen für die Ausgabe 2016.
INFO: www.asconafilmfestival.ch



Locarno on Ice

27.11.2014 – 06.01.2015

Profumi, musica e giochi di luce immergono il cuore di Locarno in una calda atmosfera natalizia. Durante Locarno on Ice, la Piazza Grande si trasforma in un luogo fiabesco con una spettacolare pista di ghiaccio circondata da tappeti rossi, una terrazza in parte coperta e riscaldata, un palco per i concerti dal vivo, quattro grandi igloo bar trasparenti e una serie di piccoli chalets dove gustare diverse specialità gastronomiche. Gustare un boccone, bere un aperitivo con gli amici, pattinare nell'incantevole balletto di luci, seguire un concerto dal vivo, oppure assistere ad una delle tante animazioni programmate per adulti e bambini - Locarno on Ice è senz'altro il ritrovo ideale per trascorrere insieme ore piacevoli, immersi in una magica atmosfera invernale.

Locarno on Ice

27.11.2014 – 06.01.2015

Düfte, Musik und Lichtspiele tauchen das Herz von Locarno in eine warme, weih-

nachtliche Atmosphäre. Während Locarno on Ice verwandelt sich die Piazza Grande in einen märchenhaften Ort, mit einer spektakulären Kunsteisbahn die mit roten Teppichen umgeben ist, einer teilweise überdachten und beheizten Terrasse, einer Bühne für Live-Konzerte, vier grosse transparente Iglu-Bars und einer Reihe von kleinen Chalets, wo man verschiedene gastronomische Spezialitäten geniessen kann. Einen Happen essen, mit Freunden ein Apéro trinken, Schlittschuh laufen im bezaubernden Ballett der Lichter, einem Live-Konzert zuhören oder einer der zahlreichen Aktivitäten für Erwachsene und Kinder beiwohnen - Locarno on Ice ist gewiss der ideale Ort für gemeinsame, angenehme Stunden, eingetaucht in eine zauberhafte Winter-Atmosphäre.



Mercato di Natale in Città Vecchia a Locarno, 11.12.2014

Il profumo del vin brûlé, l'illuminazione e la musica natalizia accolgo i visitatori nelle principali vie della Città Vecchia. Passeggiando tra le numerose bancarelle si possono scoprire preggiate creazioni artigianali, decorazioni natalizie e un infinità di idee regalo. Moltissime le prelibatezze culinarie che coccolano il palato con golosità dolciarie per tutti i gusti, raclette, minestrone e molte altre gustose specialità invernali. **Orari:** giovedì 12.00 - 23.00



FONDUE:
Bacchus,
Chinoise
Pesce
e alla Costa



"Il Ristorante"



"Il Giardino"



Das ganze Jahr geöffnet.
Es freuen sich auf Ihren Besuch das
Costa-Team und Familie Schwyn

**Ristorante
Costa Azzurra**

Via V. Bastoria 13 - 6600 Locarno-Solduno
Dopo il ponte Maggia a sinistra
Kreisel nach Maggiabrücke links
Tel. 091 751 38 02
info@costa-azzurra.ch www.costa-azzurra.ch



Nel mese

und die weihnachtliche Musik empfangen die Besucher in den Gassen der Altstadt. Beim Spaziergang kann man an den vielen Ständen wertvolle handgefertigte Kreatio nen, Weihnachtsschmuck und eine Vielzahl von Geschenkideen entdecken. Viele kulinarische Köstlichkeiten die den Gaumen verwöhnen mit leckeren Süßwaren für jeden Geschmack, Raclette, Suppen und vielen anderen wohlschmeckenden Winterspezialitäten.

Öffnungszeiten: Donnerstag 12.00 – 23.00 Uhr



Natale ad Ascona

Nella splendida cornice di Ascona, un nuovo evento regalerà a grandi e piccini emozioni indimenticabili durante il periodo natalizio. Natale ad Ascona animerà le vie, le piazze e il lungolago della perla del Lago Maggiore grazie alla presenza di diversi eventi sull'arco di un mese.

Esposizione di Alberi di Natale

Esposizione di quindici splendidi Alberi di Natale fino al 6 gennaio. Ognuno con un'altezza di 4 metri e decorato a meraviglia. Dal 17 al 30 dicembre si aggiungono 27 Alberi di Natale, decorati dalle scuole d'infanzia e elementari di Ascona.

Festa di San Nicolao 6.12.2014

Piccola festa a San Nicolao accompagnato dai suoi asinelli. Ritrovo dal Municipio alle ore 16.00.

Mercato di Natale 6-7.12.2014

Luci, suoni e profumi della tradizione natalizia pervadono la via Borgo di Ascona. Questo piccolo Mercatino di Natale offre caratteristici prodotti regionali gastronomici e dell'artigianato, souvenir e piccoli oggetti regalo.

Orari: Sabato 11.00 – 20.00 / domenica 10.00 – 19.00

Mercatino di Natale dei bambini 7.12.2014

Ad Ascona il Natale è anche dei bambini. Un tipico mercatino animerà il lungolago nel pomeriggio a partire dalle 13:30, dove ci sarà anche la possibilità di ammirare l'esposizione di 27 alberi di Natale, ognuno di circa 2 metri d'altezza, illuminati e decorati dai bambini delle scuole di Ascona. A partire dalle 17:30, il Natale dei bambini avrà luogo sul Piazzale Elvezia. Un momento familiare da non perdere in compagnia di Masha Dimitri e del gruppo musicale Sugo d'inchiostro. In caso di cattivo tempo, il mercatino di Natale si terrà nel Borgo nei dintorni della chiesa SS. Pietro e Paolo.

Corsa da Natal 21.12.2014

Ritorna il tradizionale appuntamento della "Corsa da Natal" che si svolgerà lungo le vie del Borgo e sul lungolago di Ascona. La gara è aperta a tutta la popolazione oltre che agli atleti delle varie società. La manifestazione darà ampio spazio a tutti, dai più piccini ai grandi, dai sportivi agli amatori. Sono in programma una staffetta e le corse dai 300 metri per i bambini e fino ai 6 Km per gli attivi. Lo scopo prefissato negli scorsi anni, di integrare ragazzi disabili in questa manifestazione, è molto sentito e per questi atleti dalle innumerevoli risorse l'appuntamento ha ormai trovato il suo posto fisso nel calendario sportivo. Le iscrizioni online si possono effettuare sul sito dell'organizzatore, l'Unione Sportiva Ascona, www.usascona.ch.

La gara si terra anche in caso di maltempo a meno della presenza di neve o ghiaccio che renderebbero pericoloso il percorso. Il numero 1600 darà informazioni in caso di dubbio. Pre-iscrizione: CHF 10.- / Giovani 5.- / Famiglie 20.-. Iscrizione sul posto: CHF 5.- in più (possibilità di pagamento in Euro)

La Tavolata di Ascona 29.12.2014, 11.00-16.00

Raclette a volontà (bambini fino a 10 anni gratis), wine-bar, mercatino culinario. Info: www.latavolataascona.ch.

Fuochi d'artificio 01.01.2015

Spettacolo pirotecnico e Concerto di Capodanno, Ascona

Alle ore 18.30, come da tradizione, Ascona accoglie l'anno nuovo con un fantastico spettacolo pirotecnico sul golfo. I numerosi spettatori trasformano la piazza in un'affollata ter-

im Monat

razza sul lago, incorniciata da un panorama mozzafiato. Prima dei fuochi, alle ore 16.00, avrà luogo il **Concerto di Capodanno** presso il Collegio Papio. L'Orchestra da Camera del Locarnese, diretta dal Maestro Andreas Laake, suonerà un repertorio barocco. Prezzo del biglietto: CHF 20.- Organizzato dall'Associazione Manifestazioni Ascona.

Weihnachten in Ascona

Ein neues Event wird die Weihnachtszeit in Ascona mit unvergesslichen Emotionen erfüllen. Während einem ganzen Monat werden die verschiedenen Veranstaltungen die Gassen, Plätze und die Seepromenade die Perle am Lago Maggiore beleben.

Ausstellung von Weihnachtsbäumen

Ausstellung von fünfzehn Weihnachtsbäumen, jeder über 4 Meter hoch, wunderschön dekoriert bis 6. Januar. Ab 17. bis 30. Dezember kommen 27 weitere Weihnachtsbäume dazu, geschmückt von den Kindergarten- und Elementarschülern von Ascona.

St. Nikolaus Fest 06.12.2014

Kleines Fest mit Sankt Nikolaus, zu Besuch in Begleitung seines Eselchens. Treffpunkt um 16.00 Uhr beim Gemeindeamt.

Weihnachtsmarkt 6-7.12.2014

Lichter, Klänge und Düfte der weihnachtlichen Tradition durchdringen die Via Borgo in Ascona. Dieser kleine Weihnachtsmarkt bietet typische regionale Spezialitäten und Kunsthandwerke, Souvenirs und kleine Geschenkartikel.

Öffnungszeiten: Samstag 11.00 – 20.00 Uhr / Sonntag 10.00 – 19.00 Uhr

Weihnachtsmarkt der Kinder 07.12.2014

Ascona schenkt Kindern ein eigenes Weihnachten. Am Nachmittag ab 13.30 Uhr findet ein kleiner Weihnachtsmarkt am Seeufer statt, wo man auch die Ausstellung von 27 Weihnachtsbäumen bewundern kann, jeder ungefähr zwei Meter hoch, die von Kindern der Schule Ascona geschmückt wurden. Ab 17.30 wird das Kinder-Weihnachtsfest auf der Piazza Elvezia fortgesetzt. Ein zauberhafter Familienmoment mit Masha Dimitri und der Musikgruppe „Sugo

d'inchiostro“ (Tintensaft). Bei schlechtem Wetter wird der Weihnachtsmarkt im Dorf stattfinden, in der Umgebung der Kirche Sankt Peter und Paul.

Weihnachtlauf 21.12.2014

Erneut findet das traditionelle Weihnachtsrennen statt, das durch die Gassen des Dorfes und entlang der Seepromenade von Ascona führt. Das Rennen ist offen für die gesamte Bevölkerung sowie für Athleten der verschiedenen Vereine. Die Veranstaltung wird genügend Raum für alle bieten, für Kinder und Erwachsene, Athleten und Amateure. Geplant sind eine Staffette sowie die Rennen ab 300 m für Kinder und bis 6 Km für die Aktiven.

Das in den letzten Jahren festgelegte Ziel, Kinder mit Behinderungen in diese Veranstaltung zu integrieren, wird tief empfunden und für diese ausserordentlichen Athleten hat der Termin bereits seinen festen Platz im Sportkalender gefunden. Anmeldungen können online auf der Website des Veranstalters, dem Sportverein Ascona, www.usascona.ch, getätigter werden.

Das Rennen findet auch bei schlechtem Wetter statt, außer bei Schnee oder Eis, die den Weg gefährlich machen würden. Die Telefonnummer 1600 gibt im Zweifelsfall Auskunft.

Voranmeldung : CHF 10. - / Jugendliche 5. - / Familien 20. - Anmeldung Vorort : Zusätzlich CHF 5. - (Möglichkeit der Zahlung in Euro)

La Tavolata di Ascona 29.12.2014, 11.00-16.00

Raclette nach Belieben (Kinder bis 10 Jahren gratis), Wein-Bar, kulinarischer Markt. Info: www.latavolataascona.ch

Feuerwerk 01.01.2015

Feuerwerk und Neujahrskonzert, Ascona

Um 18.30 Uhr, wie es die Tradition will, begrüßt Ascona das neue Jahr mit einem fantastischen Feuerwerk über der Bucht. Die zahlreichen Zuschauer verwandeln die Piazza in eine überfüllte Terrasse am See, umrahmt von einem atemberaubenden Panorama.

Vor dem Feuerwerk, um 16.00 Uhr, findet das Neujahrskonzert im Collegio Papio statt. Das Kammerorchester von Locarno, dirigiert von Andreas Laake, spielt ein barockes Repertoire. Preis des Tickets: CHF 20.-

Es organisiert die Associazione Manifestazioni Ascona.



Da Pamy CHIOSCO

Via Vallemaggia 1
6600 LOCARNO
Tel. + Fax: 091 751 12 85



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

Knechtel
Via Vallemaggia 55
6600 Locarno
Telefon 091 751 13 55
www.knechтарredamenti.ch

USM
Möbelbausysteme



COSTRUZIONI METALLICHE

di Vaerini Francesco e Ilija Zrakic

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

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

6612 Ascona • Tel. 091 / 791 24 89
Fax 091 / 791 27 22

info@asco-fer.ch • www.asco-fer.ch



Aramis
calzature

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

AAA Regalo giusto cercasi

Breve guida per sopravvivere allo shopping natalizio

• di Aurora Perazzelli •

Manca una manciata di settimane a Natale e c'è già chi si porta avanti con i pacchetti da mettere sotto l'albero. Ma come si fa ad azzeccare un regalo? Facile se si conosce bene la persona a cui è rivolto il presente. Più difficile quando si tratta di una nuova amica, di un collega o di un amore appena sboccato.

La corsa ai regali è la principale fonte di stress nel periodo delle feste, ma se si parte in anticipo, si può anche evitare di arrivare alla sera del 24 con i nervi a pezzi per aver passato le ultime ore a correre tra i negozi ormai vuoti come dopo il passaggio degli Unni.

Fermo restando che a una donna non si deve mai regalare un ferro da stirio, una vostra foto incorniciata o degli arnesi da cucina, mentre per un uomo sono banditi pigiami, sedute estetiche e penne stilografiche, possiamo procedere per con la nostra guida al regalo giusto.

Se non avete problemi di budget e la persona a cui dovete fare il regalo è davvero importante, potete optare per un bel gioiello. Chopard lancia per lui il nuovo orologio modello L.U.C XPS in platino con quadrante blu e cinturino in pelle, eleganza allo stato puro.

Per lei invece? Diamanti, off course. Damiani propone tre anelli a fascia in oro e diamanti bianchi, nelle tre versioni di smeraldi, rubini o zaffiri. Un regalo che le farà brillare gli occhi.

Ora che abbiamo finito di sognare, ecco altri suggerimenti adatti alle tasche un po'



di tutti. Profumi: articolo un po' rischioso, ma se avete sentito il vostro lui o la vostra lei apprezzarne uno in particolare allora andate tranquilli. Noi vi consigliamo per l'uomo Black Extreme, la nuova fragranza Trussardi. Fresco e deciso nello stesso tempo, questo profumo è anche molto elegante nel suo flacone nero. Per le signore invece Salvatore Ferragamo ripro-

pone un grande successo dell'anno passato con una veste tutta nuova. Stiamo parlando di Signorina Leather Edition in cui l'iconico fiocco Vara è realizzato in vera pelle. Lingerie. Attenzione signori, campo minato. E' vero che è meglio evitare quella rossa, ma se avete un messaggio particolarmente piccante da trasmettere, al-

lora rischiate. Il body con coppe imbottite rosso in charmeuse con inserto in tulle e pizzo nero la farà sentire super sexy non solo l'ultima notte dell'anno.

Scarpe. Un dettaglio fondamentale nel look di una persona. Se avete un fidanzato fashion e stiloso allora i nuovi modelli Golden Goose gli piaceranno. Sneakers

alte e luccicanti con quell'aria un po' malconcia ma tremendamente cool. Se la vostra fidanzata è, invece, un'amante delle altezze, potreste accontentarla con lo stivale in pelle bicolore di Giorgia Caovilla, figlia del celeberrimo René e del quale sta egregiamente ricalcando le orme.

Ma se non si vuole andare troppo sul personale ecco altri suggerimenti. Sempre di Golden Goose i calzini bordati di paillettes da abbinare a un paio di francesine tacco 12, caldi e fashion nello stesso tempo. Per l'amica vanitosa la pochette argentata di Gianlisa è un ottimo alleato per avere sempre a portata di mano i suoi cosmetici, mentre a una cena tra amici meglio presentarsi con il dolce, basta una scatola di cioccolatini eleganti e ricercati, come quelli firmati Armani Dolci. Ma se davvero volete fare bella figura affidatevi al dolce natalizio per eccellenza: il panettone, meglio se prodotto artigianalmente dalle sapienti mani del pasticcere di fiducia.

Poi se qualcuno preferisce il pandoro, poco importa, alla fine il regalo più bello è sempre un Natale felice. ♦

AAA Suche das richtige Geschenk

Eine kurze Anleitung um das vorweihnachtliche Shopping gut zu überstehen

Es fehlen mehrere Wochen bis Weihnachten und viele denken bereits an die Geschenke. Wie kann man das richtige Geschenk finden? Es ist einfacher, wenn man die Person, welche das Geschenk bekommt, bereits gut kennt. Es wird jedoch schwieriger, wenn man was für eine neue Freundin, Arbeitskollegen oder eine neue Liebe sucht. Der Wettlauf der Geschenke ist einer der grössten Stressfaktoren in dieser Jahreszeit. Wenn man früh genug startet, kann man sich jedoch viel Stress ersparen, wie z.B. den 24. Dezember Nachmittags, durch überfüllte Geschäfte herumzuschwirren und die Nerven zu verlieren. Sicher ist, dass man einer Frau nie ein Bügeleisen, sein eigenes Foto oder irgendwelche Küchengeräte schenken darf. Bei Männer sollte man Pyjamas, Kosmetiksitzungen und Füllfederhalter vermeiden. Nun können wir mit unserer Anleitung zum richtigen Geschenk forschreiten.

Wenn Sie keine Budgetprobleme haben und die Person, die Sie beschenken wollen, Ihnen wirklich wichtig ist, dann können Sie sich für ein schönes Schmuckstück entscheiden. Der Stylist Chopard präsentiert gerade die neue, elegante Männeruhr, Modell L.U.C XPS in Platin, mit blauem Zifferblatt und Lederarmband. Eine Idee für sie? Diamanten, of course. Damiani schlägt drei goldene Bandringe vor mit weissen Diamanten, in drei Versionen; nämlich mit Smaragd, Rubin oder Saphir. Mit diesem Geschenk werden die Augen Ihrer Angebeteten glänzen. Nun hören wir auf zu träumen und folgen mit weiteren Vorschlägen, auch für kleinere Geldtaschen. Das Parfüm: Es ist ein eher gewagtes Geschenk, wenn Sie jedoch Ihren Partner gut kennen, dann wissen Sie bereits, welcher Duft ihm gefällt. Für Männer empfehlen wir den neuen Duft von Trussardi:



Black Extreme. Der frische und entschlossene Duft präsentiert sich elegant in seinem wunderschönen schwarzen Fläschchen. Für Frauen dagegen präsentiert Salvatore Ferragamo das Parfüm des letzten Jahres in ei-

ner neuen Version. Wir sprechen von „Signorina Leather Edition“, bei welchem die berühmte Schleife Vara aus echtem Leber realisiert wurde. Unterwäsche: Achtung Männer, Minenfeld. Es ist wahr, man sollte rote Unterwäsche vermeiden, ausser wenn Sie eine heisse Mitteilung übermitteln wollen. Mit einem Body mit gepolsterten Körbchen in Tüll und schwarzer Spitze, wird sich Ihre Partnerin nicht nur in der letzten Nacht des Jahres super sexy anführen. Schuhe: Ein wichtiges Detail für das Aussehen von jedermann. Wenn Sie einen Freund haben, der sich stylisch anzieht, dann werden ihm sicherlich die neuen Modelle von Golden Goose gefallen. Hohe, glänzende Sneakers, welche eine eher „schmutzige“ Mitteilung übermitteln könnten, sind heute wieder „in“ und bezeichnet man als cool. Wenn Ihre Freundin die Höhe liebt, dann erfüllen Sie diesen Wunsch mit dem wunderschönen, zweifarbigem Ledertiefeln von Giorgia Caovilla. Sie ist die

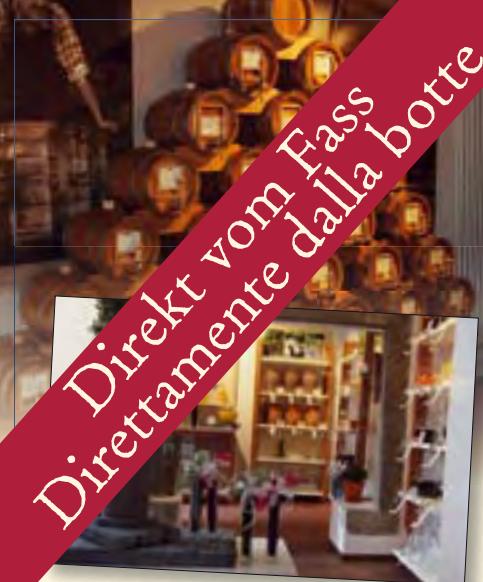


Tochter des berühmten René Caovilla, von dem sie viel Wissen und Leidenschaft übernommen hat. Wenn man jedoch nicht allzu persönlich werden möchte, dann folgen Sie den weiteren Vorschlägen. Wunderschöne paillettenbestickte Söckchen von Golden Goose, die man perfekt mit Schnürpumps kombinieren könnte. Für die selbstsichere Freundin empfehlen wir die versilberte „Pochette“ von Gianlisa. Diese ist die perfekte, tägliche Begleitung, um die nötigen Kosmetikprodukte immer bei sich zu haben. Bei einem Abendessen mit



Freunden, raten wir, eine Süßigkeit mitzubringen, wie z.B. die entzückende Pralinenschachtel von Armani Dolci. Wenn Sie jedoch auf Nummer sicher gehen wollen, dann vertrauen Sie dem unvergleichbaren Weihnachtsdessert:

Panettone. Es ist vorteilhaft, wenn Sie den Panettone einer Eigenproduktion der Region finden, obwohl viele immer noch das typischen Pandoro bevorzugen. Eigentlich ist es nicht so wichtig, denn das schönste Geschenk bleibt immer noch, ein glückliches, friedliches Weihnachtsfest verbringen zu dürfen. ♦



VOM FASS Ascona

Sehen – Probieren – Geniessen
Guarda – Assaggia – Gusta

Essige und Öle Aceti e Oli
Liköre Liquori
Grappe Grappe
Whisky Whisky
Spirituosen Distillati

Feinste Qualität und grosse Vielfalt in frei wählbarer Menge. Lassen Sie sich entführen in die sinnliche Welt des Genusses.

Altissima qualità e grande varietà.
Si lasci attrarre dal fantastico
mondo dei gusti più raffinati.



VOM FASS Ascona

Evelyne Müller
Galleria della Carrà/Contrada Maggiore
6612 Ascona
+41 91 225 50 30
info@vomfass-ascona.ch



Sehen · Probieren · Geniessen

I tanti compleanni della pista

Per i 10 anni Locarno on Ice festeggerà per 41 giorni



• di Davide Martinoni •

Dieci anni tondi tondi e... sentirli tutti. Ma in senso positivo: come peso dell'esperienza, come capacità di stupire e farsi evento non soltanto locale, ma anche fortemente turistico. Samantha Bourgoin, co-promotrice di "Locarno on Ice" unitamente a Jesse Allaoua e Christian Ifanger, guarda all'edizione 2014-15 della pista in Piazza Grande a Locarno come se stesse osservando un figlio che cresce. «Innanzitutto - dice al Ferien Journal - continuamo ad esserci. E questa è la notizia principale, visto che nel Locarnese, in Ticino e nel resto la Svizzera siamo diventati un appuntamento importante in un contesto invernale che contribuiamo a rendere più attrattivo».

Da giovedì 27 novembre al 6 gennaio, per la bellezza di 41 giorni, l'animazione del centro cittadino torna dunque a basarsi sul pattinaggio sotto le stelle, con tutti i molteplici annessi e connessi. «L'idea di base è festeggiare il decimo compleanno puntando sui nostri cavalli di battaglia: la pista, il programma di eventi, il mercatino, l'offerta gastronomica (che sarà comunque potenziata), e, ultimi in ordine di tempo, i tre container per spogliatoio, bar e palco. Avremo dunque una conferma di "Locarno on Ice" su tutta la linea, ma con la particolarità, visto appunto il giubileo, di celebrare una festa di compleanno lunga 41 giorni e dedicata sia agli ospiti che ci apprezzano, sia ai partner

che ci sostengono. Assieme a questi ultimi stiamo infatti organizzando diverse... feste di compleanno. Le tradizionali giornate tematiche verranno quindi proposte con una dose di brio supplementare», nota Samantha Bourgoin.

Dal punto di vista prettamente turistico, l'organizzatrice sottolinea il valore crescente dell'evento, che ha "un senso" anche dal punto di vista alberghiero. «Lo confermano - dice - gli albergatori che tengono aperto tutto l'anno (che sono tra l'altro sempre di più). Parlo di strutture come il Villa Orselina, l'Albergo Dell'Angelo, il Belvedere (nostro grande fan) o, ancora, il Pestalozzi. Proprio agli ospiti d'oltralpe è inoltre riservata la confermatissima azione "Railaway", promos-

sa in collaborazione con le Ferrovie federali svizzere. Si tratta di una possibilità di raggiungere Locarno in treno, da tutta la Svizzera, sfruttando uno sconto sul prezzo usuale del 30%. Basta acquistare il biglietto "Locarno Città del Natale" in qualsiasi stazione, in abbinamento con un buono di consumazione di 10 franchi. Sono gli stessi buoni che noi osserviamo in pista e che ci permettono di riconoscere chi ha fatto capo all'azione. Questa opportunità si ripercuote positivamente anche sui proprietari di case secondarie, i quali si muovono volentieri, per la pista, con la famiglia allargata (nonni, nipoti, eccetera). La possibilità di svago supplementare è considerata assolutamente benvenuta specialmente negli orari serali, come

un qualcosa in più rispetto al tradizionale turismo invernale fatto di escursioni nella neve o bagni al coperto nel Lido di Locarno». Da rilevare infine che attenzione particolare verrà messa nuovamente sul cartellone degli eventi: «Ne avremo una sessantina, quindi non ci sarà da annoiarsi. Come sempre, verrà proposto anche il Veglione di Capodanno», aggiunge Samantha: un momento molto bello di incontro, condivisione e festa che senza la pista di ghiaccio ben difficilmente sarebbe proponibile nel salotto cittadino. Tutte le altre informazioni riguardanti il grande evento e i suoi contenuti si possono trovare in rete, all'indirizzo www.locarnoonice.ch. ♦

Foto: Foto Garbani, Muralto



Locarno on Ice wird erwachsen

Der zehnjährigen Geburtstag von „Locarno on Ice“ wird 41 Tage lang gefeiert



Runde zehn Jahre.... und immer noch jung und spritzig. Das Gewicht der Erfahrung, die Überraschungsmomente, sie machen das Event immer besser und beliebter. Nicht nur Touristen, vor allem unsere Einheimischen genießen „Locarno on Ice“. Samantha Bourgoin ist eine der Co-Promotoren von „Locarno on Ice“. Zusammen mit Jesse Allaoua und Christian Ifanger hegen und pflegen sie die diesjährige Veranstaltung als wär's ihr Baby, das langsam erwachsen wird. Samantha zum Ferien Journal: „allem voran, wir sind immer noch am Ball. Das ist die Hauptsache. Denn heute sind wir ein wichtiges Rendezvous, nicht nur für Locarno, auch im übrigen Tessin und in der Nordschweiz kennt man „Locarno on Ice“ und schätzt dieses grosse Winterfest. „Locarno on Ice“ ist innovativ, bietet allen viel und wird von Jahr zu Jahr attraktiver“. Vom 27. November bis 6. Januar wird die Piazza Grande in Locarno in ein Eisfeld

verwandelt. Mit allem was so dazugehört. Apéro-Bars, kleine Marktstände, suggestive Beleuchtung. Schlittschuhlaufen ist fast ein Muss, wenn man „Locarno on Ice“ besucht. Samantha: „Unser Schwerpunkt sind die Eispisten, die vielen Events, mit Konzerten und natürlich rund um die Piazza viele Stände mit gastronomischen Spezialitäten. Drei geräumige Container stehen dem Publikum zur Verfügung, damit man sich in Ruhe umziehen kann, um auf den Eispisten eine gute Figur zu machen. Wir sind sicher, dass das diesjährige Jubiläum ein voller Erfolg wird. Auf unsere Gäste warten viele Geburtstagsüberraschungen. Die traditionellen Anlässe werden mit einer besonderen Note bereichert. Lassen Sie sich überraschen!“

Vom rein touristischen Standpunkt her möchte die Organisatorin hervorheben, dass „Locarno on Ice“ auch den Hotels zugutekommt. Denn viele Besucher kommen

über die Feiertage, weil sie eben wissen, dass da auf der Piazza eine Zauberwelt auf sie wartet. Deshalb haben sich viele Hotels entschlossen, auch während der Winterzeit offen zu bleiben. Um nur einige zu nennen: die Villa Orselina, das Hotel Dell'Angelo, das Belvedere (das ein besonders grosser Fan von „Locarno on Ice“ ist), das Pestalozzi und viele andere. Samantha: „Für die Gäste aus dem Norden (dazu gehört für uns Tessiner alles, was nach dem Gotthard kommt...) haben wir die Aktion „Railaway“, in Zusammenarbeit mit der Schweizer Bahn. Aus der ganzen Schweiz kann man das „Locarno on Ice“ Paket mit einem Rabatt von 30% auf den Normalpreis erwerben. Man muss am Bahnschalter nur die Fahrkarte mit dem Vermerk „Locarno, Weihnachtstadt“ verlangen. Das gilt schweizweit. Dazu kommt noch ein Bon für CHF 10.-, auf der Piazza Locarno einzulösen. Es sind die gleichen Bons, die auch wir benützen, die uns auch erlauben, nachzuholen, woher den Bon kommt.“

Viele Besitzer von Feriendorfzilen kommen auch im Winter gerne nach Locarno, eben weil sie unsere Veranstaltung schätzen und gerne besuchen. Sie kommen mit der ganzen Familie, Grosseltern, Kinder, Nichten und Neffen etc. Vor allem abends bezaubert „Locarno on Ice“ die Besucher. Tagsüber geht man vielleicht ins Schwimmbad im Lido Locarno und abends dann auf die Piazza Grande.

Wir widmen dem Programm unsere ganze Aufmerksamkeit. In den 41 Tagen sind gut 60 verschiedene Veranstaltungen geplant. Also Langeweile wird da ganz sicher nicht auftreten. Vor allem der Silvesterabend wird grandios werden. Wir alle freuen uns schon auf dieses ganz besondere Geburtstagsfest und heißen unsere Gäste jetzt schon herzlich willkommen. Kommen Sie zahlreich! Es lohnt sich. Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Homepage www.locarnoonice.ch ♦

Vecchi e nuovi pranzi di Natale

Le tradizioni gastronomiche legate al Natale oggi ancora in auge sono tante ma altrettante sono quelle cadute in disuso, dimenticate insieme a molte altre usanze contadine con l'avvento dell'opulenta vita moderna.

• di Ezio Guidi •

Una volta in Ticino il Natale era "ùl dì da la carna". Infatti, non solo alla vigilia si praticava il digiuno (oggi invece si mangia il pesce, appunto perché magro), ma anche le settimane precedenti erano giornate di penitenza e rigore. Durante questo periodo, che iniziava il giorno di San Martino (11 novembre) nelle regioni di rito ambrosiano e la quarta domenica prima di Natale in quelle di rito romano, non si potevano tenere balli, banchetti o matrimoni. Si trattava quindi, a differenza di oggi, di una festività eminentemente religiosa. I bambini ricevevano solo un po' di spagnolette, un'arancia e della frutta secca. Erano i regali che portava l'asino in cambio di un po' di sale lasciato per lui la sera della vigilia. La tradizione di scambiarsi doni è recente e viene dal Nord, come quelle dell'albero decorato, della corona dell'Avvento e di Babbo Natale. L'inverno è il periodo della mazza del

maiale, a Natale quindi erano pronte le succulente specialità ricavate da questo prezioso e generoso animale. Al rientro dalla messa di mezzanotte era quindi tradizione rifocillarsi con la "büsecca" o con altri prodotti della mazza, come le salsicce o le costine. Sul fronte dei dolci regnava invece la torta di zucca.

Durante il pranzo natalizio si gustava il risotto e si beveva il vino, con la credenza che, se bevuto a Natale, si trasformava in sangue. A fianco al risotto, sulle tavole borghesi e cittadine, c'erano il cappone,

l'oca o la cacciagione, mentre nelle valli si consumavano piatti certamente festivi ma più legati alla tradizione contadina, come la zuppa di cipolle, la mortadella con le patate bollite o la ricotta.

Per quel che concerne i dolci, si preparava un pane speciale: il "pagn dolcc". Si tratta di un pane dolce che troviamo ad esempio a Leontica e Viganello e che ha molte versioni: in Verzasca lo si prepara con la farina di castagne, in Valle Onsernone è condito con l'uva passa mentre a Gorduno e in Mesolcina si usa invece l'olio di

noci. Questo pane speciale non era solo una leccornia da gustare il dì di festa ma spesso aveva anche una funzione religiosa poiché veniva benedetto durante le funzioni mattutine. In Leventina troviamo invece gli "spampezi". Questa specialità di Faido, le cui origini sono da rintracciare probabilmente in terra romancia, è un biscottone al burro ripieno di noci triturate condite con diverse spezie (da cui forse il nome)

e a volte con miele e grappa. La particolarità consiste nello stampo di legno scolpito che tradizionalmente riproduceva gli stemmi famigliari. Altre specialità gastronomiche sono purtroppo quasi del tutto scomparse, come per esempio il delizioso "ris por", ovvero il risotto ai porri, in voga in Leventina nel XVIII secolo, o i bolliti di manzo o gallina, non più in voga come un tempo. Oggi sulle tavole troviamo piuttosto la fondue

di carne, usanza di importazione romanda, e tutte quelle pietanze di lusso riservate alle feste come il fois gras o il caviale, prelibatezze che forse onorano più il nostro palato che non la memoria di coloro che, nato il 25 dicembre, ebbe a dire che è più facile che un cammello passi per la cruna di un ago che un ricco entri nel regno dei cieli... Amen! Anzi, buon appetito, magari con qualche ricetta nostrana tradizionale! ♦



❖ Torta di zucca alla ticinese
Tessiner Kürbistorte



❖ Un tipico Spampezi preparato con lo stampo di legno.
Beispiel eines typischen Spampezi, das in einer geschlitzten Holzform gebacken wird



❖ Stampo
Geschnitzte Holzform

Alte überlieferte und neue in Mode gekommene Weihnachtsmenus



Die mit Weihnachten verbundenen, gastronomischen Traditionen sind auch heute noch zahlreich; viele sind jedoch nicht mehr gebräuchlich. Sie sind in Vergessenheit geraten, wie viele andere bäuerliche Überlieferungen, infolge der modernen, reichhaltigen Lebensweise.

Einstmals war der Weihnachtstag im Tessin „ül dì da la carna“ (der Tag des Fleisches). Damals wurde nicht nur Heiligabend gefastet (heute hingegen wird an diesem Tag oft fettarmer Fisch gegessen), sondern schon während der vorhergehenden Wochen beging man Tage der Busse und Enthaltung. Während dieser Zeit der Entsaugung, der in den Gegenden ambrösianischer Bräuche am Sankt Martins tag (11.November) bzw. in denjenigen mit

◆ Mortadelle ticinesi
Tessiner Mortadella (Dicke Schweinswurst)



◆ Stampi
Geschnitzte Holzformen

(Kuttel-Gemüsesuppe) oder anderen Schlachprodukt en, wie Würste und Rippchen zu stärken. Als Nachspeise war zu jener Zeit die Kürbistorde am beliebtesten.

Am folgenden Tag liess man sich dann zum Weihnachtsmahl einen Risotto schmecken und trank Wein dazu, im

römisch-katholischen Bräuchen am vierten Sonntag vor Weihnachten begann, durften keine Bälle, Bankette oder Hochzeitsfeiern stattfinden. Der Weihnachtstag war jedoch zu jener Zeit, im Gegensatz zu heute, ein überwiegend religiöser Festtag. Die Kinder erhielten damals nur eine Handvoll Erdnüsse, eine Orange und ein wenig getrocknetes Obst. Es waren dies – wie man den Kindern sagte – die Geschenke, die ein Esel am Heiligabend brachte. Als Gegenleistung erhielt dieser dafür einige Prisen Salz. Die Gewohnheit, sich gegenseitig zu beschenken ist erst neueren Ursprungs und kommt aus dem Norden, wie der Weihnachtsbaum, der Adventskranz und auch der Weihnachtsmann.

Die Winterzeit war zudem der Jahresabschnitt in dem die Schweine geschlachtet wurden, folglich waren an den Weihnachtstagen die köstlichen Spezialitäten dieses wertvollen und ergiebigen Tieres zum Verzehr bereit. Nach der Mitternachtsmesse war man gewohnt, sich an einer „büsecca“

Glauben, dass dieser sich an Weihnachten in Blut verwandeln werde. Zum Risotto gab es an bürgerlichen und städtischen Tischen Kapaun, Gans oder auch Wild, in den Tälern und auf dem Land hingegen andere festliche Gerichte, die mehr bäuerlichen Gewohnheiten entsprachen, wie Zwiebel suppe, Mortadella (dicke Schweinswurst) mit gekochten Kartoffeln oder Quark.

Anschliessend wurde als Nachspeise ein spezielles Brotgericht gereicht: das „pagn dolce“ (süßes Brot). Es handelte sich dabei um eine Süßspeise, der wir auch heute noch begegnen können. So zum Beispiel in Leontica, im Bleniotal, oder in Viganello und die es in den verschiedensten Macharten gibt. Im Verzascatal wird dieses Brot mit Kastanienmehl hergestellt, im Onsernone-Tal werden dem Brotteig getrocknete Trauben beigegeben, in Gorduno und im Misox wird ihm dagegen Nussöl beige mischt. Aber dieses spezielle Brot war in früherer Zeit nicht nur ein Leckerbissen. Anlässlich der heiligen Festtage hatte

es außerdem eine religiöse Bestimmung, da dieses Brot während der Morgenmesse gesegnet wurde.

In der Leventina werden hingegen die „spamezzi“ angefertigt. Diese Spezialität aus Faido ist ein Buttergebäck, das mit gehackten Nüssen gefüllt und mit verschiedenen Gewürzen (daher vermutlich der Name) sowie zuweilen mit Honig und Branntwein abgeschmeckt wird. Ursprünglich stammt sie vermutlich aus der romanischen Schweiz. Die Besonderheit der Herstellung dieser Backwaren besteht darin, dass dafür eine geschnitzte Holzform verwendet wird, die meist mit dem Familienwappen versehen ist.

Andere gastronomische Spezialitäten sind indessen fast vollständig verschwunden, wie zum Beispiel der köstliche „ris por“, der Lauch-Risotto, der im 18. Jahrhundert in der Leventina in Mode war oder auch das Suppenfleisch vom Rind oder Huhn, das heute nicht mehr so oft aufgetischt wird wie früher.

In unserer Zeit finden wir indessen auf den schön gedeckten Tischen eher Fleischfondues, ein Brauch der aus der Westschweiz eingeführt wurde, sowie die gegenwärtigen, den Festtagen vorbehaltenen Luxusspeisen, wie Fois Gras oder Kaviar. Köstlichkeiten, die mehr unserem Gaumen schmeicheln als demjenigen gedenken, der vor über zweitausend Jahren am 25. Dezember geboren wurde und der zu sagen pflegte: eher durchquert ein Kamel ein Nadelöhr, als, dass ein Reicher in den Himmel kommt . . . Amen! Lieber oder besser: guten Appetit, vielleicht mit einem Festmahl nach einem hiesigen, seit Generationen überlieferten Rezept. ♦

Specialisti in Arredobagno e Wellness

Via Cantonale - 6594 Contone (Ticino)
Tel. +41 / 91 / 290 81 01 - Fax +41 / 91 / 290 81 02
Cellulare +41 / 79 / 371 87 92
Mail: info@bagnodesign.ch Web: www.bagnodesign.ch



Colacril effegibi albatros Karol Massaledesign FANTINI AXA megius BREM CALORIFERI PER L'ARCHITETTURA

Maggior comfort visivo nel mondo digitale

Luce blu-I danni, la soluzione

Vi siete mai chiesti perché dopo una giornata lavorativa al computer, lamentate dolori al collo e alle spalle? Circa l'83% degli assidui utilizzatori di dispositivi digitali a schermi LED e LCD lamenta disagi legati agli occhi come: arrossamento, secchezza, affaticamento. I disturbi legati alla vista sono spesso accompagnati da mal di testa, insonnia e irritabilità e nei casi estremi possono avere gravi conseguenze sulla salute, come la degenerazione maculare.

Cerchiamo di capire la causa di questi malesseri.

Smartphone, tablet, notebook, PC, televisori LED/LCD, emettono una notevole quantità di Luce Blu invisibile. Questo tipo di luce è naturalmente presente durante le ore del giorno e influenza il nostro ritmo quotidiano. Una sovraesposizione alla luce blu inibisce la produzione della melatonina, cioè quella sostanza che regola l'equilibrio tra veglia e sonno. Gli effetti negativi a un'esposizione prolungata ai raggi della luce blu sono legati a disturbi del sonno, cali di attenzione, irritabilità e, ovviamente, disagi alla vista.

Come proteggerci dalla dannosa Luce Blu?

Ottica Stiefel presenta le lenti con il particolare filtro Blue Control, in grado di ridurre l'assorbimento della luce blu da parte dell'occhio. Grazie all'aumento del contrasto e a uno speciale antiriflesso, le lenti Blue Control garantiscono una riduzione dell'affaticamento dell'occhio annullando l'abbagliamento per una visione più rilassata e confortevole.

A chi è consigliato il trattamento?

Naturalmente la fascia di popolazione più esposta alla Luce Blu è quella composta dai giovani, che per motivi di stu-

dio o svago passano molte ore di fronte agli schermi di PC, smartphone e tablet, ma anche impiegati d'ufficio e del settore commerciale (PC, schermi delle casse) e tutti i lavoratori che quotidianamente utilizzano dispositivi a schermi LED e LCD. Non si deve dimenticare che anche i moderni impianti d'illuminazione a LED, che ci permettono di risparmiare energia, emettono Luce Blu.

Si può quindi affermare che, in maniera più o meno prolungata, la maggior parte

degli individui è esposta alla Luce Blu artificiale.

Per maggiori informazioni, non esitate a fissare un appuntamento nei negozi Ottica Stiefel.

Dopo un accurato esame della vista, i nostri ottici diplomati vi offriranno una consulenza individuale.

Trovate i negozi Ottica Stiefel in via Borgo ad Ascona e al Palazzo Pax di Locarno. Saremo felici di darvi preziosi consigli per proteggere i vostri occhi. ♦



Beruhigender Blick in eine Digitale Welt

lichtfilter Gläser, mit der speziellen Blue Control Behandlung. Die Beschichtung reflektiert ein Teil des Lichts, das von digitalen Geräten ausgestrahlt wird. So gelangt weniger blaues Licht ins Auge.

Die Blendung wird reduziert und der Kontrast gesteigert, dadurch werden Sie die Farben auf dem Bildschirm natürlicher und klarer wahrnehmen

Wem wird die Blau Control Beschichtung empfohlen?

Da wir die meisten Geräte in naher Distanz nutzen, sind unsere Augen zunehmend dem von digitalen Bildschirmen ausgestrahlten Licht ausgesetzt.

Selbstverständlich sind Junge Leute das Bevölkerungssegment, das mehr mit Blaulicht konfrontiert sind. Die Jungen verbringen viel Zeit beim Lernen oder zur Unterhaltung am Smartphone, Tablet und Laptops, aber auch Büroangestellte (PC und Kassenschirme) und alle Tätigkeiten, die täglich LED und LCD Apparate nutzen. Unsere Augen müssen ständig zwischen Fotos, grafischen Abbildungen und Texten umschalten oder bewegten Bildern folgen.

Man darf nicht vergessen, dass auch die modernen LED Lichtenlagen Blaulicht emittieren.

Man darf also behaupten, dass mehr oder weniger, alle Leute künstlichem Blaulicht ausgesetzt sind.

Für weitere Infos über Blaulicht und Blue Control Gläser reservieren Sie sich einen Termin bei Ottica Stiefel Ascona oder Locarno-Muralto. Nach einem sorgfältigen Sehtest werden unsere qualifizierten Augenoptiker Sie individuell beraten und Ihnen Lösungen zum Schutz Ihrer Augen vorstellen. ♦



Blaulicht-Gefahr und deren Lösung.

Haben Sie sich nie gefragt warum, nach einem Arbeitstag am PC, Sie über Schmerzen am Hals und Rücken klagen?

Circa 83% der ständigen Benutzer von LED- und LCD-Apparaten klagen über Symptome wie gereizte, trockene Augen, unscharfes Sehen, Kopfschmerzen bis hin zur Schlaflosigkeit während oder nach der Nutzung von digitalen Geräten. In Extremfällen können sie sich in schwerere gesundheitliche Schäden wie Makuladegeneration verwandeln.

Die Folgeerscheinungen der verlängerten Überbelastung mit Blaulicht sind: Schlaflosigkeit, Aufmerksamkeitsdefizit, Reizbarkeit und –natürlich- Sehstörungen.

Wie können wir uns gegen Blaulicht schützen?

Smartphone, Tablet, Laptops LED- und

LCD- Fernsehern strahlen eine bemerkenswerte Menge unsichtbares Blaulicht aus. Diese Art von Licht beeinflusst unseren Tag und Nacht Rhythmus.

Eine Überbelastung mit Blaulicht hemmt die Melatonin-Produktion im Gehirn. Melatonin ist die Substanz, die das Gleichgewicht zwischen Schlafen und Wachsein regelt.

Die Folgeerscheinungen der verlängerten Überbelastung mit Blaulicht sind: Schlaflosigkeit, Aufmerksamkeitsdefizit, Reizbarkeit und –natürlich- Sehstörungen.

Ottica Stiefel präsentiert die neuen Blau-

Non c'è limite alla follia.....

• di Beppe Fissore •

La Apple e Facebook, due colossi dell'informatica, hanno fatto una bella pensata. Hanno proposto alle loro dipendenti di farsi congelare gli ovuli. E perché? Perché così possono avere un figlio ma non subito, per non bruciarsi la carriera.

Possono fare i figli a comando... On demand, come la pay tv. E paga tutto la Apple. 10'000 dollari per il primo congelamento e poi 500 ogni anno di freezer.

Bah. Non credo che la Apple fa tutto questo per la gloria. Se paga vuol dire che qualche convenienza ce l'ha. Quando un'azienda è disposta a tirare fuori della grana, sotto c'è sempre qualcosa di nascondato...

Ma se congelando gli ovuli fai carriera, tipo che da centralinista diventi presidente della Apple, a 50 anni non è che hai più tempo. Anzi. Sei all'apice della carriera quindi col cavolo che trovi il tempo di fare un figlio!! Forse puoi pensare a una gravidanza quando vai in pensione, peccato che poi invece di partorire un figlio partorisci un nipote.

Ma il presidente della Apple, non ha pensato che anche se l'ovulo resta perfetto per vent'anni, la donna invecchia comunque?

O congeliamo anche le dipendenti oppure c'è un gap temporale. Gli ovuli sono freschi ma l'utero no. Comincia a cigolare come le cerniere degli armadi. Dopo i quaranta è come la borsetta che avevi usato per andare al matrimonio della cugina e che tieni per ricordo. Non un bel pallone elastico pronto a farci crescere dentro un bimbo !!!

Senza contare che non tutti i pater poi vanno in gloria. Cioè non è che tutti gli ovuli poi funzionano. Anzi. La percentuale di successo è bassa. Sotto i 35 anni è 10-12%. Sopra i 35 è solo 6-8%. E poi,

scusate se insisto, farsi levare le uova, cari capi di Facebook e Apple, non è come levarle da un pollaio.

Alle donne tocca andare a prelevarle come nei caveau delle banche. Ci vuole tempo, cure, e bombe di ormoni.

E, ultima ma non ultima considerazione: Cara Apple, carissima la mia mela morsicata, se non si metton al mondo dei figli, a chi vendete i telefonini?

Volete davvero che le vostre dipendenti siano serene? È facile: niente freezer. Lasciate che facciano i figli secondo natura, mandatele in maternità, e garantite loro di ritrovare la propria scrivania al ritorno. Inventatevi orari flessibili e possibilità di lavorare da casa, pagate gli asili nido, e soprattutto ricordatevi che le donne non sono uomini, sono donne. È quello il loro bello. Sono diverse. Sveglie, capaci, eclettiche, con-

crete e mamme quando il destino e la natura decidono che è il momento. Vediamo di restare nella normalità, vediamo di rispettare i cicli biologici e quel poco che ci è rimasto di naturale in questa vita !!! ♦



Der Irrsinn kennt keine Grenzen...

Apple und Facebook schiessen nun echt den Vogel ab. Einfallsreich sind sie ja, die beiden Kolosse, und frauenfeindlich auch gleich dazu. Sie schlagen ihren jungen weiblichen An-

gestellten vor, sich die eigenen Eizellen einfrieren zu lassen. Warum? Dann können sie immer noch ein Kind haben, nachher, nach ihrer Karriere. Sie können ein Kind „on demand“ haben, so wie Pay-TV.

Der Arbeitgeber bezahlt diesen Wahnsinn. Tausend Dollars für die erste Tiefkühlung. Fünfhundert für jedes weitere Eisjahr. Wenn Sie mich fragen, Apple macht das nicht für die Frauen, oder den Ruhm. Wenn Apple zahlt, heisst das, dass sich dieses irre Ansinnen auch bezahlt macht. Wenn eine Firma von sich aus Geld herausrückt, steckt immer ein Grund dahinter. Manchmal versteckt, manchmal nicht.

Wenn eine Frau ihren Kinderwunsch hinteranstellt um Karriere zu machen, was weiss ich, vielleicht von der Telefonistin zur Präsidentin von Apple, dann hat sie garantiert mit 50 nicht mehr den Nerv oder den Wunsch, schwanger zu werden. Am Zenit der Karriere hat keine Frau mehr die nötige Zeit, sich einem Kleinkind zu widmen. Na ja, vielleicht wartet sie dann damit, bis sie pensioniert wird. Dann hätte sie anstatt einer Tochter eine Enkelin im Arm.

Hat denn der Präsident von Apple gar nicht überlegt, was er da von seinen weiblichen Angestellten verlangt? Auch wenn das eingefrorene Ei für zwanzig oder mehr Jahre in perfektem Zustand bleibt, die Frau ist in der Zwischenzeit auch zwanzig oder mehr Jahre älter geworden. Könnte man da nicht einfach noch weitergehen und gute, intelligente, kluge weibliche Angestellte im ganzen einfrieren, für späteren Bedarf?

In zwanzig Jahren sind wohl die perfekt eingefrorenen Eier noch taufrisch, der Uterus aber nicht. Der fängt dann an zu quetschen wie eine alte Schranktür. Nach vierzig ist er wie die alte Handtasche, die man für die Hochzeit einer Kusine gekauft und zur Erinnerung aufbewahrt hat. Der Bauch ist nicht mehr wie ein wunderschöner, elastischer Ball, in dem bequem ein Baby wachsen kann.

Kommt dann noch der Garantiefaktor dazu. Wer garantiert den Frauen, dass ihre Eiseier die Prozedur unbeschadet überstehen und überleben? Die Erfolgsquote ist äußerst gering. Bei Frauen unter 35 klappt das nur bei 10-12%. Wenn sie über 35 Jahre alt sind, senkt sich der Prozentsatz drastisch. Da sind es nur noch 6-8% die mit einer erfolgreichen Schwangerschaft nach einer künstlichen Befruchtung rechnen dürfen.

Entschuldigen Sie, wenn ich noch weiter auf diesem Thema herumreite. Liebe Facebook und Apple Präsidenten: die Prozedur einer Ei-Entnahme ist kein Spaziergang. Das ist weit davon entfernt vom Eier einsammeln im Hühnerstall. Die Frauen müssen sich einer Hormonkur unterziehen, mit allen negativen Konsequenzen, die dabei entstehen können.

Ein Letztes noch: Liebe Apple, du angebissener Apfel, wem werdet ihr denn eure schönen neuen Mobiles-I-Phones-Computer etc. verkaufen, wenn da nicht mehr genug Kinder auf die Welt kommen? Wollt ihr wirklich und wahrhaftig zufriedene Angestellte? Weg mit dem Kühlhaus. Lasst eure Frauen Babys bekommen, schickt sie in den Mutterschaftsurlaub, mit der Garantie, dass ihr Arbeitsplatz auf sie wartet. Gebt ihnen die Möglichkeit, Teilzeit zu arbeiten, oder von zu Hause. Schafft hausinterne Kinderkrippen.

Vor allem, vergesst nicht, dass Frauen keine Männer sind. Und das ist das Schöne an ihnen. Sie sind anders als wir. Sie sind aufgeweckt, sie können viel, sie sind schöpferisch, konkret und emphatisch. Sie werden Mütter, genau dann, wenn die Natur oder das Schicksal es bestimmen. Lassen wir sie ihre Natur leben. Respektieren wir den biologischen Rhythmus der Frauen – eines der wenigen Dinge, die natürlich bleiben sollten, in diesem Leben. ♦

140 anni fa: il botto del secolo

L'esplosione della Brochon & Chavannes ad Ascona

• di Yvonne Bölt e Gian Pietro Milani •

La domenica 13 dicembre 1874 il Locarnese veniva scosso da una detonazione devastante: era scoppiata la fabbrica di dinamite installata ad Ascona dalla ditta Brochon & Chavannes di Ginevra, costruita in località Medère (dove ora c'è il centro scolastico del borgo). Lo stabilimento era stato insediato per fornire l'esplosivo occorrente al traforo ferroviario del San Gottardo, iniziato nel 1872. Non era la prima volta che la fabbrica asconese saltava in aria: già il 14 maggio 1874, pure di domenica e pure a mezzogiorno, si era verificata un'esplosione, per fortuna con soli danni materiali. La fabbrica era stata ricostruita, nonostante l'opposizione dei comuni di Ascona, Losone e Solduno, che si erano rivolti all'Esecutivo cantonale, invitandolo a "prendere pronte misure per allontanare il pericolo che minaccia seriamente i paesi reclamanti".

E così la catastrofe poté ripetersi in dicembre, con conseguenze ben più gravi, come riferì anche la stampa dell'epoca, in particolare "Il Tempo", giornale popolare edito a Locarno, il 16 dicembre 1874. Ecco il resoconto originale:

La catastrofe di Ascona

"Domenica, 13 dicembre, allo scocco del mezzogiorno, uno scoppio tremendo faceva trasalire di spavento la nostra città: le case tremavano sulle loro fondamenta, le finestre cadevano frantumate, coprendo il suolo di vetri e rottami: si sarebbe detto un terremoto, un cataclisma tremendo, ma era troppo presente il ricordo di simile catastrofe avvenuta lo scorso maggio, perché nessuno potesse ingan-

narsi; ed unico, ed immediato fu il grido che la fabbrica di dinamite presso Ascona era saltata in aria.

Dall'effetto prodotto in Locarno, immensamente superiore a quello dell'esplosione precedente, si correva ad immaginare con costernazione i guai che nelle vicinanze potevano essere avvenuti. Il Commissario, colla Gendarmeria, accorse immediatamente sul luogo del disastro, e gran massa di popolazione vi si recava pure: poté essere constatato che una dipendenza della fabbrica, la quale è composta di diversi annessi, dove si trovava un grosso deposito di nitro-glicerina, era saltata in aria; la causa ignota, impossibile a spiegarsi se non con un fenomeno fisico il quale avesse prodotto l'occasione spontanea dell'acido fulminante; fortunatamente nessuna vittima: alcuni operai avevano allor allora finito di pranzare là vicino e s'erano appena allontanati, sicché si trovarono fuori di pericolo. La folla di visitatori continuava ad aumentare; da ogni parte si correva, e la pubblica forza perveniva a stento a contenere l'avidità dei curiosi. Le Autorità, i proprietari, gli operai si trovavano nell'interno, furono colpiti, ma un giovane operaio, Cattomio Federico, d'Ascona, da poco maritato, era stato lanciato in aria a grande distanza e, ricaduto, lo si vedeva col petto squarcato e sanguinante, ed orribile a dirsi, la testa recisa letteralmente dal busto, a molti metri lontano; il sig. Brochon, padre, gravemente abbucciato specialmente alla faccia, suo figlio e quattro altri operai egualmente maltrattati; altri danni di persone nessuno, ma moltissimi fra i curiosi cogli abiti abbracciati e più o meno leggere contusioni; gran numero scaraventati lontano e seppelliti sotto mucchi di terra; delle signore colle vesti completamente arse;

si non lontano dal luogo del doppio sinistro, tutti tremavano, tutti accorrevano. Gli effetti erano stati tremendi, irreparabili, ma non tanto quanto si poteva temere. Non tutti, nemmeno quei che si trovavano nell'interno, furono colpiti, ma un giovane operaio, Cattomio Federico, d'Ascona, da poco maritato, era stato lanciato in aria a grande distanza e, ricaduto, lo si vedeva col petto squarcato e sanguinante, ed orribile a dirsi, la testa recisa letteralmente dal busto, a molti metri lontano; il sig. Brochon, padre, gravemente abbucciato specialmente alla faccia, suo figlio e quattro altri operai egualmente maltrattati; altri danni di persone nessuno, ma moltissimi fra i curiosi cogli abiti abbracciati e più o meno leggere contusioni; gran numero scaraventati lontano e seppelliti sotto mucchi di terra; delle signore colle vesti completamente arse;

qual ne seguisse parossismo di spavento impossibile a ripetersi. E tutti fuggivano, appena riavuti, poiché si credeva esistessero ancora grandi quantità di materiali pronti ad esplodere da un istante all'altro; tutto però era stato consumato. Gli effetti in Ascona furono orrendi: il poco che alla prima era stato risparmiato, non resisté alle scosse successive: non solo le finestre, ma parti di fabbricati, rovinarono; e gli animi dei cittadini sconvolti ed esasperati.

Avant'ieri e ieri si trovò sul luogo una delegazione governativa, composta degli Onorevoli Cons. di Stato Pedrotti e Bernasconi. La vita del sig. Brochon, figlio, inspira gravi timori; sembrerebbe ch'ei sia stato colpito al petto da un proiettile con piena violenza; a pochi passi da lui si trovava il nostro Commissario, che rimase incolume; là presso il Sindaco di Ascona,

sig. Dott. Pedrazzini, che fu gettato a terra senz'altro male.

In tutti i paesi circonvicini, fino a Minusio, fino a Magadino, l'esplosione produsse danni e commozioni: a Locarno si contano oltre a due mila vetri caduti, circa trecento nel solo palazzo governativo. I nostri lettori possono appena farsi un'idea dell'immenso emozione prodotta da sì luttuoso avvenimento.

I signori Brochon hanno dichiarato ch'es- si rinunciavano assolutamente alla continua- zione di tale industria, e ciò non può che tornar rassicurante per il paese e salutare per loro stessi.

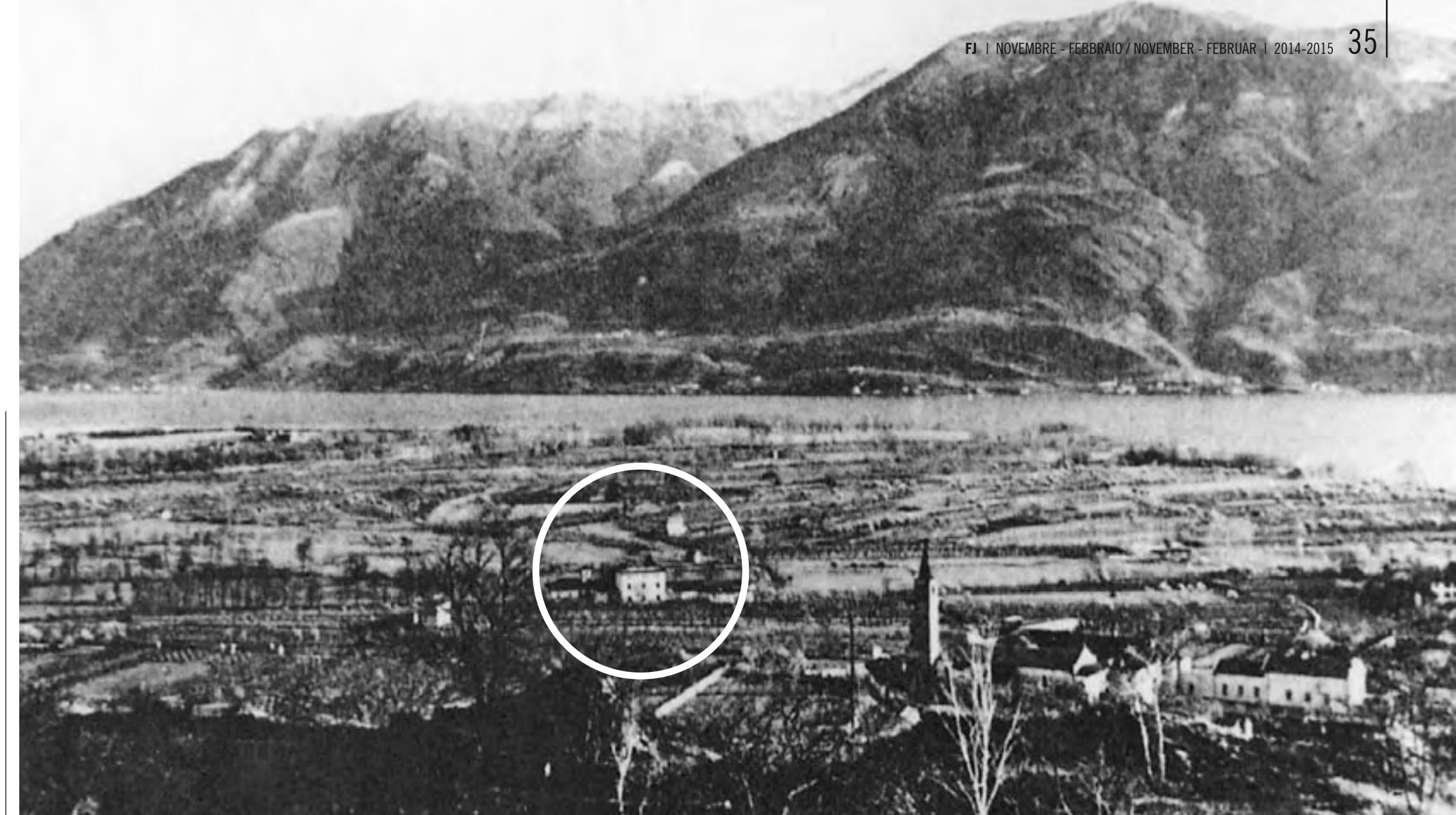
Quanto al collegio d'Ascona, ebbe ingenti guasti materiali, ma nessun incidente venne a compromettere la salute dei giovanetti.

Ecco i nomi delle vittime:

Morto: Cattomio Federico di Federico.

– Feriti: Brochon padre e figlio; Sasselli Giuseppe di Paolo, Rotta Filippo di Antonio, e Poncini Michele di Giuseppe."

La Chavannes-Brochon fece comunque domanda al Consiglio di Stato di poter insediare la fabbrica sulle Isole di Brissago, sufficientemente distanti dagli abitati (ma non a 5 km, come aveva imposto per legge il Governo ticinese) stando al Dip. federale dell'economia, che dava il suo benestare. Per cui l'attività proseguì fino al 1876, quando finalmente la ditta, messa sotto pressione dalla popolazione dei comuni circostanti, decise di trasferirsi a Varallo Pombia, alla punta meridionale del Lago Maggiore, liberando il Locarnese dall'incubo di un altro potenziale, devastante botto. ♦



Locarno, 16 Dicembre 1874.

ANNO. I

PREZZO
DI ASSOCIAZIONE.
Svizzera | Anno . . fr. 8.00
Semestre . . 4.50
Trimestre . . 2.50
Per l'Estero
le spese postali in più.

INSEZIONI
Centesimi 8 la linea o suo spazio.

IL TEMPO

GIORNALE POPOLARE

Un Numero separato
Cent. 10.

(Si pubblica il Mercoledì ed il Sabato)

Gli abbonamenti si ricevono
dalla Direzione
o dagli Uffici Postali.

Pagamenti anticipati;
lettere e gruppi devono dirigersi
affrancati alla Direzione.

Non si pubblicano scritti anonimi;
i manoscritti non si restituiscono.

Un Numero separato
Cent. 10.

INDIRIZZO: Direzione del Giornale — IL TEMPO — Tipografia D. Mariotta — Locarno.

Locarno, 16 Dicembre 1874.

Nostro Dispaccio particolare.

Berna, 15, ore 11.20 m. — Dopo lunghissima discussione il Consiglio Nazionale con voti 79 contro 35 riconobbe alla Confederazione la competenza di statuire delle disposizioni di legge sullo Stato Civile e sul matrimonio. Dei deputati Ticinesi Censi votò colla maggioranza, Gatti, Magalli, Voumentlen colla minoranza. Battaglini e Pedrazzini sono assenti.

I Comizi Circolari.

La tenuta de' Comizi per l'elezione della novella Législatura Ticinese è dunque stabilita al 21 febbraio prossimo. A quel giorno la grande battaglia fra i genui della Repubblica, — il Progresso e l'Oscurantismo, la Libertà e l'Inquisizione.

Trionferà il buono? Trionferà il mal fico Genio? Difficile a prevedersi, perchè tante sono le passioni e gli interessi che sotto il manto della politica entrano in gioco e rovinano la protettrice istessa. Ma, riguardando in addietro, riandando i benefici che al Paese tutto pervennero dall'applicazione de' principii di Libertà e di Progresso, riflettendo a quello che ancor rimane ad assicurare pel bene reale del nostro Popolo, mal si comprende come questo potesse abbandonare il cammino fin qui seguito per entrare in una incognita via.

Il nostro Popolo ha troppo buon senso per questo: Ha visto troppo sovente, ed in casa e fuori, nascondersi sotto le più belle insegne, i più ineschini ritagli, e sotto le più dorate promesse, le più amare mistificazioni. — Non ignora che poi più la politica è divenuta una commedia di *guerrillas*, facendola tutta consistere in astuzie d'ogni lega per far cadere l'avversario ed occuparne il posto.

Occupare il posto! Ecco il sogno, l'incubo di tanti mestieranti, broglioni della politica. Null'altro che occupare il posto: criteri di miglior levatura nessuno, se non forse il bernoccolo della contraddizione, per cui, potendo, quello che gli altri hanno fatto, sarà

disfatto, e si correrà per l'opposta via. — Ma i più preferiranno certo lasciar correre l'acqua pel suo canale, e governare ed amministrare collo stesso sistema, se non peggio, che negli altri hanno condannato e maledetto.

Ecco gran parte della politica del giorno: ecco come l'intendono molti che aspirano anelanti al Gran Consiglio.

Il Popolo non deve ignorare che in circostanze così gravi, il buon senso non basta a salvarlo: ei può essere traviato da macchine più o meno possenti, e vi sono di quelli che le sanno maneggiare con incomparabile maestria.

Occorrono buoni occhi per scoprire sotto il velame che fa assumere la circostanza per la strapotente voglia di riuscire: occorre buon naso per subodorare e sventare i pericoli in cui la buona fede potrebb'essere tratta. Gli occorrono quindi, non se ne dimentichi, tutte le sue facoltà per sortir salvo e libero dalle ugne dell'intrigo e dell'ambizione.

Ed il tempo che gli rimane a riflettere non è di troppo; così quand'egli sappia mettersi all'opra con energia, potrà distinguere e designare per sè stesso i rappresentanti che meglio gli promettano di coltivare i frutti del Progresso e della Libertà.

La catastrofe d'Ascona.

Domenica, 13 corrente, allo scocco del mezzogiorno, uno scoppio tremendo faceva trasalire di spavento la nostra città: le case tremavano sulle loro fondamenta, le finestre cadevano frantumate, coprendo il suolo di vetri e rottami; si sarebbe detto un tremuoto, un cataclisma tremendo, ma era troppo presente il ricordo di simile catastrofe avvenuta lo scorso maggio, perchè nessuno potesse ingannarsi; ed unico, ed immediato fu il grido che la fabbrica di dinamite presso Ascona era saltata in aria.

Dall'effetto prodotto in Locarno, immensamente superiore a quello dell'esplosione precedente, si correva ad immaginare con costernazione i guai che nelle vicinanze potevano essere avvenuti. Il Commissario, colla Gendarmeria, accorse immediatamente sul luogo del disastro, e gran massa di popolazione vi si recava pure: poté essere constatato che una dipendenza della fabbrica, la quale

Il Tempo

è composta di diversi annessi, dove si trovava un grosso deposito di nitro-glicerina, era saltata in aria: la causa ignota, impossibile a spiegarsi se non con un fenomeno fisico il quale avesse prodotto l'accensione spontanea dell'acido fulminante: fortunatamente nessuna vittima: alcuni operai avevano allora finito di pranzare là vicino e s'erano appena allontanati, sicchè si trovarono fuor di pericolo. La folla dei visitatori continuava ad aumentare; da ogni parte si accorreva, e la pubblica forza per veniva a stento a contenere l'avidità de' curiosi. Le Autorità, i proprietari, gli operai trovavansi nell'interno dei fabbricati per verificare e constatare: ad un centinaio di passi gli spettatori. Tutto ad un tratto, alle ore 2.30, due nuovi scoppi si succedono: quale sgomento! in mezzo al fumo, alle fiamme, alle macerie fumanti che ricadono da immensa altezza, tutta quella folla di gente è sbaragliata, gettata a terra, e agognata: un resto del deposito di nitro-glycerina era di nuovo esploso, producendo altresì l'esplosione del deposito di dinamite, che ne contava 27 quintali! A Locarno, quelle due nuove terribili esplosioni gettarono uno sgomento indescrivibile: tutti sapevano che alcuno dei loro cari doveva trovarsi non lontano dal luogo del doppio sinistro, tutti tremavano, tutti accorrevano. Gli effetti erano stati tremendi, irreparabili, ma non tanto quanto si poteva temere. Non tutti nemmeno quei che si trovavano nell'interno furono colpiti, ma un giovane operaio, Cattomio Federico, d'Ascona, da poco maritato, era stato lanciato in aria a grande distanza e, ricaduto, lo si vedeva col petto squarcato e sanguinante, ed orribile a dirsi, la testa recisa letteralmente dal busto, a molti metri lontano: il sig. Brochon, padre, gravemente abbruciato specialmente alla faccia, suo figlio e quattro altri operai egualmente maltrattati: altri danni di persone nessuno, ma moltissimi fra i curiosi cogli abiti abbruciati e più o meno leggere contusioni: gran numero scaraventati lontano e seppelliti sotto mucchi di terra; delle signore colle vesti completamente arse; qual ne seguisse parnassismo di spavento impossibile a ripetersi. E tutti fuggivano, appena riautti, poichè si credeva esistessero ancora grandi quantità di materiali pronti ad esplodere da un istante all'altro: tutto però era stato consumato. Gli effetti in Ascona furono orrendi: il poco che alla prima era stato risparmiato, non resisté alle scosse successive: non solo le finestre, ma parti di fabbricati, rovinarono; e gli animi de' cittadini sconvolti ed esasperati.

Avant'ieri e ieri trovarsi sul luogo una delegazione governativa, composta degli Onorevoli Cons. di Stato Pedrotti e Bernasconi. La vita del sig. Brochon, figlio, inspira gravi timori; sembrerebbe ch'ei sia stato colpito al petto da un proiettile con piena violenza: a pochi passi da lui trovavasi il nostro Commissario, che rimase incolume: là presso il Sindaco d'Ascona, sig. Dott. Pedrazzini, che fu gettato a terra sen'altro male.

In tutti i paesi circostanti, fino a Minusio, fino a Magadino, l'esplosione produsse danni e comunzioni: a Locarno si contano oltre a due mila vetri caduti, circa trecento nel solo palazzo governativo.

I nostri lettori potranno appena farsi un'idea dell'immena emozione prodotta da sì luttuoso avvenimento.

I signori Brochon hanno dichiarato ch'essi rinunciavano assolutamente alla continuazione di tale industria, e

cioè non può che tornar rassicurante pel paese e salutare per loro stessi.

Quanto al collegio d'Ascona, ebbe ingenti guasti materiali, ma nessun incidente venne a compromettere la salute de' giovanetti.

Ecco i nomi delle vittime:

Morto: Cattomio Federico di Federico. — Feriti: Brochon padre e figlio, Sasselli Giuseppe di Paolo, Rotta Filippo di Antonio, e Poncini Michele di Giuseppe.

Rivista politica.

CONFEDERAZIONE.

Consiglio Federale. — *Seduta del 9 dicembre.* — Col governo bavarese venne convenuto un nuovo trattato per la vicendevole trasmissione degli atti di stato civile concernenti i reciproci attinenti.

Il rapporto mensile, N. 23, sulla costruzione della ferrovia del Gottardo, alla fine di ottobre, reca che la lunghezza della galleria di direzione era di 2659.4 metri (progresso dalla fine di settembre 186.5 metri); il progresso nell'escavo della calotta fu di 1218.7 metri (progresso dalla fine di settembre 89.2 metri). In complesso furono occupati ai lavori in ottobre 18,753 operai, dei quali 8391 sulle linee di pianura ticinesi.

Il piano dei lavori per la XIII campagna della correzione del Reno, presentato dal governo di S. Gallo, prevedente una spesa di fr. 360,000, è riconosciuto conforme al piano complessivo ed approvato.

Il colonnello Siegfried, delegato per la fissazione dei confini fra Brusio e Tirano ha presentato il rapporto sulla missione e sull'accordo intervenuto col delegato italiano e quello dei Grigioni. Questo accordo è approvato con distinti ringraziamenti.

Seduta del 12. — Sono dichiarati fondati numerosi ricorsi contro autorità cantonali per rifiuto di patenti d'albergo e di commercio ambulante, come contrario alla libertà di commercio e d'industria; ne sarà dato avviso ai Cantoni. — Siccome i Cantoni di Zurigo, Berna, Glarona, Basilea-Camp., Argovia, Ticino e Vallese, chiamavano finora le reclute solo col 21° anno, mentre secondo la nuova organizzazione militare ciò deve avvenire col 20°, in detti Cantoni l'istruzione della classe 1854 non avvenne ancora. Il personale relativo conta 6530 uomini, per quali l'istruzione ed equipaggiamento ammontano a fr. 1,182,000.

Si proporrà all'Assemblea fed. che la Confederazione debba assumersi detta istruzione ed equipaggiamento, le spese rimanendo a carico de' rispettivi Cantoni.

Consiglio Nazionale. — *Seduta del 10 dicembre.* — Con voti 58 contro 34 si mantiene la primitiva risoluzione circa il progetto di legge srl diritto di voto, invitando gli Stati ad entrare in materia. — Quindi si continua nella discussione della legge sullo stato civile e matrimonio, arrivando fino all'art. 25: le modificazioni introdotte sono lievi, fra esse quella che le dichiarazioni di nascite dovranno essere fatte verbalmente.

Seduta dell'11. — Ripresa la discussione all'art. 25 della legge sullo stato civile, dopo vivi dibattimenti, detto art. risulta in definitivo stralciato, adottandosi invece una

Vor 140 Jahren: Der Knall des Jahrhunderts

Die Explosion der Brochon & Chavannes in Ascona

Am Sonntag, dem 13. Dezember 1874 wurde das Locarnese von einer verheerenden Explosion erschüttert: Explodiert war die zum Genfer Unternehmern Brochon & Chavannes gehörende Dynamitfabrik in Ascona, die in der Gegend Medère errichtet worden war (dort wo heute das Schulzentrum des Borgos ist). Die Betriebsanlage war errichtet worden, um das Dynamit für die Durchbohrung des Gotthard-Eisenbahntunnels bereit zu stellen, die im Jahre 1872 begonnen hatte. Es war nicht das erste Mal, dass die Asconeser Fabrik in die Luft ging: Bereits am 14. Mai desselben Jahres, auch ein Sonntag und auch um die Mittagszeit, gab es eine Explosion, die zum Glück jedoch nur Materialschäden zur Folge hatte. Die Fabrik wurde erneut aufgebaut und dies trotz der Opposition der Gemeinden Ascona, Losone und Solduno, die sich mit der Aufforderung an die kantonale Exekutive gewandt hatten, „umgehende Massnahmen zu ergreifen, um die Gefahr für ihre Gemeinden zu bannen“. Und so konnte sich also die Katastrophe in jenem Dezember wiederholen und dies mit viel schlimmeren Konsequenzen, wie auch die damalige Presse, im Besonderen die Zeitung „Il Tempo“, eine beliebte, in Locarno herausgegebene Zeitung, in der Ausgabe vom 16. Dezember 1874 hervorhob. Nachfolgend die originale Berichterstattung:

Die Katastrophe von Ascona

„Am Sonntag, 13. Dezember um die Mittagszeit, liess eine ungeheure Erschütterung unsere Stadt erschrocken zusammenfahren: die Häuser zitterten auf ihren Fundamenten, die Fenster zerbrachen und bedeckten den Boden mit Scherben. Man hätte mei-

nen können, dies sei ein Erdbeben, eine furchtbare Naturkatastrophe, aber die Erinnerung an die ähnliche Katastrophe vom vergangenen Mai war noch zu präsent, als dass sich jemand täuschen könnte. So war der Aufschrei, dass die Dynamitfabrik in der Nähe von Ascona in die Luft gegangen war sofort und einzig.

Von dem Effekt in Locarno, der immens stärker war als jener der vorangehenden Explosion, konnte man sich mit Bestürzung schnell vorstellen, welche Schäden in der Umgebung angefallen waren. Der Kommissar, sowie auch die Polizei und ein grosser Teil der Bevölkerung erschienen sofort am Ort des Unglücks: Es konnte festgestellt werden, dass eines der zahlreichen Nebengebäude der Fabrik, in dem sich ein grosses Lager mit Nitroglycerin befand, in die Luft gegangen war; der Grund dafür war unbekannt und man konnte es sich nicht anders erklären, als dass es einen physikalischen Vorfall gegeben hatte, welcher die spontane Reaktion der hoch entzündbaren Säure hervorgerufen hatte. Glücklicherweise gab es kein Opfer: Einige Arbeiter hatten in der Nähe soeben das Mittagessen beendet und hatten sich sofort entfernt, so dass sie sich ausser Gefahr befanden. Die Menge an Schaulustigen nahm kontinuierlich zu; von allen Teilen kam man herbeigerannt und der Polizei gelang es nur schleppend, die Neugierigen im Zaum zu halten. Die Autoritäten, die Eigentümer sowie die Arbeiter befanden sich im Innern der Fabrik, um zu überprüfen und die Schäden festzustellen; wenige hundert Schritte entfernt waren die Zuschauer. Auf einmal, um 2.30 Uhr, ereigneten sich zwei neue Erschütterungen:

Was für eine Bestürzung! Mitten im Rauch,

den Flammen und den dampfenden Trümmern, die aus einer enormen Höhe herunterfielen, wurde die anwesende Menschenmenge niedergerissen, zu Boden geworfen und versprengt. Ein Rest des Nitroglycerin Lagers war erneut explodiert und hat des Weiteren die Explosion des Dynamit Lagers ausgelöst, das 27 Doppelzentner umfasste!

In Locarno lösten diese neuen, schrecklichen Explosionen eine unbeschreibliche Bestürzung aus: viele wussten, dass einer ihrer Lieben sich nicht weit der doppelten Unglücksstelle aufhalten musste, alle bangten und rannten.

Die Auswirkungen waren schrecklich und irreparabel, aber nicht so schlimm, wie man befürchten konnte. Nicht alle – nicht einmal jene, die sich im Innern befanden, waren verletzt. Ein junger Arbeiter aber, Cattomio Federico aus Ascona, seit kurzem verheiratet, wurde weit durch die Luft geschleudert. Heruntergeflogen, fand man ihn mit aufgeschlitzter und blutender Brust und – so schrecklich es ist, dies zu sagen – mit lateral vom Brustkorb abgetrenntem Kopf, viele Meter entfernt. Herr Brochon, selber Vater, fand man mit schweren Verbrennungen, besonders im Gesicht; seinen Sohn und weitere vier Arbeiter waren ebenso schwer verletzt. Es gab keine weiteren Personenschäden, aber viele der zahlreich erschienenen Zuschauer hatten verbrannte Kleider und mehr oder weniger leichte Prellungen; viele unter ihnen wurden weit weg geschleudert und unter Erdhaufen verschüttet. Frauen, mit komplett verbrannten Kleidern waren zu sehen. Aus all diesem erfolgte der Höhepunkt des Schreckens. Alle flohen, sobald sie sich erholt hatten, da man glaubte, dass es immer noch genü-



◆ Fonte: "Il Ticino di metà '800" di P. Grossi, edizioni Fontana SA, Lugano

gend Material gab, das von einem Augenblick auf den anderen explodieren könnte. Glücklicherweise jedoch war bereits alles aufgebraucht. Die Auswirkungen in Ascona waren schrecklich: das Wenige, das bei der ersten Explosion verschont geblieben war, hatte den darauf folgenden Erschütterungen nicht widerstanden: Nicht nur Fenster, sondern auch Teile von Gebäuden wurden zerstört und sämtliche Bürger waren bestürzt und empört.

Zwei Tage vorher und sogar am Tag vorher befand sich am Ort des Geschehens eine Regierungsdelegation, bestehend aus den ehrenwerten Ständeräten Pedroli und Bernasconi. Der Zustand des Herrn Brochon (Sohn), veranlasst schwere Ängste; es scheint so, als ob dieser mit voller Gewalt von einem Geschoss an der Brust getroffen worden war. Nur wenige Schritte von ihm entfernt befand sich unser Kommissar, der unversehrt blieb. In der Nähe war auch der Bürgermeister von Ascona, Herr Doktor Pedrazzini, der zu Boden gerissen wurde, jedoch ohne sich dabei Schlimmeres zuzufügen.

In allen umherliegenden Dörfern, bis hin nach Minusio und Magadino, sorgte die Explosion für Schäden und Bestürzung: In Locarno zählte man mehr als 2'000 zerbrochene Fenster, 300 im Regierungsgebäude.

TELEGRAMMI DELLA GAZZETTA TICINESE.

Bellinzona 14 dicembre. — Ieri è nuovamente saltata in aria la fabbrica di dinamite di Ascona, in seguito ad un duplice scoppio di nitroglicerina; si lamentano due morti e cinque feriti. Ascona, Locarno, Ronco, Losone ed adiacenze ebbero infranti i vetri. Una delegazione governativa si è portata immediatamente sul luogo del disastro.

Unsere Leser können sich nun also bestens vorstellen, welche immense Erregung aus dem unheilvollen Ereignis hervorgeht. Die Herren Brochon haben deklariert, dass sie sich vollständig aus der Weiterführung einer solchen Industrie zurückziehen werden und dies kann nichts anderes als für

das Dorf beruhigend und gesundheitsfördernd sein. So auch am Kollegium in Ascona, das ebenfalls beträchtlichen Sachschaden hatte, an dem es jedoch keinen Unfall gab, der die Gesundheit der Jugendlichen beeinträchtigt hätte.



Nachfolgend die Namen der Opfer:
Todesfall: Cattomio Federico di Federico. – Verletzte: Vater und Sohn Brochon; Sasselli Giuseppe di Paolo, Rotta Filippo di Antonio und Poncini Michele di Giuseppe.“

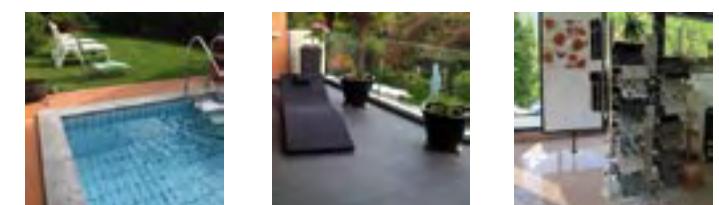
Das Unternehmen Chavannes-Brochon reichte laut dem eidgenössischen Departement für Wirtschaft und Industrie trotzdem beim Kantonsrat die Anfrage ein, die Fabrik auf den Brissago-Inseln errichten zu können, welche in genügend weiter Entfernung der Einwohner waren (aber nicht mindestens 5 Km, wie es die Tessiner Regierung per Gesetz forderte) und erhielt von diesem die Bewilligung. Diese Fabrik setzte ihre Aktivitäten bis Ende des Jahres 1876 fort, als das Unternehmen, das von den umliegenden Gemeinden unter Druck gesetzt worden war, entschied, nach Varallo Pombia, dem südlichsten Punkt des Lago Maggiore, umzuziehen und so das Locarnese von einem weiteren, potenziellen, apokalyptischen Knall zu befreien. ♦

Ironie des Schicksals: Am selben Tag, als ein Telegramm den Bericht der Katastrophe verkündete, enthielt die „Gazzetta Ticinese“ tatsächlich folgende Werbeanzeige:

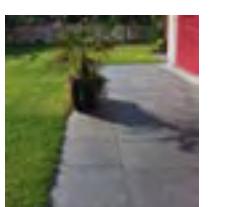
Ironia del destino: nello stesso giorno che arrivò il telegramma della catastrofe, la "Gazzetta Ticinese" pubblicava la seguente inserzione:

FABBRICA DI ASCONA (Ticino) DINAMITE.

I signori Chavannes, Brochon e Comp. garantiscono i prodotti della loro Officina come perfettamente neutri e senza idrati. Indirizzarsi per ordinazioni ed informazioni alla sede della Società Corraterie, 17, a Ginevra (Svizzera).
U 4873 X



PIASTRELLE
CERAMA



SALA ESPOSIZIONE - VENDITA - POSA
CH 6616 LOSONE zona industriale Tel. 091 791 88 23
www.ceramapiastrelle.ch

• di Yvonne Bölt e Gian Pietro Milani •

A novembre commemoriamo i cari defunti; a dicembre gioiamo per la nascita di una nuova vita.

Già Seneca (4 a.C. - 65 d.C.) sentenziava:

“Aequat omnes cinis” (la morte rende tutti uguali)



Bosco Gurin

col suo esemplare cimitero, ce lo ricorda molto significativamente

Il giorno della morte

Quando il giorno della morte, si muoverà la mia bara,
Non pensare che il cuore mio sia rimasto nel mondo.

Non piangere per me, non dire « ahimé ! ahimé ! »
Cadesti nella rete del diavolo, ahimé, allora !

Quando vedrai il mio feretro non dire : « è partito lontano ! »
È proprio quel giorno, per me, giorno d'unione e d'incontro !

E quando mi deporrai nella tomba non dire : « addio, addio ! »
Perché la tomba è un velo che cela l'eterna comunione del cielo.

Hai visto lo sprofondamento, contempla la resurrezione :
reca forse danno, il tramonto, al sole e alla luna ?

A te sembra tramonto mentre invece è un'aurora ;
la tomba sembra un carcere ma è, all'anima, liberazione.

Qual seme mai sprofondò in seno alla terra che non germinò poi ?
Perchè questo dubbio, allora, per quel seme ch'è l'uomo ?

Qual secchio scese nel pozzo che non tornò pieno d'acqua freschissima ?
Perchè dunque il Giuseppe dell'anima avrebbe paura del pozzo ?

Chiudi la bocca da questa parte e riaprila dall'altra parte del cosmo,
ché il tuo canto trionfale risuoni alto nell'Oltrespazio !

(Poesia del poeta mistico Gialà Ad-Din Rumi, 1207)



Bosco Gurin

Der kleine Dorffriedhof lehrt uns, dass der Tod zum Leben gehört

Der Tag des Todes

Wenn am Tag des Todes mein Sarg getragen wird
Denk daran, meine Seele ist nicht tot

Weine nicht. An meinem Grab möchte ich kein Wehklagen
Denn dann hätte der Teufel ein leichtes Spiel

Wenn du meine Bahre siehst, sag nicht „er ist weit weg gegangen“
Denn dieser Tag ist für mich der Tag der Vereinigung
Und der Begegnung

Und wenn der Sarg ins Grab versinkt, sag nicht „Adieu, adieu“
Denn das Grab ist ein Schleier, der die ewige Vereinigung mit dem Himmel verbirgt

Wenn der Sarg versenkt wird, denk an die Wiederauferstehung
Schadet der Sonnenuntergang der Sonne und dem Mond?

Dir scheint es ein Untergang, doch ist es eine Morgenröte
Das Grab scheint ein Gefängnis, doch für die Seele ist es eine Befreiung

Wo ist der Same, so tief er auch in der Erde sei, der nicht keimt
Warum also die Zweifel, für diesen besonderen Menschensamen

Kommt nicht der Eimer, im Brunnen versenkt, wieder hinauf, mit klarem, kühlem Wasser?
Warum also diese Seelenangst vor dem tiefen Brunnen?

Du schliesst den Mund auf dieser Seite und öffnest ihn wieder
auf der anderen Seite des Kosmos
Dein Triumphlied soll widerhallen, im Universum

(freie Übersetzung)

Follie italiche

• di Beppe Fissore •

Le mie origini non le ho mai nascoste, anzi, per certi versi ne vado fiero. Ma il troppo è sempre troppo! Partiamo dall'inizio. C'è un paese che si chiama Bellano, fortunatamente senza apostrofo ed è vicino a Lecco. E lì, c'è un orrido; l'orrido è quella gola profonda in mezzo alle montagne ed in questo caso c'è anche una cascata. Sappiamo che ci sono molti esseri umani che sono orridi e, difficilmente sono profondi, ma questa è solo una riflessione. Alcuni cittadini di Bellano (senza apostrofo) si sono lamentati che la cascata fa troppo rumore e che non riescono più nemmeno a sentire la televisione! Dal mio punto di vista, in alcuni casi, non vedere o sentire la televisione è anche un bene, ma andiamo avanti. Ed allora è partita una denuncia dei cittadini verso l'ARPA (agenzia Regionale per la protezione dell'ambiente); l'ARPA, invece di distribuire psicofarmaci ai quattro deficienti che hanno sporto denuncia (Dal Dizionario Garzanti: Deficiente, colui che intellettualmente inferiore alla media), ha fatto delle misurazioni acustiche ed ha cominato al comune una multa di 1032 Euro. Hanno multato il Comune dove risiede la cascata! E dove ci son le cascate del Niagara?? Cosa si dovrebbe fare, iniziare una guerra tra USA e Canada? A questo punto il Sindaco di Bellano (senza apostrofo), il Sig. Roberto Santalucia, invece di mandare tutti a quel paese accompagnando il gesto con una confezione di lassativo, ha preso posizione ed ha detto che la questione non è di sua pertinenza perché le cascate son della Regione. La



Regione ha risposto che il problema resta del Comune! Chiaro che in questa storia sono in tanti ad essere fuori quadro. In primis la gente che ora si lamenta ma che quando è andata ad abitare lì, non ha visto e/o sentito la cascata; la cascata è lì da millenni. Un po' come quelli che vanno a vivere vicino ad una Chiesa e poi si lamentano delle campane che tutte le notti fan din-don..... ma quando son andati a vivere lì, avranno alzato gli occhi al campanile e pensato che potrebbe anche fare din-don?? L'orrido di cui sopra ha un letto di 15 milioni di anni, quindi la cascata è arrivata ben prima della presenza dei deficienti che han sporto denuncia, o no?? Ma come si fa a multare una cascata che fa troppo rumore?? Non si chiudono certi baretti di quart'ordine che distruggono i son-

ni e la quiete di certe zone, non si mette un freno a certe discoteche, non si riesce a metter freno ai pirla che corrono con le moto in città facendo sobbalzare la gente ad ogni accelerata e multano una cascata perché segue il suo naturale corso? Ormai siamo al ridicolo; non esistono cascate silenziose, non esistono pecore che non belano, i fulmini fan rumore, i lampi fan luce, i vulcani eruttano, l'acqua del mare bagna e sposta la sabbia della spiaggia ecc. Di questo passo si chiederanno le dimissioni del Sindaco di Venezia per l'acqua alta, e del Sindaco di Trieste per la bora. Una frase di Mussolini recitava: Italia, popolo di poeti, di artisti, di eroi, di santi, di pensatori, di scienziati, di navigatori..... aggiungo tristemente io: e di qualche stronzo che ci da una mano per andare a fondo prima! ♦

Ich bin eigentlich stolz, Italiener zu sein. Aber was zu viel ist, ist zu viel. Beginnen wir beim Anfang.... Da ist ein Dorf, Bellano – für einmal ganz normal geschrieben, ohne Akzent auf dem O. Es befindet sich in der Nähe von Lecco. Bellano hat eine Schlucht und dazu einen Wasserfall. Wir wissen, dass ja viele Menschen so ein bisschen schluchtartig sind, nicht gerade sehr tief, aber abgrundig. Da haben sich doch tatsächlich ein paar Leute aus Bellano beschwert, dass der Wasserfall zu viel Lärm macht und sie nicht einmal mehr in Ruhe Fernsehen schauen können. Abgesehen davon, ich bin eigentlich überzeugt, dass man gar nicht so viel in die Röhre glotzen muss. Weiter mit unserer Geschichte: eine offizielle Beschwerde wurde bei der ARPA (das ist die regionale Behörde für Naturschutz) eingereicht. Und was macht die ARPA? An-

statt dass sie den paar gestörten Bellanern einfach Psychopharmaka empfehlen (Duden: gestört = Allopsychose = das Bewusstsein zur Außenwelt ist gestört), hat sich die ARPA doch tatsächlich daran gemacht, den Lärmpegel des Wasserfalls zu messen und hat der Gemeinde dann ein Bussgeld über Euro 1032 ausgestellt. Sie haben der Gemeinde, in der der Wasserfall zuhause ist, eine Busse wegen Lärmbelästigung gegeben. Und was sagen die Anrainer von den Niagarafällen? Sollten die einen Lärmkrieg mit den USA und Kanada anfangen? Der zuständige Bürgermeister hat reagiert. Er hätte eigentlich den paar Querköpfen einfach ein Laxativ verschreiben können. Aber nein, er hat der ARPA geschrieben, dass der Fall nicht in sein Amtsreich fällt, da der Wasserfall der Region gehört und nicht dem Dorf. Die Region hat darauf geantwortet: nein mein lieber Bürgermeister, das ist ein kommunales Problem!

In dieser absurd Geschicht sind ein paar Leute aus dem Ruder gelaufen. Sind Sie mit mir einig? Die Menschen, die sich jetzt beschweren, haben doch gesehen, dass da ein Wasserfall ist, als sie nach Bellano gezogen sind. Der Wasserfall ist da seit immer, nicht erst seit gestern. Das ist ein bisschen so, wie wenn Sie sich neben einer Kirche eine Wohnung mieten und sich dann über das Glockengeläute beschweren. Ich meine, man schaut sich doch die Umgebung an, bevor man irgendwo hinzieht. Die hier zur Debatte stehende Schlucht mit Wasserfall ist 15 Millionen Jahre alt. Sie war also schon lange bevor sich ein paar Idioten für dieses Dorf entschieden haben da. Oder? Ohren zum Hören hat doch je-

Italienischer Irrsinn

• di Duccio •

Immagini di una serata memorabile ed emozionante nel segno della gioia: il concerto del mezzosoprano GIULIANA CASTELLANI che, nella Chiesa di San Francesco di Locarno gremita di pubblico (più di 600 persone) - conoscenti, amici e simpatizzanti - ha interpretato con estrema bravura e partecipazione significative pagine di musica lirica di Handel, Rossini, Schubert ..., accompagnata dal Maestro Loris Peverada, per festeggiare i 25 anni di attività di Arno e Franca Marnin nell'arte pasticcera: L'ARTE BIANCA.

Rinfresco nel chiostro della Magistratela molto apprezzato, nonostante "l'allarme 4" diramato dalla radio per il maltempo. ♦



25
1989 - 2014

Die Aufnahmen zeigen den denkwürdigen und ergreifenden Abend, der im Zeichen der Freude stand: das Konzert der Mezzo-Sopranistin Giuliana Castellani in der Stiftskirche San Francesco in Locarno. Die grosse Kirche war vollbesetzt mit rund 600 Zuhörern, um der mitreissenden Wiedergabe von Meisterwerken von Händel, Rossini und Schubert zu folgen. Die Sängerin wurde vom Pianisten Loris Peverada begleitet. Der Anlass zur Freude war das 25-jährige Jubiläum der Konditorei von Arno und Franca Marnin: die weisse Kunst. Der anschliessende Aperitif im Klosterhof des ehemaligen Lehrerseminars fand ebenfalls grossen Zuspruch, obwohl eine Unwetterwarnung der Stufe 4 eingegangen war. ♦



6528 CAMORINO
091 857 27 27
servizio a domicilio
gardencenterburgi.ch

Il giardino dal 1947

bürgi

Stop ai dannosi raggi blu!

Quanto tempo passa davanti ai dispositivi digitali? Proteggi i tuoi occhi con le nuove lenti BlueControl. La invitiamo per una consulenza professionale.



Be yourself.

Stop dem schädlichen Blaulicht!

Wie viel Zeit verbringen Sie vor digitalen Geräten? Schützen Sie Ihre Augen mit den neuen BlueControl Gläsern. Wir beraten Sie gerne.

OTTICA STIEFEL

Ascona
[Ottica & Sun Shop](http://otticastiefel.ch)
www.otticastiefel.ch

Locarno-Muralto
Centro Pax
Via Borgo 6
Tel. 091 743 59 03

Locarno
Sun Shop
Via Ramogna 18
Tel. 091 760 02 10



“Nascita di una nazione” compie un secolo

• di Manuel Guidi •

Esattamente cent'anni fa usciva nelle sale uno dei film indiscutibilmente più importanti della storia. Sebbene siano moltissime le innovazioni che introdusse nella tecnica cinematografica, il soggetto rimane però uno dei più razzisti mai impressi su pellicola.

Si racconta che il padre del cinema americano David W. Griffith aveva la tendenza ad attribuirsi più meriti e invenzioni di quanti effettivamente non ne produsse. *Nascita di una nazione* è la testimonianza delle innovazioni apportate da Griffith. È infatti questo il film in cui vengono poste le basi della grammatica che tutt'oggi regola il linguaggio cinematografico.

Un secolo fa,

all'epoca del muto,

non era-

no molti i lungometraggi,

fatta eccezione per i *peplum* italiani come *Quo vadis?* il cinema era fatto per lo più da brevi sketch. Griffith, ispirato dal successo dei film italiani, decise di girare un lungo-

metraggio che raccontasse la guerra di civile americana. Il film fu all'epoca il più lungo mai girato e anche il più caro. Costò infatti la cifra record di 110'000 dollari e anche nelle sale il prezzo del biglietto era di ben due dollari, equivalenti a oltre trenta dollari odierni. Gli incassi però furono anch'essi i più alti della storia, tanto che, sebbene si trattò di dati difficilmente verificabili, sembra che si dovette aspettare fino al 1937, data dell'uscita di *Biancaneve e i sette nani* di Walt Disney, per vedere battuto questo record.

Dal punto di vista della tecnica cinematografica *Nascita di una nazione* fu letteralmente un film epocale: qui si adope-



◆ Douglas Fairbanks, Mary Pickford, Charlie Chaplin e D. W. Griffith. Furono loro a fondare nel 1919 la United Artists.
Douglas Fairbanks, Mary Pickford, Charlie Chaplin und D.W. Griffith, die 1919 die United Artists gründeten.

◆ La scena in cui Gus viene catturato dal Ku Klux Klan. Nel film Gus viene descritto come «un rinnegato, un prodotto delle dottrine malate diffuse dai politici traditori.»

Szene, in der Gus vom KU Klux Klan gefangen genommen wird. Im Film wird Gus als „ein Abtrünniger, der das Resultat einer kranken Lehre ist, die von verräterischen Politikern vertreten wird“ beschrieben.

rò per la prima volta il cosiddetto *montaggio analitico*, ovvero la suddivisione di un unico spazio in diverse inquadrature, il raccordo in soggettiva, quello di movimento, ecc. ma soprattutto, per la prima volta, la narrazione era davvero l'aspetto più importante del film. Il cosiddetto *cinema narrativo* inizia quindi con questo film. Le pellicole precedenti al 1915 vengono infatti definite *cinema delle attrazioni*, poiché fatto da effetti visivi, vedute in movimento e luoghi o situazioni esotiche. Per quel che riguarda il contenuto invece il pubblico odierno non potrebbe che rimanere a bocca aperta: il film racconta la storia di due famiglie che allo scoppio della guerra civile si trovano su fronti opposti, ma la tesi, agghiacciante, è che per imporre l'ordine al sud in preda a bande di neri armati ci volle niente poco di meno che il *Ku Klux Klan*, il quale si troverebbe così ad essere il vero artefice nella nascita della nazione americana. Sullo schermo i neri sono presentati come rozzini, malvagi e ignoranti, si inneggia alla segregazione razziale e addirittura al linciaggio pubblico. Un livello di razzismo insomma superato solo dal famigerato *Süss l'ebreo*, il film prediletto da Himmler e giudicato eccessivo persino da molti gerarchi nazisti.

Malgrado il successo di pubblico le reazioni negative non mancarono, il film fu vietato in alcune città e in altre ci furono addirittura delle rivolte da parte della comunità nera. Griffith tentò di giustificarsi appellandosi alla libertà di parola in un pamphlet intitolato *The Rise and the Fall of Free Speech* e poco dopo diresse un altro film tecnicamente pionieristico ma con un soggetto che, nelle intenzioni dell'autore, avrebbe dovuto mettere a tacere i suoi accusatori. Il film, altra pietra milliare, si intitolava *Intolerance* e intrecciava con un esemplare montaggio parallelo quattro storie edificanti sulla pace e sulla tolleranza. ◆

Der Film "Die Geburt einer Nation" wird hundertjährig.

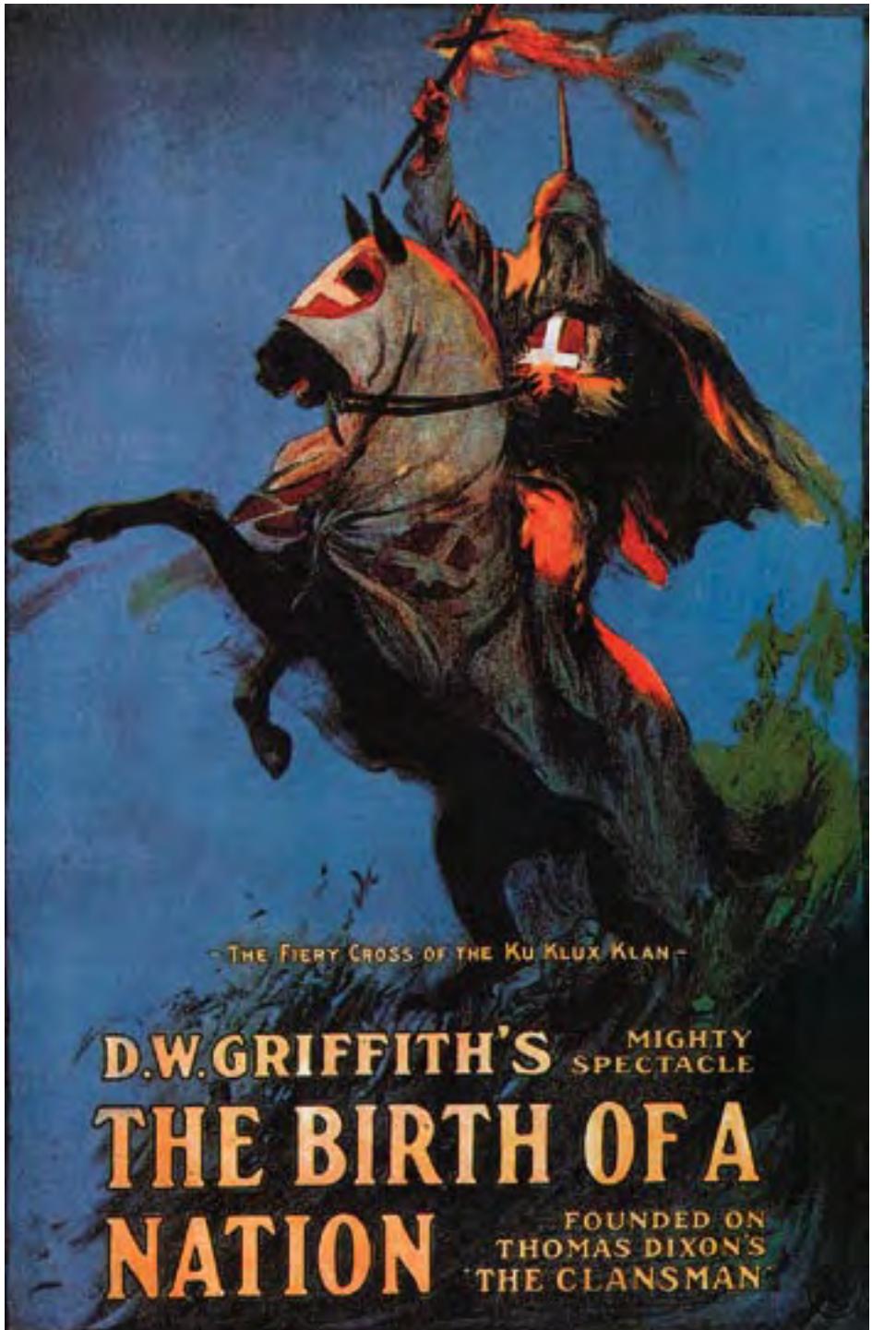
Vor hundert Jahren erschien in den Kinosälen eines der wichtigsten Werke der Filmgeschichte. Auch wenn es eine Vielzahl von neuen Aufnahmetechniken einführte, war indessen der Inhalt dieses Films einer der rassistischsten, der je dargestellt wurde.



❖ Sul set di Intolerance, 1916.
Auf dem Filmset von Intolerance, 1916.

Der Vater des amerikanischen Films, David W. Griffith, soll die Eigenschaft besessen haben, mehr Verdienste und Erneuerungen für sich in Anspruch genommen zu haben, als er tatsächlich hervorbrachte. „Die Geburt einer Nation“, aus dem Jahr 1915, legt indes Zeugnis der Erneuerungen ab, die Griffith einführte. So wurden für diesen Film dazumal die grammatischen Grundsätze geschaffen, die noch heute die Ausdrucksweise im Film bestimmen.

Vor hundert Jahren, zur Zeit des Stumm-



❖ Esempio di raccordo di soggettiva. Ben Cameron guarda il ritratto di Elsie Stoneman e si innamora.
Ben Cameron betrachtet ein Fotoporträt von Elsie Stoneman und verliebt sich in sie.

films, wurden nur wenige Spielfilme hergestellt, mit Ausnahme der italienischen Schwerter- und Sandalenfilme, wie „Quo Vadis?“. Das Filmschaffen be ruhte zu jener Zeit fast nur auf kurzen Sketchen. Griffith, beeinflusst vom Erfolg der italienischen Spielfilme, beschloss, einen Film über den amerikanischen Bürgerkrieg zu drehen. Der Film war damals der längste, der bislang gedreht wurde und auch der teuerste. Er kostete nämlich die Rekordsumme von 100'000 Dollar und auch die Eintrittskarten in den Kinos beliefen sich auf zwei Dollar, was einem heutigen Preis von über 30 Dollar entspricht. Daher waren auch die Einnah-

men, die dieser Film einbrachte, die damals höchsten, so, dass, auch wenn diese Angaben nur schwer nachprüfbar sind, bis ins Jahr 1937 gewartet werden musste, bis zum Erscheinen des Films „Schneewittchen und die sieben Zwerge“ von Walt Disney, um diesen Höchstrekord zu brechen.

Ebenso war „Die Geburt einer Nation“ aus der Sicht der Filmtechnik außergewöhnlich: zum ersten Mal wurde hier die sogenannte analytische Montage angewendet, die Zerlegung des gesamten Aktionsfeldes und Ablaufs in seine Teile. Die Erzählung erfolgte durch Einstellungen und Bewegungen, durch die Verknüpfung der Bilder. Vor allem aber und zum ersten Mal war die im Film gezeigte Geschichte der wichtigste Aspekt.

Das sogenannte erzählende Filmschaffen begann folglich mit diesem Werk. Die Filme vor 1915 werden daher als Attraktionskino definiert, das auf visuellen Effekten aufbaute, die sich in Bewegung befinden und extravagante Orte oder Situationen zeigten.

Was hingegen den Inhalt des oben genannten Films betrifft, würde ein heutiges Publikum an diesem kaum mehr Gefallen finden: der Streifen erzählt die Geschichte zweier Familien, die sich bei Ausbruch des Bürgerkrieges auf den gegenüberstehenden Fronten wiederfinden. Um in den Südstaaten nach den kriegerischen Auseinandersetzungen wieder Recht und Ordnung herbeizuführen und den Horden bewaffneter Schwarzer Herr zu werden, wird die entsetzliche



N u o v a

A Zeta
Ernesto Hofer
6612 Ascona, Via Lido 2
Tel 091 791 88 19
Fax 091 792 10 55
e-mail: info@nuova-azeta.ch



Il suo partner locale per ristrutturazioni
Progettazioni, esecuzioni e vendita
Cucine, Bagni, Pavimenti

Ihr Partner vor Ort für Renovationen
Planung, Ausführung und Verkauf
Küche, Bad, Bodenbeläge

CUCINE
SCHMIDT



Zentral gelegen, sonnige Terrasse.
Zimmer modern und hell eingerichtet
alle mit Seesicht,
Dusche/WC, TV, Klimaanlage:
Junior-Suiten für bis 4 Personen.
Eigene Pärkplätze.

Gastgeber: Frau Alessandra Di Davide

Via Albarella 5 - CH-6612 Ascona
Tel. +41 91 792 28 28 - Fax +41 91 792 28 32
lanca@bluewin.ch - www.lanca.ch

LANCA

RISTORANTE - BAR con alloggio

Insieme al coro Calicantus

Il coro Calicantus è attivo da 20 anni sul piano educativo e artistico, sia in territorio svizzero che internazionale. Il suo obiettivo è educare al canto le giovani generazioni e organizzare scambi culturali con cori di tutto il mondo.

• di Daniela Mor Bianda •

Calicantus fa vivere il gusto e l'energia della musica sin dal suo nascente fra persone e generazioni diverse, un vero e proprio esemplare lavoro di cooperazione. Un laboratorio musicale ed educativo unico e straordinario, fatto di alchimie, originate dalla sapiente visionarietà del suo direttore e fondatore Mario Fontana.

Far parte di un coro significa mettersi a disposizione, esprimere la propria persona ed essere all'ascolto delle altre per partecipare a far musica insieme. Se vogliamo paragonare il canto con uno strumento, il corpo è sullo stesso piano del legno di un violino per esempio. A dipendenza della stagione natura il legno può produrre uno Stradivari, così anche il corpo deve essere nutrito, coltivato, curato per produrre un buon suono. Nel coro Calicantus tutti gli allievi sono benvenuti, non ci sono persone stonate, semplicemente c'è chi non ha ancora avuto qualcuno che li guidasse.

“L'arte corale imita la complessità della Natura, riflette le esperienze della vita, richiamando l'aiuto e il sostegno reciproco, genera il senso d'appartenenza ed educa alla tolleranza” tratto da www.corocalicantus.org.

“Sei tu stesso lo strumento”, nel canto l'esere umano è esecutore e strumento allo stesso tempo. Il direttore e fondatore Mario Fontana spiega che secondo il suo apprezzio, nel canto vengono coinvolte 4 sfere dell'esperienza umana.

Dapprima la sfera fisica, imparando la

tecnica, la respirazione, l'articolazione delle parole, e sviluppando la propria coscienza corporea. Il canto ci induce a conoscerci e ad assumere una buona postura corporea.

La seconda sfera è quella del sentimento. Tramite le canzoni viviamo ed esprimiamo emozioni, ad alta voce o sussurrando. Cantando canzoni tristi impariamo a interpretare la tristezza e con le canzoni allegre portiamo gioia nel mondo. Si impara a riconoscere le emozioni, ad accoglier-

il coro le persone ricercano questo senso di appartenenza e formano associazioni o collaborazioni in altre situazioni. Un approccio molto sentito in questa epoca dove ognuno pensa a sé e la società è formata da individualisti.

Il coro Calicantus si presenterà al pubblico domenica 21 dicembre nella Chiesa S. Francesco alle ore 17:00 per il concerto di Natale. Per la prevendita di biglietti potete rivolgervi all'Ente Turistico Lago Maggiore. Una parte del ricavato



e poi a condividerle.

La terza sfera è quella del mentale. Poiché si sviluppa la volontà di agire per sé e con l'altro, insieme per un progetto comune, quindi stare insieme, rispettare delle regole condivise, oppure imparare la grafia della musica, capire un fraseggio, o memorizzare i testi.

L'ultima sfera è quella spirituale, esperienza soggettiva ma in ogni caso collettiva. Il tutto genera un senso di appartenenza, la volontà di aiutarsi a vicenda. Ci si mette in gioco e si arriva a condividere la propria persona davanti a un maestro ma anche davanti ad un pubblico e non è da tutti. Anche dopo aver frequentato

verrà devoluta all'Organizzazione Internazionale Medici Senza Frontiere, per il loro fondamentale contributo nella lotta contro ebola in Sierra Leone perché uno degli obiettivi del coro Calicantus è fare concerti per beneficenza, per condividere e aiutare le persone meno fortunate che non hanno tutto quello che abbiamo noi. Per pregustare in anteprima a distanza di 6 anni dall'ultima pubblicazione, all'inizio di dicembre esce la novità discografica del Coro reperibile da Pinguis Bellinzona oppure nella sede del coro Calicantus a Locarno in via Bramantino 27 a Locarno, info@corocalicantus.org, tel 091 743 21 81. ♦

Der Calicantus-Chor

Calicantus lässt den Geschmack und die Kraft der Musik zwischen verschiedenen Menschen und Generationen erleben. Das ist ein wahres Beispiel von Zusammenarbeit: ein einmaliges und außergewöhnliches Musik- und Erziehungslaboratorium, reich an Alchemie, die von seinem Direktor und Gründer Mario Fontana erzeugt wird.

Mitglied eines Chor bedeutet Teamarbeit; zur Verfügung zu sein, sich selbst auszudrücken und den Anderen zuzuhören, da-



mit alle zusammen Musik machen. Wenn wir wollen, können wir das Singen mit einem Instrument vergleichen, d.h. der Körper ist wie das Holz einer Violine. Abhängig von der Alterung, lässt sich aus Holz eine Stradivari herstellen: so muss auch der Körper gepflegt werden, um einen guten Ton zu erzeugen.

Beim Calicantus Chor sind alle Studenten herzlich willkommen. Es gibt keine Menschen, die falsch singen. Es gibt nur solche, die einfach noch keine Erfahrung haben.

«Die Chorkunst imitiert die Komplexität der Natur, widerspiegelt die Erfahrungen des Lebens, weist auf Hilfe und gegenseitige Unterstützung hin, erzeugt ein Gefühl der Zugehörigkeit und vermittelt ein Toleranzgespür» (von www.corocalicantus.org). «Sie sind das Instrument» – beim Singen ist der Mensch gleichzeitig Auftretender und Instrument. Der Direktor und Gründer Mario Fontana erklärt, dass nach seiner Meinung 4 Sphären der menschlichen Erfahrung im Singen einbezogen werden. Erstens der Körperebereich, das Erlernen der Technik, die Atmung, die Wörtergliederung, um das eigene Körperbewusstsein zu entwickeln. Das Singen kann hilfreich sein, um uns kennenzulernen und um eine gute Körperhaltung zu bekommen.

Der zweite Bereich ist das Gefühl. Durch die Lieder leben und äußern wir Gefühle,

laut oder flüsternd. Wenn wir traurige Lieder singen, lernen wir, die Traurigkeit zu interpretieren. Im Gegensatz dazu bringen wir mit fröhlichen Liedern Freude in die Welt. Wir lernen, Gefühle zu erkennen, sie aufzunehmen, und diese dann mitzuteilen. Der dritte Bereich ist der des Geistes. Es entwickelt sich der Wille, für sich selbst und zusammen mit anderen für ein gemeinsames Projekt einzustehen. Das impliziert, zusammen zu sein, gemeinsamen Regeln zu beachten, oder die Schrift der Musik zu lernen, eine Phrasierung zu verstehen, oder die Texte zu speichern. Der letzte Bereich ist geistig/spirituell: eigene Erfahrung, im Einklang mir den anderen Choristen und der Natur.

Alles generiert ein Zugehörigkeitsgefühl und den Willen, anderen zu helfen. Man kann sich selbst vor einem Lehrer oder einem Publikum ausdrücken. Und das ist nicht so einfach. Auch nach dem Chor-Besuch suchen Menschen dieses Gefühl der Zugehörigkeit. Deswegen gründen sie Verbände oder Partnerschaften in jeder Situation. Das ist ein seltener Ansatz in unserer heutigen Zeit, da jeder nur an sich selbst denkt und die Gesellschaft aus Individualisten besteht.

Der Calicantus Chor wird am Sonntag 21. Dezember in der St. Franziskus-Kirche um 17:00 Uhr für das Weihnachtskonzert auftreten. Für den Kartenvorverkauf kontaktieren Sie bitte die «Ente Turistico Lago Maggiore». Ein Teil des Erlösese wird an die internationales Ärzte ohne Grenzen gespendet, dieses Jahr für ihren grundlegenden Beitrag im Kampf gegen den Ebola-Virus in Sierra Leone. In der Tat ist es das Ziel des Calicantus Chors, Benefizkonzerte zu organisieren, um Menschen (die weniger Glück haben) zu helfen.

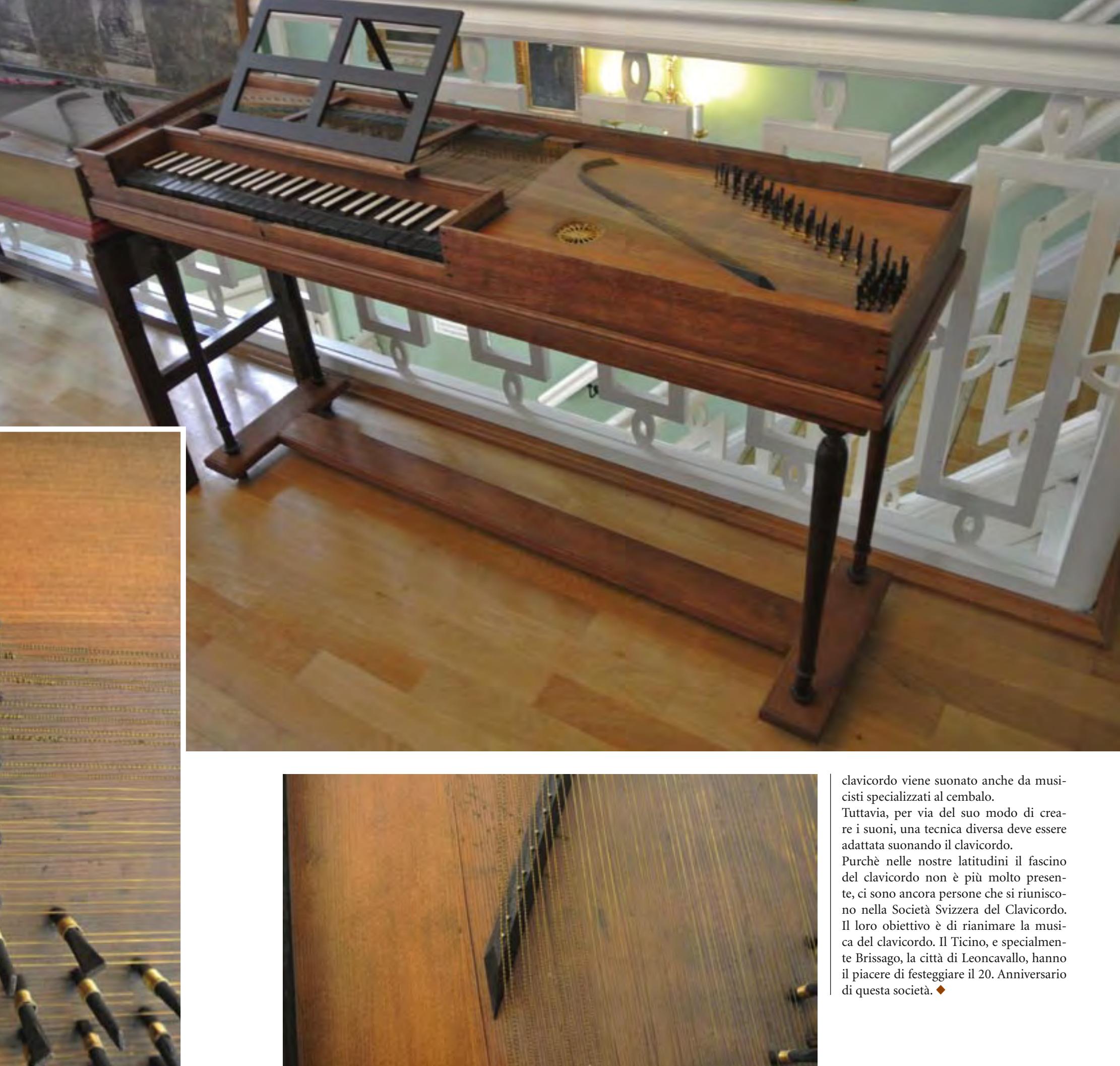
Anfang Dezember wird die neue Schallplatte des Chors veröffentlicht, nach 6 Jahren der letzten Publikation. Finden können Sie die CD bei Pinguis (in Bellinzona) oder beim Calicantus Chor in der Via Bramantino in Locarno. E-Mail: info@corocalicantus.org - Tel 091 743 21 81. ♦

Il mondo dei suoni dolci

In un'epoca, in cui si viaggiava in carrozza, in cui solo il cantar degli uccelli interrompeva il silenzio, in cui la luce del sole dava il tempo fu inventato uno strumento dai suoni dolci. Il Clavicordo. Il suo nome è stato menzionato per la prima volta nel 1396. Il più vecchio clavicordo ancora integro è stato costruito nel 1543 da Domenicus Pisaurensis e si trova ora nel museo degli strumenti musicali di Leipzig. Dal suo nome, clavi per tasto e corda si deriva facilmente la sua funzione: uno strumento a tasti con corde. All'interno della sua cassa, molto semplice rettangolare, sono montate 104 corde di ottone. Da un lato queste sono fissate alla cassa tramite un perno e dall'altro vengono tese con l'aiuto di un pirolo (vite). Tramite quest'ultimo viene cambiato il suono e quindi accordata la corda. La sua semplice costruzione rese il clavicordo uno strumento poco costoso rispetto agli altri strumenti a tasti ed venne quindi usato come strumento di esercizio. Un elemento centrale del clavicordo è la rosetta. Un'apertura rotonda nella cassa di risonanza attraverso il quale l'aria può entrare e uscire. La sua forma ci può aiutare ad identificare il costruttore e la regione d'origine dello strumento. L'immagine mostra una rosetta di uno strumento costruito a Sachsen vicino a Dresden. I ponticelli trasmettono le vibrazioni delle corde alla cassa di risonanza, il quale amplifica il suono.

Principalmente il clavicordo si differenzia in due tipi: quelli legati e quelli liberi. In quelli liberi ogni tasto tocca una coppia di corde, mentre nell'altro da due a quattro toni possono essere generati da un singolo tocco. Il suono del clavicordo è molto più dolce di quello di un pianoforte moderno, ma capace di modulare. Si può suonare forte o piano ed è possibile variare il tono premendo il tasto. L'esperto chiama queste variazioni "il vibrato". Nessun altro strumento a tasti è in grado di riprodurre questo vibrato.

Una grande parte della musica per strumenti a tasti a partire dal medioevo fino all'epoca musicale preclassica può essere riprodotta in stile originale sul clavicordo. Nella maggior parte dei casi i compositori di queste epoche non definiscono con quale strumento a tasti è da considerare per suonare la loro composizione. Parlando di musica da pianoforte si intende l'organo, il cembalo, il clavicordo o il fortepiano. Per via della stessa letteratura il



clavicordo viene suonato anche da musicisti specializzati al cembalo. Tuttavia, per via del suo modo di creare i suoni, una tecnica diversa deve essere adattata suonando il clavicordo. Purchè nelle nostre latitudini il fascino del clavicordo non è più molto presente, ci sono ancora persone che si riuniscono nella Società Svizzera del Clavicordo. Il loro obiettivo è di rianimare la musica del clavicordo. Il Ticino, e specialmente Brissago, la città di Leoncavallo, hanno il piacere di festeggiare il 20. Anniversario di questa società. ♦

Die Welt der leisen Töne

Die Zeit, als auf den Strassen noch Pferdewagen unterwegs waren – Die Stille nur durch Vogelgezwitscher unterbrochen wurde – Der Sonnenschein den Takt des Lebens bestimmte. In dieser Zeit wurde ein sehr leises Musikinstrument erfunden. Das Clavichord. Der Name „Clavichord“ wurde erstmals 1396 nachweisbar verwendet. Das älteste erhaltene Clavichord, gebaut 1543 von Domenicus Pisaurensis, befindet sich heute im Musikinstrumentenmuseum in Leipzig.

Der Name beschreibt schon seine Funktion. Clavi bezeichnet die Taste und Corda ist die italienische Bezeichnung der Saite. Es handelt sich also um ein Tasteninstrument mit Saiten. Sehr bescheiden kommt es daher mit seinem viereckigen Kasten. Darauf sind 104 Saiten aus Messing gespannt. An einem Ende werden diese durch einen Stift am Gehäuse befestigt und am anderen Ende von einem Wirbel (Schraube) gehalten. Hier kann auch die Tonhöhe verändert und gestimmt werden. Das Clavichord war aufgrund seiner Konstruktion billiger als andere Tasteninstrumente und fand somit als Übungsinstrument große Verbreitung. Die Rosette ist ein wichtiger Bestandteil des Clavichords. Es ist eine runde Öffnung im Resonanzboden durch den die Luft aus dem Innern des Gehäuses austreten kann. Die Form der Rosette kann Aufschluss geben auf den Erbauer sowie auf die Regionen in denen diese Instrumente gefertigt wurden.

Bei der gezeigten Rosette handelt es sich um ein in Sachsen bei Dresden entstandenes Instrument. Die Stege übertragen die Schwingungen der Saite auf den Resonanzboden und dieser verstärkt den Klang.

und leise spielen und es ist auch möglich die Tonhöhe durch das Drücken der Tasten zu verändern. Diese Eigenschaft nennt der Fachmann das „Beben“.

Kein anderes Tasteninstrument ist in der Lage diese Beben zu erzeugen.

Der größte Teil der Musik für Tasteninstrumente vom Mittelalter bis hin zur Frühklassik kann auf dem Clavichord stilgerecht wiedergegeben werden. In den meisten Fällen schreiben die Komponisten dieser Epochen nicht explizit vor, welches Tasteninstrument zur Darstellung einer Komposition zu verwenden ist. Man spricht von Claviermusik und meint sowohl Orgel,

Cembalo Clavichord oder Hammerflügel. Aufgrund der oftmals gleichen Literatur wird das Clavichord auch von Cembalisten gespielt. Dennoch verlangt das Clavichord aufgrund seiner Tonerzeugung nach einer eigenen Spieltechnik.

Obwohl in unseren Breiten nicht mehr viel vom Reiz des Clavichordspiels zu finden ist, gibt es doch Menschen die sich in der Schweizerischen Clavichord Gesellschaft zusammenfinden. Ihr Bestreben ist es, die Musik des Clavichords zu beleben. Das Tessin, und insbesondere die Leoncavallo Stadt Brissago, hat das Vergnügen dieses Jahr das 20. Jubiläum des Vereines zu feiern. ♦



20 Jubiläum
Generalversammlung / Assemblea Generale – 2015
Locarno
Schweizerische Clavichord Gesellschaft
07.03.2015

Samstag / Sabato

- 13.00 Treffpunkt / luogo di incontro
Palazzo Baccalà Brissago
- 14.00 Besichtigung des Museum / Vista del museo
Ruggero Leoncavallo Brissago
Marco Scottoni
- 15.00 Orgelbesichtigung / Vista del Organo
Chiesa Santi Pietro e Paolo
Lauro Filippini
- 17.00 Generalversammlung / Assemblea Generale
- 18.00 Abendessen / Cena
- 20.00 Abendkonzert / concerto
Sala di Rappresentanza a Palazzo Branca Baccalà.
Miklos Spangy

Sonntag / Domenica

- 10.00 Werkstattbesichtigung / Vista del laboratorio
Pianoforte Ambrosius Pfaff , Via Vallemaggia 75 , 6600 Locarno
+
Werkstattkonzert / Concerto nel laboratorio
Naoko Hirose
Anmeldung/iscrizione : pfaff@cembalobau.ch



CEMBALOBAU.CH

pianofortaio
Ambrosius Pfaff

Via Vallemaggia 75
6600 Locarno

091 751 72 14
pfaff@cembalobau.ch

ricostruzione clavicembali
riparazione
vendita
noleggio
accordature
servizio concerto
trasporti
valutazione

A tutto wellness, dal bagno alla spa domestica anche in poco spazio

“Se avete in progetto qualche lavoro di ristrutturazione in casa provate a considerare l’idea di creare un piccolo angolo di benessere dove rigenerarvi e allontanare le energie negative. Con i nostri consigli potrete sfruttare al meglio anche pochi metri quadrati.”

• di Aurora Perazzelli •

Sulla storia evolutiva del bagno domestico si potrebbe scrivere un vero e proprio trattato. Da semplice locale di servizio a vero e proprio tempio del benessere personale. Anni fa il massimo del relax era rappresentato dalla vasca dove si potevano trascorrere momenti in santa pace immersi nell’acqua bollente piena di schiuma. Ma l’evoluzione del bagno, si può dire che sia direttamente proporzionale all’esigenza di rigenera-



zione dovuta allo stress dei quotidiani ritmi serrati. Negli ultimi anni sono tornate molto in voga le SPA, (dal latino salus per aquam, la salute attraverso l’acqua) dove è possibile seguire programmi e percorsi mirati ad alleviare quel malessere psicofisico di cui sempre più persone soffrono. Il principio di fondo delle SPA romane sta nell’alternanza tra acque di diversa temperatura, da molto calda a molto fredda, che sciolgono le tensioni e rilassano la muscolatura donando una sensazione di benessere a 360°. In seguito questi percorsi si sono arricchiti anche di influenze straniere importando il bagno turco, o Hammam e la sauna finlandese.

In passato le SPA erano rappresentate da grandi edifici monumentali, frequentati il più delle volte dagli alti ranghi della società in quanto luoghi costosi ed esclusivi. Oggi per fortuna le cose sono un po’ cambiate e il concetto di benessere, inteso come wellness, si è così radicato nella

nostra cultura che alcuni hanno iniziato a creare il proprio piccolo impianto termale all’interno delle quattro mura domestiche. Le aziende di tutto il mondo si sono specializzate su vasche idromassaggio e cabine multifunzione a tal punto che oltre a essere dei toccasana per il corpo, lo sono anche per l’occhio, tanto sono belle ed eleganti.

Per realizzare la propria SPA non servono grandi spazi, ma si può partire da un locale di 10/15 mq e se non la si vuole abbinare al bagno vero e proprio si possono ripensare quegli spazi della casa che a volte non vengono sfruttati a pieno, come tavernette o mansarde.

Ma quali sono gli elementi necessari alla progettazione di una SPA domestica? Sicuramente una vasca idromassaggio, compatibilmente con gli spazi di cui si dispone. Ne esistono di molti tipi: dalla tradizionale vasca da bagno singola, ma dotata di bocchette per l’aria, alle vasche in-

terrate dove c’è posto anche per 2 persone, come la City Spa di Jacuzzi. Questa vasca, grazie alle sue 20 bocchette, è in grado di offrire 2 diversi tipi di massaggio: uno più strong ed energizzante e uno più soft, per chi ha solo bisogno di rilassarsi.

Il bagnoturco e la sauna sono anch’essi degli elementi importanti se si vogliono sfruttare appieno gli effetti benefici delle terme. Il primo è una cabina molto calda e con un tasso di umidità pari anche al 95%. Il suo scopo è quello di reidratare la pelle impedendo al sudore di evaporare, al contrario della sauna, invece, che ha tra i suoi numerosi vantaggi anche quello di aiutare l’eliminazione dei liquidi in eccesso. In casa basterebbe lo spazio di un box doccia per avere un valido Hammam come St Trop, la cabina con bagno turco proposta da Duravit e disegnata dal noto designer Philippe Starck. Anche per una bella sauna basta poco spazio, prendete per esempio la cabina Arja di Teuco, occupa poco più di un grande box doccia, ma conserva efficienza, design nordico ed eleganza.

Una SPA domestica tuttavia, non può ritenersi completa se anche l’ambiente in cui è costruita non è in linea con l’ideale di wellness che dovrebbe rispecchiare. Studiate quindi anche i colori delle pareti, le luci che intendete utilizzare e i materiali per le finiture, perché una SPA non è solo un luogo fisico in cui rigenerarsi, è anche quel posto in cui ci si spoglia e si chiude fuori tutto il resto. ♦

Wellness grenzenlos, vom Badezimmer bis zum Spa – auch auf engem Raum

Falls Sie in ihrem Eigenheim gerne ein Wellness-Bereich zum Regenerieren und entladen negativer Energien einrichten möchten, haben wir hier Tipps wie sie dies auch auf wenigen Quadratmetern realisieren können.

Über die Entstehung des Badezimmers im Eigenheim könnte man wahrlich einen Roman schreiben. Vom reinen Nutzraum bis zum Tempel des persönlichen Wohlbefindens. Vor wenigen Jahren war die Badewanne noch die einzige Entspannungsmöglichkeit. Hier konnte man Momente der Ruhe in warmem Wasser voll mit Seifenschaum verbringen.

Die Evolution des Bades, verlief seither proportional zum Anstieg der menschlichen Bedürfnisse nach Entspannung, aufgrund des zunehmend stressigen Alltags.

Innerhalb der letzten Jahre wurde SPA (aus dem lateinischen salus per aquam, Gesundheit durch Wasser) zunehmend populär. Es werden Programme und Kurse zur Linderung von psychischem Stress, worunter immer mehr Menschen leiden, angeboten.

Grundsatz des traditionellen römischen Spa ist das Zusammenspiel von sehr warmem und sehr kaltem Wasser. So werden Spannungen gelöst und ein Gefühl des ganzheitlichen Wohlbefindens eingestellt. Mittlerweile wurde die Idee des traditionellen Spa durch ausländische Einflüsse wie Dampfbade, Hammams und finnische Sauna bereichert.

In der Vergangenheit waren Spas große Bauwerke – exklusiv und teuer – welche oft nur von hochrangigen Mitgliedern der Gesellschaft besucht werden konnten. Heute, haben sich die Dinge glücklicherweise geändert. Das Konzept des Wohlbefindens, d.h. Wellness, ist so tief in unserer Kultur verwurzelt, dass sich einige Privatleute bereits

Wellness-Bereiche innerhalb der eigenen vier Wände einrichten. Unternehmen weltweit haben Whirlpools und Multifunktion-Duschkabinen entwickelt, die nicht nur heilend auf Körper und Geist, sondern zusätzlich auf die Augen wirken. Um ein eigenes Spa zu bauen, braucht man nicht viel Platz. Dies ist bereits auf einem Raum von 10-15m² möglich. Wer Spa von Badzimmer trennen will, kann andere Räume des Hauses nutzen, die nicht voll ausgelastet sind (z.B. Hobbyraum oder Dachboden). Nur was sind nun die nötigen Bestandteile zur Planung eines Home-Spa?

Zu allererst ein Whirlpool. Solche existieren in vielen Arten: von traditioneller Einzel-Badewanne mit Lüftungsöffnungen, bis zur tiefen Badewanne mit Platz für 2 Personen, wie das Jacuzzi-City Spa. Diese Wanne bietet dank ihrer 20 Öffnungen gleich 2 verschiedene Arten von Massage: eine starke und kraftvoller und eine sanftere, ausschliesslich für Entspannung gedacht.

Dampfbad und Sauna dürfen ebenfalls nicht fehlen wenn man ein gutes Spa haben will.

Ein Dampfbad ist eine heiße Kabine in der Luftfeuchtigkeit von bis 95% herrscht. Zweck ist die Haut mit Feuchtigkeit zu versorgen ohne Schweiß verdunsten zu lassen. Dies ist der Unterschied zur Sauna, die neben ihrer vielen weiteren vorteilhaften Wirkungen auch überschüssige Flüssigkeit aus dem Körper zieht. Wer genügend Platz für eine Dusche hat,



4th Ascona Film Festival
February 26th-28th 2015
www.asconafilmfestival.ch

www.hotel-ascona.ch

A Casa Gioia si canta e si ride (in dialetto)

• di Gianni Ponti •

Prendete un gruppo di arzilli anziani, una casa di riposo e aggiungete un manipolo di severe responsabili. Regolate a piacimento, ma abbondando nelle dosi, con tanta musica, rivista e adattata alla bisogna, e rimestare il tutto con cura. E voilà, il successo è assicurato. La ricetta si chiama Casa Gioia, ed è l'esilarante ultima fatica dell'istrionico gruppo Maggiainscena. I cuochi, abilissimi, l'hanno sfornata pronta per essere servita al pubblico per le ultime date in agenda per quest'autunno.

Scritta da Fabio Cheda, che con Ulia Ramelli ha curato pure la regia, Casa Gioia è una parodia nemmeno troppo distante da talune realtà dei nostri tempi. Narra delle vicissitudini di un pensionato "parcagliato" in una casa di riposo contro la sua stessa volontà. Per far posto ai giovani, con i loro progetti, i loro sogni e le loro ambizioni. Beh, per sapere come andranno le cose davvero, quali intrecci si svilupperanno durante le due ore in buon dialetto, parlato e cantato, e le molte risate, non vi resta che assicurarvi uno dei biglietti di queste ultime rappresentazioni. Si potrebbe pensare a una commedia commovente, triste, fors'anche drammatica visto il tema toccato. Certo, un po' di malinconia non manca nella pièce di Cheda e Ramelli, ma sarà comunque ampiamente riscattata dalle gag esilaranti che non mancheranno di suscitare le varie scene: Casa Gioia ha proprio tutti i numeri per essere una commedia capace di far piangere... dal ridere.

Una commedia tanto bella quanto par-

ticolare: come accennato, il gruppo non sarà unicamente impegnato nella recitazione. I personaggi faranno anche sfoggio delle loro doti canore, snocciolando una dopo l'altra una carrellata di successioni (dalla canzone popolare ai brani di musica leggera italiana). E così eccoti bell'e servito un Vecchio Frac di Domenico Modugno decisamente inedito, oppure ancora un successione di Lucio Dalla, tanto per citarne uno fra i tanti che saliranno virtualmente sul palco di Casa Gioia, in salsa tipicamente nostrana. Anche qui il risultato, godibilissimo, è il frutto di mesi e mesi di prove in cui nemmeno un singolo dettaglio è stato lasciato al caso, curato e arrangiato grazie alla competenza di Giustino Genazzi.

Ce n'è davvero per tutti i gusti. Dal fisioterapista di (in)dubbia competenza, all'anziana "cacciatrice di uomini", passando per il pensionato colto e riflessivo oppure ancora l'abile cuoco canterino. Per non parlare poi dell'inflessibile (con qualche eccezione...) manipolo di suore che tiene le redini di Casa Gioia o l'immane parentado in visita. Ciascuno con la sua particolarità, la sua storia da raccontare, ma anche e soprattutto da cantare.

Portato in scena l'autunno scorso facendo il pienone praticamente dalla prima all'ultima rappresentazione, e in scia a un'altrettanto fortunata primavera, Casa Gioia si appresta a vivere la sua... terza giovinezza, con il ciclo di ultimi appuntamenti prima della pausa invernale. Ragion per cui l'invito non perdetevi questa occasione di trascorrere una serata godendosi una commedia un po' fuori dagli schemi. ♦



Segnatevi dunque le prossime date. Casa Gioia sarà rappresentata il 15 novembre al salone comunale di Magadino, sabato 22 novembre al Centro La Torre di Losone e sabato 29 novembre alla Sala Aragonite di Manno. La dernière è in cartellone per sabato 13 dicembre a Moghegno, dove tutto è iniziato un anno fa (e visto il successo riscosso in quell'occasione, il consiglio è quello di non speculare sull'ultima data, pena il rischio di ritrovarsi di fronte al tutto esaurito).

Nehmen Sie eine Gruppe von lebhaften Alten, ein Altersheim und dazu eine Schar anscheinend strenger Verantwortlicher. Und viel Musik – dem Geschmack angepasst. Mischen Sie alles mit guter Versorgung. Und voilà, der Erfolg ist garantiert. Das Rezept heißt „Casa Gioia“, die letzte Arbeit von der Gruppe „Maggiainscena“ (Maggia in Szene). Die fähigen Musikköche haben alles gegeben, und sie warten auf Sie für die letzten Termine dieses Herbstes.

“Casa Gioia”: Gemeinsam Singen und Lachen (im Tessiner Dialekt)

Casa Gioia ist eine Parodie, gar nicht weit weg von bestimmten Realitäten unserer Zeit: das Stück wurde von Fabio Cheda geschrieben und die Regieleitung hat Ulia Ramelli. Sie erzählt die wechselhafte Geschichte eines Pensionärs, der gegen seinen Willen in einem Altersheim „geparkt“ wird. Und dies nur, um Platz für die Jungen zu machen, für ihre Projekte, ihre Träume und ihre Ambitionen. Möchten Sie wissen, was alles geschehen wird und wie die Dinge wirklich enden? Sind Sie neugierig ein paar Stunden in gutem Tessiner Dialekt – gesprochen und gesungen – zu verbringen? Dann ist es wichtig, eine Eintrittskarte für diese letzten Darstellungen zu erwerben. Sie könnten dabei an eine bewegende und traurige Komödie denken, vielleicht ange- sichts des doch dramatischen Themas. Sicherlich fehlt nicht ein wenig Melancholie im Spiel von Cheda und Ramelli, aber die witzigen und lustigen Gags, die das Publikum herzlich zum Lachen bringen, überwiegen: „Casa Gioia“ ist ohne Zweifel eine Komödie, bei der man Tränen lachen kann.

Ein Lustspiel so schön, wie auch besonders: wie bereits angedeutet, wird die Gruppe nicht nur mit Rezitation beschäftigen. Die Schauspieler werden auch ihr Singtalent unter Beweis stellen. In der Tat werden sie eine Übersicht von alten Hits singen, einen nach dem Anderen (von Volksliedern bis hin zu den beliebtesten Liedern der italienischen Unterhaltungsmusik).

Es gibt einen alten, bekannten Frack von Domenico Modugno, oder sogar einen Hit von Lucio Dalla, um nur einige der vielen Namen zu nennen, die auf die Bühne in-

terpretiert werden. Auch hier ist das Ergebnis echt unterhaltsam, die Frucht monatelanger Proben, in denen alle Einzelheiten dank der Kompetenz von Justin Genazzi einstudiert wurden.

Es gibt etwas für jeden Geschmack – Physiotherapeuten mit (un)zweifelhaften Kompetenzen, eine alte «Männerjägerin», einen gebildeten und nachdenklichen Pensionär und sogar einen sangesfreudigen Koch. Und was noch? Charakterfeste Nonnen (mit einigen Ausnahmen ...), die die Zügel von „Casa Gioia“ fest in der Hand halten, oder den unvermeidlichen Besuch von Verwandten. Jeder mit seinen eigenen Besonderheiten. Jeder hat seine eigene Geschichte zu erzählen. Aber auch und vor allem wird gesungen.

Der grosse Erfolg von den Darbietungen im letzten Herbst ermöglichte der „Casa Gioia“ nun eine dritte Edition, mit den Vorstellungen jetzt, vor der Winterpause.

Wir können Ihnen nur empfehlen, einen vergnügten Abend mit dieser besonderen Komödie zu verbringen. Notieren Sie hierfür den nächsten Termin. „Casa Gioia“ wird am 15. November in der Dorfhalle in Magadino, am Samstag, 22. November beim „Centro La Torre“ in Losone und am Samstag 29. November in der „Sala Aragonite“ in Manno gespielt. Die letzte Vorstellung dieses Jahres ist am Samstag, 13. Dezember in Moghegno geplant, wo alles vor einem Jahr begonnen hat. Der Erfolg im letzten Jahr war phänomenal. Deshalb unser Rat: bestellen Sie Ihre Eintrittskarten jetzt schon, bevor sie alle ausverkauft sind. ♦

Ford B-MAX

una vettura spaziosa che... spalanca le porte

• di Gabriele Cavaliere •

La prima importante particolarità che colpisce, osservando la **FORD B-MAX**, è, indubbiamente, la facilità di accesso all'interno della vettura, decisamente pratico e comodo anche chi ha dei problemi di mobilità. Una disponibilità ottenuta grazie alla presenza della porta scorrevole per accomodarsi sui sedili posteriori che, con la temporanea apertura di quella anteriore, presenta uno spazio libero di ben 150 cm. Questo originale, e pratico, sistema di accesso (denominato *Ford Easy Access Door*) è reso possibile in quanto i montanti, invece di esser collegati con il resto del telaio, sono integrati nelle portiere e sono pure in grado di offrire, oltre alla stabilità, la massima sicurezza. Se, oltre a questa interessante particolarità, si tiene conto che, oltre alla normale possibilità di abbassare i sedili posteriori è pure possibile ribaltare il sedile del passeggero ubicato a lato di quello del conducente, ottenendo in tal modo un vano di carico della non indifferente lunghezza di m. 2,35 ! Ovviamente, oltre a ciò, la **B-MAX**, presenta altre importanti novità ma, ovviamente, abbiamo dato spazio, in primo luogo, a quella che maggiormente la caratterizza e la pone un tantino al di sopra rispetto ad altre analoghe vetture. Tra le varie altre qualità disponibili, da rilevare il sistema *Ford SYNC con AppLink** che consente di riprodurre musica, effettuare e ricevere chiamate in vivavoce e persino controllare le app sullo smartphone, il tutto con semplici comandi vocali; inoltre, tramite la funzione *Ford Emergency Assistance** è possibile effettuare chiamate d'emergenza fornendo a chi ascolta ogni informazione onde permettere la localizzazione del veicolo, e ciò nella loro lingua (Optional).

giare tranquilli altri particolari congegni sono disponibili sulla **B-MAX**, tra questi l' *Active City Stop*, particolare sistema in grado di prevenire – o ridurre – il rischio di "tamponamento a catena" (sino ad una velocità di 30 km/h). Pure apprezzabile risulta la posizione di seduta "alta", in grado di permettere una visibilità ad ampio raggio, e la disponibilità del tetto "panoramico" vetrato sulla sua completa superficie. A ciò, ovviamente, va aggiunta la cura nel dettaglio per quanto concerne la dotazione tecnica e il livello di comfort di cui è dotata la vettura, particolarità che abbiamo avuto modo di conoscere e apprezzare nell'utilizzo del veicolo avuto a disposizione per il nostro test.

La vettura da noi provata, modello **B-Max**

Comfort e sicurezza di tutto rispetto
Oltre alle "normali" dotazioni che garantiscono a conducenti e passeggeri di viag-



Titanium X, mossa dal collaudato motore da 1 l. (turbo) e 3 cilindri in grado di sviluppare 125 CV, con consumi, percorso medio, di 1.4.9/100 km. (dati della Casa), si è rivelata decisamente piacevole da guidare. Un motore veramente efficiente e brioso, sia nei tratti pianeggianti come pure percorrendo strade di montagna. Apprezzabile pure la guida che, in virtù delle sue doti dinamiche accentuate dalla regolazione elettronica della coppia TVC (Torque Vectoring Control) è in grado di garantire un'efficiente trazione, una perfetta stabilità in curva e, nel contempo, un'adeguata scorrevolezza nel traffico cittadino. Basata sulla piattaforma globale Ford per il segmento B, che condivide con la nuova Fiesta, la B-Max



rappresenta la visione Ford di una multi-spazio premium compatta (multi-activity vehicle, MAV) in grado di offrire, oltre a spazio a volontà, una versatilità con un'estetica gradevole e funzionale. Per quanto concerne la sicurezza sono state sviluppate soluzioni innovative per garantire alla B-Max lo stesso livello di protezione, in caso di collisione, in ugual misura rispetto alle vetture tradizionali. La struttura delle porte, anteriori e posteriori, è rinforzata con un acciaio ultr雷斯istente (UHSS) in particolare nei punti chiave sottoposti a maggior sollecitazione in caso di impatto laterale e le intelaiature delle stesse lavorano in sinergia per assorbire le forze d'urto. Con la B-Max la Ford intende soddisfare chi è alla ricerca di una

vettura "su misura" per le proprie esigenze e, tenuto conto della sua particolarità, è in grado di accontentare anche chi, in precedenza, aveva a disposizione una vettura con maggiori dimensioni. Già ben equipaggiata nella sua versione Base la vettura può esser ulteriormente arricchita con i vari "pacchetti" a disposizione che, oltre ad evidenziare la cura dei dettagli e la qualità del grado di finitura, che permettono di disporre di una vettura, su misura, con altri importanti congegni, non del tutto indispensabili, ma in grado un tipico offrire quel "tocco in più" che non guasta.

Dati tecnici: Ford B-Max Titanium X (vettura nostro test):

motore 3 cilindri, 1.0 l. EcoBoost, cambio manuale a 5 rapporti, con una potenza di 125 CV a 6'000 g/min., e una Coppia di 170 (200) Nm a 1'400-4'500 giri/minuto. Velocità max 189 km/h e un'accelerazione da 0-100 km/h in 11.2 sec. Consumo medio (dati della casa): 4.9 l./100 km (ciclo misto). Emissioni di CO₂ 114 g/km. Cat. di efficienza energetica B. Dimensioni: lunghezza mm. 4077, larghezza mm. 1751, H. mm. 1604. Peso: 1'332 kg. **Prezzo:** a partire da fr. 23'850-- (versione 1.0 Trend, 100 CV) **Vettura del nostro test.** fr. 29'600-- con le varie opzioni fr. 32'700-- **Garanzia:** 3 anni con possibilità di prolungo sino a 5 anni. 12 anni contro la corrosione perforante. ♦

FORD B-MAX:

ein grossräumiges Auto, mit weitgeöffneten Türen

Die erste Einzigartigkeit, die Gefallen findet, wenn wir den **FORD B-MAX** betrachten, ist ohne Zweifel der einfache Einstieg in das Auto, der definitiv auch für Personen mit Mobilitätseinschränkungen praktisch und komfortabel ist. Diese Zugänglichkeit hat das Fahrzeug dank der Schiebetüren, die es ermöglichen, auf den hinteren Sitzen Platz zu nehmen, während dem der vordere Sitz offen ist, was einen Freiraum von gut 150 cm ermöglicht. Dieses originelle und praktische Zugangssystem (**Ford Easy Access Door** genannt) ist möglich, da das Türgestell, anstatt mit dem Rest des Fahrgestells verbunden zu sein, in die Türen integriert ist und so neben Stabilität auch eine maximale Sicherheit gewährleistet. Wenn man neben dieser Einzigartigkeit auch einzieht, dass man nicht nur die hinteren Sitze herunterklappen kann, sondern auch den Mitfahrsitz, bekommt man auf diese Weise einen Freiraum von einer nicht minder beachtenswerten Länge von 2.35 Metern! Natürlich präsentiert der **B-MAX** auch weitere wichtige Neuigkeiten. Aber selbstverständlich haben wir an erster Stelle den Eigenschaften Platz gegeben, die das Fahrzeug mehrheitlich charakterisieren und es zudem ein wenig aus anderen, analogen Autos hervorstechen lassen. Unter all den weiteren Qualitäten, über die das Fahrzeug verfügt, ist das System **Ford SYNC mit AppLink*** zu nennen, das erlaubt, Musik abzuspielen, Anrufe über die Freisprechanlage zu tätigen und zu erhalten und sogar Apps auf dem Smartphone zu kontrollieren. Und dies alles mit einfachen Stimmbefehlen. Zudem ist es mit der Funktion **Ford Emergency Assistance*** möglich, Notrufe zu machen, die derjenigen Person, die den Anruf entgegennimmt, erlauben, Informationen über die Lokalisation des Fahrzeugs zu erhalten; und dies in ihrer Sprache (Optional).

Komfort und beachtliche Sicherheit

Neben der normalen Ausrüstung, die es dem Fahrer und den Passagieren ermöglichen, beruhigt zu reisen, sind im **B-MAX** weitere interessante Vorrichtungen vorhanden. Unter anderem der **Active City Shop**, ein einzigartiges System, welches die Fähigkeit hat, das Risiko eines „Ketten-Auffahrungsunfall“ (bis zu einer Geschwindigkeit von etwa 30km/h) vorzubeugen oder zu reduzieren. Auch anerkennenswert ist die hohe Sitzhöhe, die eine Sicht auf einen weiten

Umkreis ermöglicht, sowie auch die Verfügbarkeit des „Panorama-Dachfensters“. Hinzugefügt werden muss natürlich auch die Sorgfalt im Detail, was die technische Ausstattung und das Komfortniveau betrifft, mit dem das Fahrzeug ausgestattet ist, eine Einzigartigkeit, die wir während unserer Testfahrt kennen und schätzen lernten.

Das Fahrzeug, das uns zur Verfügung gestellt wurde - das Modell **B-Max Titanium X**, das von einem 1 Liter Motor (Turbo) und 3 Zylindern mit einem Potenzial von

125 PS angetrieben wird und einen durchschnittlichen Verbrauch von 4.9 Liter / 100 Kilometer hat (Werkdaten) - zeigte sich als definitiv angenehm zu fahren. Der Motor ist wirklich effizient und spritzig, sei es auf flachen Strassen sowie auch auf Bergstrassen. Bemerkenswert ist zudem die Lenkung, kraft des Dynamiktalentes, das von der elektronischen Steuerung der Kupplung TVC (Torque Vectoring Control) fähig ist, einen effizienten Antrieb, eine perfekte Stabilität in Kurven sowie gleichzeitig eine angepasste Geschmeidigkeit im Stadtverkehr zu garantieren. Basierend auf der globalen Plattform von Ford für das Segment B, die das Auto mit dem neuen Fiesta teilt, repräsentiert der **B-Max** die Vision von Ford eines kompakten Premiummehrplätzers (Multi-activity vehicle, MAV), der neben Raum und Willenskraft, eine Vielseitigkeit mit einer ansprechenden und funktionalen Ästhetik verbindet. Was die Sicherheit betrifft, wurden innovative Lösungen entwickelt, um mit dem **B-Max** im Falle einer

Kollision denselben Schutz zu garantieren, über den auch traditionelle Fahrzeuge verfügen. Das Baugefüge der Türen – sowohl der vorderen wie auch der hinteren – ist mit ultraresistentem Stahl (UHSS) verstärkt; im Besonderen an Schlüsselpunkten, die bei seitlicher Einwirkung der stärksten Stoßbelastung ausgesetzt sind. Die Fahrwerke derselben arbeiten in Synergie, um Stoßkräfte zu dämpfen. Mit dem **B-Max** will **Ford** alle die zufrieden stellen, die auf der Suche nach einem auf die eigenen Bedürfnisse zugeschnittenen Fahrzeug sind. Im Bewusstsein der Einzigartigkeiten des Fahrzeugs vermag Ford zudem alle zu befriedigen, die bereits über ein Fahrzeug mit grösseren Dimensionen verfügen. Das Auto, das bereits in seiner Basisversion sehr gut ausgestattet ist, kann schliesslich auch mit verschiedenen zur Verfügung stehenden „Paketen“ ergänzt werden, die – neben der Hervorhebung der Sorgfalt zum Detail und der Qualität der Endverarbeitung – erlauben, ein massgeschneidertes Fahrzeug mit weiteren wichtigen Ausstattungen auszuarbeiten, die nicht völlig unentbehrlich sind, aber typisch dafür sind, das „Etwas mehr“ anzubieten, das niemandem schadet.

Technische Daten: Ford B-Max Titanium X (Fahrzeug unseres Testes):

3-Zylinder Motor, 1.0 Liter. EcoBoost, manuelle Schaltung mit 5 Gängen mit einer Stärke von 125 PS mit 6'000 U/min und einer Kupplung von 170 (200) Nm bei 1'400-4'500 U/min. Höchstgeschwindigkeit 189 km/h, Beschleunigung von 0-100 km/h in 11.2 Sek. Durchschnittsverbrauch (Werkdaten): 4.9 L/100km (Mischbetrieb). CO₂ Emissionen 114g/km. Energieeffizienzkategorie **B**.

Dimensionen: Länge 4077 mm, Breite 1751 mm, Höhe 1604 mm.

Gewicht: 1'332 kg.

Preis: Ab CHF 23'850.—(Version 1.0 Trend, 100 PS)

Testfahrzeug: CHF 29'600.- mit verschiedenen Optionen CHF 32'700.-)

Garantie: 3 Jahre mit Möglichkeit zur Verlängerung für weitere 5 Jahre. 12 Jahre Rostschutz ♦



Esposizioni

• di Duccio •

La retrospettiva dello scultore Jacques Lipchitz a Casa Rusca (Locarno) fino al 6 gennaio 2015 e Gustave Courbet: Alla scoperta di un artista rivoluzionario, alla Fondazione Beyeler (Riehen-Basilea) fino al 18 gennaio 2015 sono due avvenimenti espositivi di primo ordine nella realtà pittorico-culturale svizzera. Due mostre che traggeranno i nostri sentimenti artistici nel 2015. Il primo è esponente dell'arte cubista e scultore di rinomanza mondiale. Il secondo pittore realista- verista rivoluzionario che con la sua concezione del colore e le sue realizzazioni pittoriche d'avanguardia ha scardinato la pittura accademica e "pompier" del suo secolo. Lipchitz e Courbet sono due mostre da non mancare.

Jacques Lipchitz (1891 -1973)

Retrospettiva

Il giovane ed intraprendente lituano sbarcato a Parigi nel 1909 per seguire una formazione artistico- accademica e cercare notorietà e gloria è da tempo scultore di fama mondiale. Oggi le sue opere realiste di origi-



ne cubista e nel segno della monumentalità sono esposte in Europa e soprattutto negli Stati Uniti. La presenza di quest'artista multietnico nomade a Locarno, nel 1972, è fugace ed attestata da un disegno che è conservato nella collezione della fondazione Remo Rossi e nei ricordi di chi ebbe il piacere di fare la sua conoscenza. Remo Rossi era infatti pronto ad accogliere Jacques Lipchitz in uno dei suoi atelier in via dei Marmi (oggi via Angelo Nesi) accanto al proprio laboratorio e a fianco di Jean Arp e Italo Valenti. La retrospettiva di Casa Rusca continua un discorso espositivo-culturale che la Pinacoteca locarnese fa da più di 25 anni: "portare esponenti della scena artistica internazionale in un contesto di lingua e cultura italiana (il nostro) a stretto contatto con il mondo mitteleuropeo..." Un riconoscimento e un plauso vada a Riccardo Carazzetti direttore dei servizi culturali della città di Locarno e curatore della mostra.

La mostra

Inaugurata sabato 20 settembre alla presenza di un folto pubblico la retrospettiva è ben frequentata. L'allestimento accurato e razionale evidenzia la grandiosità

❖ Courbet au chien noir (Portrait de l'artiste), 1842

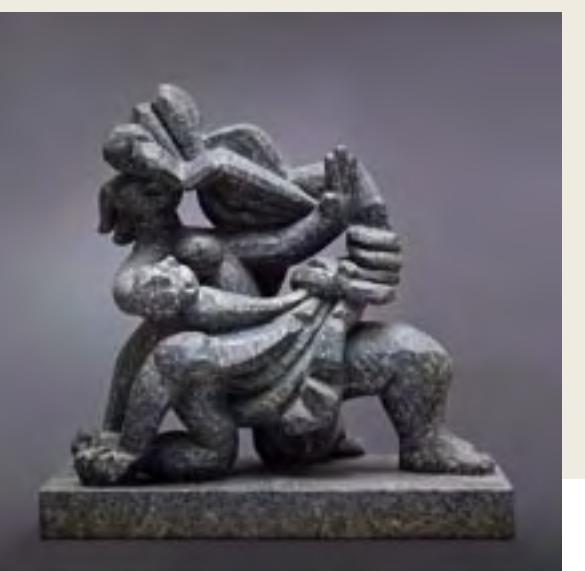
❖ Le Fou de peur (portrait de l'artiste)



Jacques Lipchitz: die Retrospektive des Bildhauers in Casa Rusca Locarno, bis zum 6. Januar 2015
Gustave Courbet: die Entdeckung von einem revolutionären Künstler, bei der Stiftung Beyeler (Riehen-Basel), bis zum 18. Januar 2015.
Dies sind zwei wichtige Ausstellungen der schweizerischen Malerkultur, bei welchen 2015 unsere künstlerische Leidenschaft voll auf ihre Kosten kommt. Ersterer ist ein Kubist und ein weltweit berühmter Bildhauer. Der Zweite ist ein revolutionärer Maler, der mit seinen Kunstwerken die akademische Malerei neu orientiert hat. Die Ausstellungen von Lipchitz und Courbet sollte man nicht verpassen.

Jacques Lipchitz (1891 -1973)
Retrospektive

Der junge und unternehmungslustige Litauer, der damals bereits ein weltbekannter Bildhauer ist, kommt 1909 nach Paris um eine akademische Künstlerausbildung zu absolvieren. Heute sind seine realistischen Kunstwerke kubistischer Herkunft in ganz Europa und vor allem in den USA bekannt und ausgestellt. Die Präsenz dieses



Ausstellungen

❖ Le Fou de peur (portrait de l'artiste)

multiethnischen Künstlers in Locarno im Jahr 1972 bestätigt eine Zeichnung, die in der Sammlung der "Stiftung Remo Rossi" aufbewahrt wird. Sein flüchtiger Besuch ist jedoch bei vielen in guter Erinnerung geblieben. Remo Rossi empfing Jacques Lipchitz in seinem Atelier in der Via dei Marmi (heute Via Angelo Nesi), das neben seinem Labor lag. Auch Jean Arp und Italo Valenti waren gern gesehene Gäste bei ihm. Die Retrospektive der Casa Rusca führt das Thema kultureller Ausstellungen weiter, die bereits seit 25 Jahren in der lokalen Pinakothek bestehen: "Locarno präsentiert und organisiert in Zusammenarbeit mit ganz Mitteleuropa Ausstellungen internationaler Künstler, die auch mit unserer italienischen Sprache und Kultur verbunden sind. Ein herzliches

seiner unverwechselbaren Ausdrucksweise, welche aus dem Kubismus kommt. Diese Sprache hat sich mit den Jahren gewandelt und wurde als „Weltraummusik“ bezeichnet. Dieser Stil schmilzt und harmonisiert in seinen Kunstwerken mit grosser Natürlichkeit. Diese Ausstellung wurde von Riccardo Carezzetti zusammen mit Kosmo de Baranano (Verwalter eines Kataloges von Lipchitz) realisiert. Das gesamte Projekt wurde in Zusammenarbeit mit der Marlborough Gallery New York und einem 256 seitigen Katalog in italienischer Sprache (beinhaltet alle seine ausgestellten Kunstwerke) organisiert.

Gustave Courbet (1819-1877)

Stiftung Beyeler Riehen/Basel, bis 18.01.2015

Gustave Courbet ist nicht ein traumatisierter Künstler wie Modigliani, sondern ein revolutionärer Künstler, im Leben und in der Kunst.

In der Kunst wegen seinem malerischen Realismus, der mit den akademischen Lehren in Kontrast steht, sondern auch wegen der innovativen Benutzung der Farben. Im Leben wegen seiner politischen Aktivität gegen die 3. Republik im Jahre 1870. Seine Beteiligung an der Pariser Gemeinschaft und an der Zerstörung der Vendôme Kolumn in Paris, wegen welcher er verurteilt wurde. Er wurde mit einer exorbitanten finanziellen Strafe gebußt, die er nie im Leben hätte bezahlen können. Nach einer längeren Gefängnishaft in Paris ging er in die Schweiz ins Exil, in der Nähe des Genfer Sees. Er war 58 Jahre alt, als er am 31. Dezember 1877 in La Tour-de-Peilz starb. Bis zu seinem Tod gab er die Hoffnung auf eine Begnadigung nicht auf.

Er war am 10. Juni 1819 in Ornans (Frankreich) geboren. „Ich bin 50 Jahre alt und habe immer frei gelebt; lasst mich mein Leben auch frei beenden; Wenn ich eines Tages sterben werde, möchte ich, dass man dies über mich sagt: er hat keine Schule absolviert, er folgte keiner Kirche, keiner Institution, keiner Akademie und noch weniger keinem System: Das Einzigste was ihm gehörte, war seine Freiheit.“

Die grosse Ausstellung, die ihm die Stiftung Beyeler widmet, ist die 1. in der Schweiz seit über 15 Jahren. Kuratiert wurde sie von Ulf Küster, Verwalter der Stiftung Beyeler. Die Ausstellung gehört der „Saison Courbet“. Eine Initiative in Zusammenarbeit mit den Musées d'art et d'histoire in Genf. Das Stadtmuseum Rath präsentiert eine Zusammenstellung seiner letzten Jahre, als er in der Schweiz lebte. Die Stiftung Beyeler zeigt etwa 60 Kunstwerke, die das Werk von Courbet genau fokussieren, nämlich als Spezialist des Realismus und Naturalismus der Kunst. Als Avantgardist der Modernen und im Bruch mit den traditionellen akademischen Malkunst. Mit seinen Porträts von Frauen, Höhlen und Seewesen, hebt die Ausstellung seine unbekannte Annäherung zu Farbe und Licht hervor.

L'Origine du monde ist das Zentrum der Ausstellung. Dieses Bild wird zum ersten Mal im deutschen Raum vorgestellt. „Dieses Kunstwerk ist das unbekannte Meisterwerk des 19. Jahrhunderts.“ Damals hatten es nur wenige Personen gesehen, alle jedoch sprachen darüber. Es ist ein Bild, bei welchem sein provokativer Einfluss heute immer noch intakt geblieben ist.♦



Dankeschön geht an Riccardo Carazzetti, Organisator der Ausstellung und Direktor der kulturellen Events der Stadt Locarno.

Die Ausstellung

Die Ausstellung wurde am 20. September mit einem überwältigtem Publikum eröffnet. Die sorgfältige Vorbereitung der Veranstaltung hebt die Grossartigkeit, sowie die kubistischen Eigenschaften der Skulpturen des litauischen Künstlers hervor. In den über 100 ausgestellten Kunstwerken (Zeichnungen und Skulpturen) wurden sehr viele Themen präsentiert. Man findet biblische Themen, welche dann in verschiedenen Varianten interpretiert wurden. Die christliche sowie hebräische Interpretation, die griechisch-römischen Mythologie, aber vor allem findet man es in



Locarno
SEDE PRINCIPALE

inElettra sa
Via Vallemaggia 9
CP1446
Tel. 091/760.00.40

Vira Gambarogno
SUCCURSALE

inElettra sa
Via Cantonale
Tel. 091/795.16.17

info@inelettra.ch - www.inelettra.ch

**In caso di urgenze
o picchetto 24h su 24h
Tel. 091/760.00.40**

Servizio Chiavi Ascona

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

Pronto intervento 24h

091 791 26 38 - 076 364 63 87

Via al Pascolo 14
6612 ASCONA
chiaviascona@gmail.com

Per le vostre inserzioni
sul Ferien Journal...

Massimo Mozzi
marketing@ferienjournal.ch
076 585 49 58

Esposizioni

Omaggio a Maurice Frido

11 ottobre - 7 dicembre 2014, Sede Casa Serodine, Ascona

Il Museo Comunale d'Arte Moderna di Ascona rende omaggio a Maurice Frido, artista francese che da oltre sessant'anni ha eletto Ascona a sua patria.

Maurice Frido è poeta dell'istante, del fuggevole, del qui e ora. Vissuti come fossero rivelazione, nel fermare lo scorrere del tempo, coinvolto in modo totale con la vita, il fremito di un paesaggio naturale o urbano: gioia per gli occhi, partecipazione interiore, scintillio di forme naturali che continuano oltre orizzonti, di nuvole, di fumi, di riverberi specchiati, di forme che si rinnovano in un *continuum* senza tempo. Autodidatta, ma formatosi alle prestigiose Académie de la Grande Chaumière e Académie Julian, sono soprattutto gli impressionisti francesi a interessarlo – da Monet a Cézanne, a van Gogh – citati come guide, per ricordo o per malinconia, ma mai per plagio. Sono i grandi maestri della sua gioventù, della sua patria d'artista, della Parigi crocevia europea di tutte le arti, che egli non ha mai dimenticato portandosela sempre con sé, peregrino d'Europa. Così anche ad Ascona, Frido ha continuato a coltivare il suo idioma francese, e soprattutto a leggere, tra i vicoli, i paesaggi lacustri e montani, quel non so che di luce mediterranea che unisce Ascona al Sud della Francia, o a tutti i Sud.

Alla soglia dei novant'anni, ciò che colpisce di Maurice Frido è il suo sguardo di fanciullo, di occhi azzurri che soprattutto sprigionano quella luccicante curiosità infantile, la stessa che ci viene restituita con gioia di vita dalle sue numerose opere pittoriche, tutte fermento, di rumori, di profumi, di sensazioni.

Note biografiche

Maurice Frido (n. Friedmann) nasce a Parigi il 28 agosto 1926, da padre polacco e madre russa, settimo di nove fratelli. Sin da bambino, la sua è una vita difficile: a soli 5 anni perde la madre ed è mandato in un orfanotrofio parigino, dove rimane fino all'età di 14 anni, quando ritorna a vivere con il padre. Poco dopo, però, il padre è arrestato e fucilato dai nazisti, mentre Frido viene internato in una Scuola di lavoro, dove vive una situazione di abbandono morale e affettivo, alla quale vanno ad aggiungersi le carenze alimentari e fisiche.

Nel 1943 viene ricoverato per una grave anemia, dove infine il medico della clinica, dott.

Milhaud, s'interessa del suo caso e si procura per aiutarlo; qui fa anche la conoscenza di Ignace Rubinstein (fratello del pianista Arthur Rubinstein), che gli riserva una particolare attenzione incoraggiandolo e stimolandolo nell'intraprendere i primi passi nel disegno. Nasce così la passione per l'arte in Maurice Frido, che lo accompagnerà per il resto della sua vita. Nel settembre del 1944 Frido si arruola nel-



l'esercito francese, ma pochi mesi dopo si ammalà gravemente ed è nuovamente ricoverato in ospedale. Rientrato a Parigi, lavora come pellettiere per ben 9 ore al giorno e poi, dopo un'ora e mezza di metropolitana, si applica ancora allo studio dell'arte alle accademie de la Grande Chaumière e Julian, dove acquisisce delle solide conoscenze pittoriche. Nel 1953 infine, abbandona tutto per dedicarsi interamente alla sua passione: inizia così una vita all'insegna dell'arte, studiando la pittura, guadagnandosi la vita eseguendo caricature, alternando la vita parigina a frequenti viaggi di studio, soprattutto in Italia. Già pochi anni dopo inizia a esporre le sue opere, a Parigi, poi in tutta la Francia e infine all'estero.

Nel 1954 Maurice Frido soggiorna per la prima volta ad Ascona, dove finisce per stabilirsi definitivamente, vivendo al centro del Borgo, stringendo contatti con la cerchia locale (per anni è membro del Comitato direttivo dell'Associa-

zione degli Amici delle Belle Arti) e lavorandovi giorno dopo giorno, per ben 60 anni.

Casa Serodine Ascona
Piazza San Pietro, 6612 Ascona
Tel. +41 91 792 37 55, Tel. +41 91 759 81 40
museo@ascona.ch - www.museoascona.ch

Orari

Mercoledì-sabato: 10-12 / 15-18
Domenica e festivi: 14:30-16:30
Lunedì-martedì: Chiuso

Ingresso

CHF 5.–, CHF 3.– (AVS, studenti, gruppi di almeno 15 persone). Gratis per ragazzi sotto i 18 anni. Visite guidate da parte dell'artista, in italiano e francese per gruppi fino a 25 persone, solo su prenotazione. CHF 150.– + biglietto singolo ♦

Ausstellungen

Hommage an Maurice Frido

11. Oktober - 7. Dezember 2014, Casa Serodine, Ascona

Das Museo Comunale d'Arte Moderna Ascona ehrt Maurice Frido, den französischen Künstler, der seit über sechzig Jahren Ascona zu seiner Wahlheimat gemacht hat.

In Maurice Fridos Werken erlebt man das „jetzt und hier“, das Vergängliche, den Augenblick. Die Stadtansichten und Landschaften werden wie eine Offenbarung inmitten des ewigen Vergehens der Zeit mit innerer Anteilnahme festgehalten: eine Freude für das Auge, ein Gefunkel von natürlichen Formen, die sich über Horizonte, Wolken und Flüsse erneuern, wie in einem zeitlosen Kontinuum.

Frido, der vorwiegend als Autodidakt zum Künstler geworden ist, hat auch Malkurse an den renommierteren Kunstabakademien Académie de la Grande Chaumière und Académie Julian in Paris besucht. In seiner Arbeit ist er vor allem an den französischen Impressionisten interessiert – von Monet bis Cézanne und weiter zu Van Gogh – die er in seinen Werken, in melancholischem Gedenken, als Leitbilder zitiert, ohne sie je nachzuahmen. Es handelt sich um die grossen Meister, die Paris, seine Heimat, geprägt haben; die Stadt, die zum europäischen Kreuzweg aller Künste wurde, die er nie vergessen hat und immer in seinem Herzen in sich trägt.

So hat der Maler auch in Ascona seine französische Ausdrucksweise weiterentwickelt, indem er vor allem in den Gassen, in den See- und Berglandschaften das spezielle mediterrane Licht einzufangen weiß, welches Ascona mit dem Süden Frankreichs oder mit allen südlichen Gefilden, verbindet.

Was einem an dem fast neunzigjährigen Künstler besonders auffällt, ist sein Blick, der immer noch dem eines Knaben ähnlich ist: in seinen Augen entdeckt man eine kindliche Neugier, dieselbe die freudig aus seinen zahlreichen Gemälden heraus spricht, alle voller eifriger Geräusche, Düfte und Eindrücke.

Biografische Anmerkungen

Maurice Frido (geb. Friedmann) wird am 28. August 1926 als siebtes von neun Geschwistern in Paris geboren, Kinder eines Polen und einer Russin. Schon als Kind führt er ein schwieriges Leben: seine Mutter stirbt als er nur 5 Jahre alt ist, weshalb er in ein Pariser Waisenhaus geschickt wird, wo er so lange bleibt bis er als vierzehnjähriger wieder zu seinem Vater zieht. Kurz danach wird sein Vater jedoch von den Nationalsozialisten verhaftet und erschossen, während Frido in eine Arbeitsschule interniert wird, wo er sowohl psychisch wie auch physisch sehr leidet. 1943 wird er wegen einer ernsten Anämie ins Krankenhaus eingeliefert, wo endlich der Chefarzt Dr. Mil-

haud sich für ihn einsetzt. Hier macht er außerdem Bekanntschaft mit Ignace Rubinstein (dem Bruder des Pianisten Arthur Rubinstein), der ihm besondere Aufmerksamkeit schenkt und ihn ermutigt, die ersten Schritte im Zeichnen zu unternehmen. So entsteht Maurice Fridos Leidenschaft für die Kunst, welche ihn für den Rest seines Lebens begleitet.

Im September 1944 meldet sich Frido bei der französischen Armee. Wenige Monate später erkrankt er jedoch schwer und wird wieder hospitalisiert. Zurück in Paris arbeitet er für gut neun Stunden am Tag als Gerber, um sich danach, nach anderthalb Stunden Zugfahrt, noch der künstlerischen Ausbildung in den Kunstabakademien Grande Chaumière und Julian zu widmen, wo er eine solide Basis in der Malerei gewinnt. 1953 gibt er schliesslich alles auf, um sich ganzheitlich seiner Leidenschaft zu widmen: dies ist der Anfang eines Lebens im Namen der Kunst, wo sich das Studium und das Leben in Paris mit häufigen Studienreisen (vor allem nach Italien) abwechseln und währenddessen er dank der Ausführung von Karikaturen das Nötige für den Lebensunterhalt verdient. Wenige Jahre danach fängt er an, seine Werke in Paris und nachher in ganz Frankreich und dann im Ausland auszustellen.

1954 verweilt Maurice Frido zum ersten Mal in Ascona, wo er sich später definitiv niederlässt. Hier lebt er inmitten des Stadtkerns und knüpft Kontakte mit dem lokalen künstlerischen Milieu (für viele Jahre war er Mitglied des Vorstands der Künstlervereinigung Amici delle Belle Arti). Seit rund 60 Jahren führt er in Ascona seine Arbeit Tag für Tag mit Leidenschaft weiter.

Casa Serodine Ascona,
Piazza San Pietro, 6612 Ascona
Tel. +41 91 792 37 55, Tel. +41 91 759 81 40
museo@ascona.ch - www.museoascona.ch

Öffnungszeiten:

Mittwoch-Samstag: 10-12 / 15-18
Sonntag und Feiertage: 14:30-16:30
Montag-Dienstag: geschlossen

Eintritt

CHF 5.–, CHF 3.– (AVH, Studenten, Gruppen ab 15 Personen). Gratis für Jugendliche unter 18 Jahren.

Führungen

mit dem Künstler, auf Italienisch und Französisch für Gruppen bis zu 25 Personen, nur mit Voranmeldung, CHF 150.– + reduziertes Einzelbillett ♦



SCHOBER
Gartengestaltung
Gartenunterhalt
Beratung
Projektierung
Handelsgärtnerei



Garden Center:
Tel. 091 791 28 61
Via Ferrera 103
6612 Ascona

Ufficio / Büro:
Tel. 091 791 28 88

Curiosità



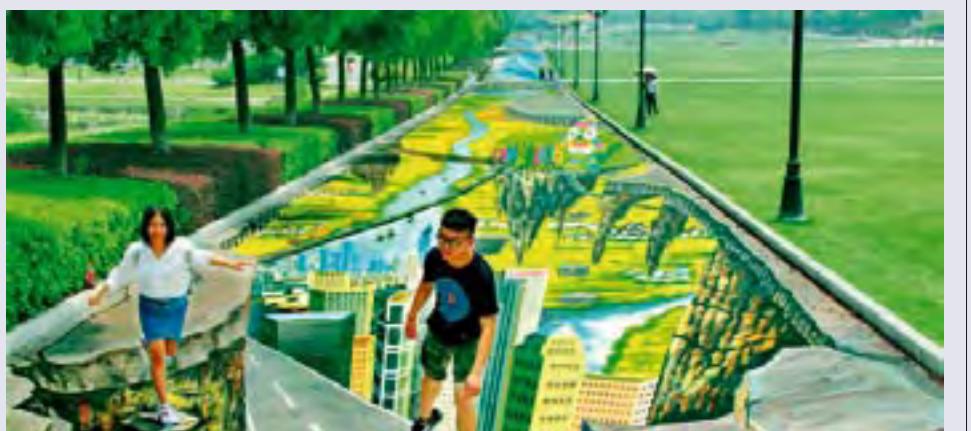
Un'opera di street art da record

In Cina un'intera strada è stata decorata con un'opera di street art 3D, lunga ben 365 metri. "I ritmi della giovinezza" è il titolo della più grande opera di street art del mondo e si trova a Nanjing, in Cina. È lunga ben 365 metri ed occupa una superficie di ben 2.500 metri quadri, dimensioni che gli hanno fatto conquistare ben due record del Guinness dei Primati. La tecnica usata è quella "anamorfica", che attraverso una distorsione dei disegni dà loro tridimensionalità, donando un effetto davvero sorprendente. Per ultimare il dipinto vi sono voluti più di 20 giorni e una squadra d'artisti impegnatisi davvero a lungo e sodo, coordinati da Yang Yongchun. Questi, notato il gran numero di studenti del campus in cui si trova l'opera, hanno deciso di far in modo che chi camminerà in questa via potrà interagire col disegno stesso, creando percorsi che sembrano sospesi nel vuoto e altri stradagemmi che rendono la strada unica.



Stanno per arrivare le auto volanti

Da un'idea della NASA, stanno per arrivare le auto volanti che rivoluzioneranno le nostre vite.



Vedendo un film di fantascienza di qualche decennio fa ci possiamo rendere conto di come molti oggetti che sembravano impossibili sono stati davvero inventati, cambiandoci la vita. Uno di principali sogni di tutti è sempre stato quello di guidare un'auto volante, questo potrebbe essere possibile già a partire dalla fine del prossimo anno.

A Tel Aviv, infatti, sta per arrivare lo SkyTran, un circuito sopraelevato di binari, lungo circa 500 metri, di autovettura volanti, pilotate da un computer, che permetterà di sorvolare il traffico quotidiano della città ad un'altezza di 6 metri dal suolo. I clienti potranno chiamare una navicella direttamente con il proprio smartphone. Se questi nuovi mezzi dovessero riuscire successo, verranno implementati altri SkyTran in paesi come l'India o gli USA. Il progetto, infatti, è firmato NASA e probabilmente rivoluzionerà i trasporti.



Lamborghini d'oro a Parigi

Una Lamborghini d'oro fotografata per le strade di Parigi. Una delle auto più costose al mondo!

Automobili di lusso come la Lamborghini Aventador LP 700-4 non passano certo inosservate, ma una in particolare si distingue tra tutte. Il lusso non è ostentazione, ma evidentemente non tutti lo sanno, così l'auto parcheggiata davanti all'Hotel Plaza Athenee a Parigi è fatta d'oro. Oltre al materiale usato, a sorprendere sono anche la velocità massima della vettura di 350 km/h e la sua accelerazione da 0 a 99 kmh di 2,9 secondi.

Il suo costo è di circa 4 milioni di dollari e supera persino una Ferrari dorata uscita qualche mese fa. L'ingegnere che l'ha creata, il tedesco Robert Guelpen, ha raccontato che l'idea era quella di creare un tributo alla casa Lamborghini in occasione del 50esimo anniversario dell'industria. Un modello di questa vettura, presentato a Dubai, era composto a parte da un blocco di 500 kg d'oro e aveva un prezzo di 7,5 milioni di dollari, prezzo che l'ha fatta subito diventare una delle supercar più costose al mondo.

Ein Rekord der Street Art

Wo? In China naturalmente. Eine 365 M. lange Strassenlänge wurde mit einem 3D Kunstwerk dekoriert.

Kurioses

tos. Sie werden von einem Computer bedient, der es erlaubt, den Stadtverkehr etwa 6 Meter über dem Boden zu überfliegen.

Die Kunden können eines dieser fliegenden Taxis mit ihrem Smartphone bestellen. Sollte dieses neue Transportmittel erfolgreich sein, werden auch in anderen Ländern, wie Indien oder USA Sky Trans entstehen. Das Projekt steht unter der Leitung der NASA und wird unsere mobile Fortbewegung revolutionieren.



Ein goldener Lamborghini in Parigi

In Paris wurde ein goldener Lamborghini fotografiert. Eines der teuersten Autos der Welt. Luxusautos wie ein Lamborghini Aventador LP 700-4 fahren nicht unbemerkt und unerkannt auf den Straßen. Und dieses Auto sticht besonders hervor. Luxus muss nicht unbedingt auch Prahlerei sein. Das vor dem Hotel Plaza Athenee in Paris parkierte Autos ist aus Gold, purem Gold. Abgesehen von diesem so wertvollen Material schafft der Motor locker 350 km/h und beschleunigt von 0 auf 99 km in nur 2,9 Sekunden.



Sie kommen, die fliegenden Autos

Die NASA ist dabei, die fliegenden Autos zu konzipieren. Sie werden unser Leben grundlegend verändern.

Wenn wir uns an einen berühmten Sci-Fi Film vor etwa zehn Jahren erinnern (das 5. Element), können wir uns gut vorstellen, wie das ist. In der Zwischenzeit sind ja schon viele Dinge erfunden worden, von denen man annahm, dass das niemals möglich sein könnte und die unser Leben doch sehr verändert haben. Der Traum vieler Menschen ist ja das fliegende Auto. Nun, in ein paar Jahren könnte das ohne weiteres zu unserem Leben gehören. In Tel Aviv wird der Sky Tran gebaut. Eine in der Luft hängende Verkehrsverbindung, etwa 500 M. lang, für fliegende Au-





Agriturismo Cantina Böscioro

Cucina casalinga
da lunedì a domenica su prenotazione
e minimo 10 persone

Vendita diretta
produzione propria di vini e distillati
da martedì a sabato dalle 17.00

Tel: 091 859 25 37 **Fax:** 091 840 97 33 **Mob.:** 079 337 74 14 **E-mail:** boscioro@bluewin.ch

Fam. Vosti
Via Monte Ceneri 13
6516 Gerra Piano



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"

Zanzottera

CONFISERIE TEA-ROOM

Specialità: panettoni
amaretti pralinés



BRISSAGO TEL. 091 793 15 50
Aperto tutti i giorni

La cucina è servita! - Bitte zu Tisch!



Ristorante **Al Castagneto**

Roberto e Emma Codiferro

Ristorante al Castagneto
Roberto e Emma Codiferro

6652 Ponte Brolla
Tel.: +41 91 796 14 19
alcastagneto@bluewin.ch

“E’ gradita la riservazione telefonica”
ME-GIO chiuso

Dalla bella regione delle Tre Terre, il Ristorante “Al Castagneto”, rinomato per la sua deliziosa cucina e la piacevole accoglienza, vi propone in autunno diverse specialità di selvaggina da cui spicca per la sua eccellenza, la sella di capriolo.

Siamo aperti fino al 30 dicembre 2014.
Riapertura: marzo 2015.

Am Anfang der Tre Terre. In Ponte Brolla, finden Sie das Restaurant „AL CASTAGNETO“. Eine exquisite Küche, ein sehr gepflegtes Ambiente mit wunderschöner Dekoration, immer der Jahreszeit angepasst. Im Herbst sollten Sie sich etwas Besonderes leisten: den Rehriicken im Castagneto. Auch andere Wildgerichte, sowie die Gerichte der Jahreskarte stehen Ihnen zur Auswahl - und alles ist immer richtig gut und delikat. Das Castagneto geht am 30. Dezember in die Ferien und alle kommen dann wieder, Anfang März 2015. Ausgeruht und für Sie bereit.



Nan **da Nani** Camila & Hernani

RISTORANTE AERODROMO
Tel. 091 791 13
6612 Ascona
mitananfernandes@gmail.com

Orario d'apertura
Aperto tutto l'anno - Mercoledì chiuso
Giovedì apertura ore 17.00

Immerso nella natura, d'estate è piacevole godersi l'ampia terrazza, mentre d'inverno il camino a legna rende l'ambiente accogliente e familiare.

Sono molte le specialità della Casa, come le paste, le zuppe, la terrina di foie gras, i dessert e altro ancora.

Disponibile anche per banchetti fino a 50 persone. Ampi parcheggi a disposizione.

Tra i piatti più esclusivi ci sono gli Scampi Sud Africa, accompagnati da riso e cipolle e insaporiti dalla “salsa speciale”.

Altri pesci freschi cotti sulla griglia a legna sono il branzino, la sogliola, oltre all'astice.

Disponiamo di una cantina con un'eccellente scelta di vini pregiati.

Unser Restaurant liegt inmitten der Natur. Im Sommer wartet eine grosse Gartenterrasse auf Sie. Im Winter hingegen werden Sie unseren Kamin schätzen, der eine wohlige und heimelige Atmosphäre schafft.

Ein reichhaltiges Menu mit unseren Hauspezialitäten wartet auf Sie. Darunter hausgemachte Pasta, Suppen, Gänseleber Terrine, Desserts und vieles andere. Ganz exklusiv können wir Ihnen Scampi aus Süd Afrika anbieten, die mit Reis Pilaw und unserer speziellen Sauce serviert werden. Fisch steht ebenfalls auf unserer Speisekarte. Neben Hummer auch Seebarsch und Flunderfilets. Unser Weinkeller bietet Ihnen mit exzellenten und wertvollen Weinen eine grosse Auswahl. Falls Sie ein Bankett planen, wir haben Platz für gut 50 Personen. Auch ein grosser Parkplatz steht unseren Gästen zur Verfügung.

ristorante **L'approdo**

di Mappo - Minusio

Disponibilità per cene aziendali
fino a 100 persone

e tutti i mercoledì sera,
fino a fine febbraio,
buffet di rösti a volontà
con diversi contorni fr. 28.50

aperto tutti i giorni
Jeden Tag
dalle 10⁰⁰ alle 23⁰⁰
Via Mappo 6
6600 Minusio
Tel. +41 91 225 81 18
www.lapprodo.ch - info@lapprodo.ch

Gestito con la passione che li accompagna da sempre da Monica Poroli e Luciano Badini dal 1982 gerenti anche del ristorante Campeggio Delta di Locarno. Il locale si presenta moderno e accogliente con un ampia sala interna, una terrazza rialzata e coperta dalla quale si gode una vista spettacolare sul Verbano, e un angolo di giardino direttamente al lago. Il team di cucina è “capitanato” dal chef Stefano Ferola, il quale ha saputo realizzare la filosofia della direzione nel valorizzare al massimo i prodotti del territorio.

Monica Poroli und Luciano Badini sind seit 1982 leidenschaftliche Gastronomen. Sie verwalten auch das Restaurant Camping Delta in Locarno.

Das Lokal ist modern und behaglich. Ein grosser Speisesaal und eine erhöhte Terrasse mit wunderschönem Blick auf den Lago Maggiore warten auf Sie. Eine kleine Gar-tenecke liegt direkt am See.

Das Küchenteam wird vom Chef Stefano Ferola geleitet. Es gelingt ihm hervorragend, die Philosophie der Direktion mit ausgesuchten Tessiner Produkten zu verwirklichen.



Ticinella

- Fondue di formaggio e “Chinoise”
tutto l'anno.
- Agnolotti al Brasato con salsa
al Brasato
- Specialità della casa:
Châteaubriand e Tartar di manzo

Orari di apertura / Öffnungszeiten:
LU-VE 07:00 - 24:00
SA-DO 09:00 - 24:00
Via Vorame 86
6612 Ascona - Tel. 091 791 30 65



Ticinella da oltre 30 anni ad Ascona...

Situato in Via Vorame ad Ascona, il Ristorante Ticinella è aperto tutto l'anno. Antonella e il suo Team è sempre pronta a deliziari con diverse novità e vostre proposte culinarie.

La cucina mediterranea e Ticinese si accomesterà con serate dedicate a tema con specialità di altre regioni.

Per le feste natalizie o per cene aziendali, siamo a vostra completa disposizione per organizzare qualsiasi vostro desiderio.

Ticinella la semplicità che conquista...



Ticinella – seit mehr als 30 Jahren
in Ascona

In der Via Vorame finden Sie das Restaurant Ticinella. Es ist das ganze Jahr über offen. Antonella und ihr Team verwöhnen Sie mit ausgesuchten Gerichten und erfüllen auch Ihre speziellen Küchenwünsche.

Die mediterrane Küche verbindet sich gut mit der Tessiner Tradition und das Ticinella ist für Sie bereit, jeden Ihrer Wünsche zu organisieren.

Ticinella, eine Küche die Sie mit ihrer Einfachheit und Qualität erobert



il valore
del dettaglio
sempre ■■■

Art & Solutions

BAZZI
Piastrelle SA

Bazzi Piastrelle SA | Via dei Pioppi 10 | 6616 Losone | T +41 (0)91 792 16 02 | F +41 (0)91 792 18 02 | www.bazzi.ch | info@bazzi.ch

Il team dell'Agenzia Generale Davide Pilotti di Locarno
ringrazia per la fiducia e vi augura buone Feste.



Agenzia Generale Davide Pilotti /

Via della Posta 2, 6600 Locarno

locarno@axa-winterthur.ch

Punti di vendita Ascona, Tenero e Vallemaggia

AXA winterthur
ridfiniamo / la protezione finanziaria



LA BOTTEGA
DEL VINO

Ristorante Enoteca Wine Bar
Via Luini, 13 - LOCARNO
Tel. 091 751 82 79
labottegalocarno@anceda.ch

Das Restaurant für jede Gelegenheit !



In Gold, Rot oder Silber.. die Juwelen der Weinkellerei Delea.. die müssen Sie probieren



Il nostro Wine-shop a Tenero.

Produzione di
Eigenproduktion
Merlot e Grappa,
von Merlot und Grappa
Selezione di vini esteri
Ausländische Weine
Specialità ticinesi
Tessiner Spezialitäten
Galleria Matasci Arte
Kunstgalerie Matasci Arte
Tutti i giorni libera
Alle Tage freie Degustation
degustazione dei nostri vini.
der Matasci-Produkte.



Matasci Vini | Via Verbano 6 | TENERO (Locarno)
091 735 60 11 | info@matasci-vini.ch | www.matasci-vini.ch



Selezione d'Ottobre

1964-2014 50 anni "Selezione d'Ottobre"

Ticino DOC rosso

Bott./Flasche: 75 cl: Fr. 13.25 - 37,5 cl: Fr. 7.45

50 cl: Fr. 10.10 - 150 cl: Fr. 26.50

Vitigno: Merlot proveniente da vigneti del Canton Ticino.

Vinificazione: Fermentazione a durata limitata a pochi giorni a temperatura controllata.

Carattere: Bouquet fruttato e fresco, giusto colore rubino, corpo armonico ed equilibrato.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: Mescere a 17°-18°C.

Gastronomia: Si accorda a paste, risotti, carni bianche.

Rebsorte: Merlot aus Weinbergen des Tessin.

Kelterung: Die Gärung dauert wenige Tage bei kontrollierter Temperatur.

Charakter: Fruchtiges, frisches Bouquet, rubinrote Farbe, harmonischer und ausgewogener Körper.

Alkoholgehalt: 12,5% vol.

Ausschanktemperatur: 17°-18°C.

Gastronomie: Ideal zu Teigwaren, Risotto und weissem Fleisch.

Matasci Fratelli, Via Verbano 6, 6598 Tenero, Tel. 091 735 60 11
info@matasci-vini.ch - www.matasci-vini.ch



Ampelio

Ticino DOC Merlot, 2009,

*Medaille d'Or "La Selection"

Bott./Flasche: *75, 150 cl

Vitigno: Merlot 100%

Vinificazione: Le uve provengono da vecchi vigneti dei Ronchi del Bellinzonese. Fermentazione alcolica e macerazione lunghe tipo bordolese, il vino viene successivamente affinato in barriques. **Gradazione alcolica:** 13% VOL, **Colore:** rosso rubino intenso. **Carattere:** frutti di bosco e speziato con note tostate eleganti. **Sapore:** asciutto, ampio e buona struttura, fruttato e vanigliato, complesso e avvolgente con sensazioni finali persistenti

Temperatura di servizio: da 17 C

Gastronomia: carni rosse, brasati, arrosti, selvaggina e formaggi saporiti

Rebsorte: Merlot 100%

Kelterung: Das Lesegut kommt aus alten Weinbergen von den Ronchi des Bellinzonese. Klassische Weinbereitung mit langer Maischgärung wie Bordeauxart. Der Wein wird in französischen Eichenholzfässern gelagert.

Alkoholgehalt: 13% VOL, **Farbe:** Intensives Rubinrot

Bouquet: Waldbeeren, und gewürzt mit eleganten Röstaromen

Geschmack: Trocken, voll, von guter Struktur mit komplexem Geschmack und langem Abgang, **Servieter temperatur:** 17 C

Gastronomie: Rotes Fleisch, Rinderschmorbraten, Wild und Käse

Chiodi SA Ascona - Via Delta 24, CH-6612 Ascona - Telefono 091 791 56 56
Fax 091 791 03 93 - info@chiodi.ch - www.chiodi.ch



Via Delta 24
CH-6612 Ascona
Tel. +41 (0)91 791 56 56
info@chiodi.ch
www.enoteca-arnaboldi.ch



TERRENI ALLA MAGGIA SA
CH-6612 ASCONA



Venite a trovarci
nella nostra enoteca alimentare
in via Muraccio 105 ad Ascona.

Besuchen Sie uns
in unserer Önothek und Verkaufsladen
an der Via Muraccio 105 in Ascona.

www.terreniallamaggia.ch
Tel. +41 91 792 33 11



Melodia

Ticino DOC, Rosso

Bott./Flasche: 75 cl

Vitigno: Merlot/Cabernet-Sauvignon/Cabernet-Franc/Carminoir

Collocazione del vigneto: Coldrerio e Locarno (Delta della Maggia)

Suolo: sabbioso - limoso (Delta della Maggia), argilloso (Coldrerio)

Densità di impianto: 5'000 ceppi per ettaro, **Sistema di allevamento:** Guyot semplice

Produzione per m²: 700 g, **Vinificazione:** vendemmia manuale con uve di alta gradazione zuccherina, vinificazione tradizionale a lunga macerazione in vasche di acciaio inox e poi affinamento parziale in barriques francesi per 6 mesi, **Colore:**

rosso intenso, **Profumo:** fragole e frutti di sottobosco, **Sapore:** buona struttura, sentori di fragola, prugne cotte, tannini fini, **Conservazione:** 5 anni dalla vendemmia, **Adatto per:** cucina tradizionale Svizzera, cucina giapponese e cinese cruda e semi-cruda, **Tenore alcolico:** 12,8°, **Temperatura di servizio:** 18-20° C

Rebsorten: Merlot/Cabernet-Franc/Cabernet-Sauvignon/Carminoir

Weinlage: Coldrerio und Locarno (Maggia-Delta), **Boden:** sandig-lehmig (Maggia-Delta), tonhaltig (Coldrerio), **Anbaudichte:** 5'000 Stöcke pro Hektare, **Anbau-**

system: Guyot-Einzelbogen, **Ertrag pro m²:** 700 g, **Vinifizierung:** Traubenlese von Hand bei hohem Reifegrad, Gärung im Stahltank, langer Maischekontakt, partieller Barriqueausbau (französische Eiche) 9-12 Monate, **Farbe:** tiefes rot, **Bouquet:**

Erdbeeren, Waldbeeren, **Geschmack:** gute Struktur, Erdbeeren, Zwetschgenkonfitüre, feines Tannin, **Lagerfähigkeit:** 7 Jahre ab Traubenernte, **Eigent zu:** traditionelle Schweizerküche, rohe-halbrohe, japanische und chinesische Küche

Alkoholgehalt: 13°, **Servieter temperatur:** 18-20° C



San Giorgio 2010

Merlot Ticino DOC

Bott./Flasche: 75 cl: Fr. 32.00 - 150 cl: Fr. 64.00

Varietà: 100% Merlot. **Esposizione:** Sud. **Altimetria:** 230 m

Tipologia del suolo: Medio - profondo. **Sistema di allevamento:** Guyot semplice

Resa per ettaro: 50q/ha. **Epoca di vendemmia:** Settembre - Ottobre

Età media del vigneto: 25 – 30 anni. **Vendemmia:** Raccolta manuale in apposite cassette del peso massimo di 15Kg. Pigiatura soffice preceduta da dirasatura e selezione sia del grappolo che del chicco.

Durata della fermentazione: 15 giorni + macerazione 45 giorni

Temperatura di fermentazione: 25° +

Affinamento: Vinificazione e macerazione in vasche di inox maturazione in barriques per 24 mesi.

Gradazione alcolica: 14.0% vol., **Colore:** Rosso rubino intenso. **Olfattive:** Intenso, frutta matura, note speziate e vaniglia. **Gustative:** Morbido, ottima struttura, tannini presenti e ben fusi. **Temperatura di servizio:** 18 - 20°

Rebsorten: 100% Merlot. **Weinberglage:** Süden. **Höhe:** 230 m

Boden: medium - tief. **Anbau system:** Guyot Einzelbogen. **Ertrag pro Hektar:** 50 Q/Ha. **Lesezeit:** September - Oktober. **Alter des Weinbergs:** 25 – 30 Jahre

Lese: Handlese in Kassetten mit maxim. 15 Kg. Leichte, vorsichtige Pressung nach der Trennung und Auslese der Trauben und Stiele. **Gärungs dauer:** 15 Tage + 45 Tage Einstampfung. **Gärungstemperatur:** 25° C / +

Kelterung und Gärung: in Inoxstahl tanks; Reifeprozess in Barriques während 24 Monaten. **Alkoholgehalt:** 14% Vol., **Farbe:** intensives rubinrot

Aroma: intensiv, fruchtig, Gewürz- und Vanillenoten. **Geschmack:** sanft, erstklassige Struktur, ausgeglichene Tanninpräsenz. **Servieter temperatur:** 18-20° C



CANTINA SANGIORIO

Azienda Agricola Avvenire Sagl
c/o CP 341, CH-6601 Locarno

Tel. +41 91 756 20 80

Fax +41 91 756 20 89

e-mail: info@cantinasangiorgio.ch

www.cantinasangiorgio.ch



Terreni alla Maggia SA, via Muraccio 105, 6612 Ascona, Tel. 091 792 33 11
www.terreniallamaggia.ch - info@terreniallamaggia.ch



**Ariete - Widder****Leone - Löwe**

Dicembre positivo, specialmente per chi vuole iniziare una nuova attività per l'anno che sta per incominciare. Le prime due settimane del mese sono positive con in arrivo buone notizie. Avrete l'occasione di dimostrare il vostro talento. Piccoli problemi da tenere controllati, importante evitate inutili discussioni con colleghi o amici. L'amore in questo mese sarà passionale e con una gran voglia di trasgredire, attenti se siete già impegnati. Qualche contrasto verso le feste Natalizie, state calmi e tutto si risolverà. Evitate di mangiare troppo possibili disturbi digestivi.

Dezember wird ein sehr positiver Monat, vor allem für alle, die eine neue Aktivität beginnen wollen. In den ersten zwei Wochen kommen gute Nachrichten auf Sie zu. Endlich haben Sie die Chance, Ihr Talent zu beweisen. Kleinere Probleme sollten Sie gut unter Kontrolle behalten und vermeiden. Sie jegliche Diskussion mit Arbeitskollegen und Freunden. In der Liebe wird es leidenschaftlich, Sie sollten es jedoch nicht übertrieben, vor allem wenn Sie sich in einer festen Beziehung befinden. Kleinere Kontraste mit den weihnachtlichen Festlichkeiten. Bleiben Sie ruhig und essen Sie nicht allzu viel.

**Toro - Stier****Vergine - Jungfrau**

Dicembre un mese un po' complicato specialmente con collaboratori o soci di lavoro. Desiderio di indipendenza e alcuni di voi vorrà mettersi in proprio, con progetti per il futuro , ascoltate consigli di persone che vi possono aiutare. Qualche spesa in più per la famiglia e anche qualche responsabilità ma tutto sommato Dicembre finisce bene in buona compagnia , sarà l'inizio per un Anno Nuovo positivo.

Dezember könnte ein komplizierter Monat werden, besonders mit Ihren Arbeitskollegen und Bekannten. Sie haben grosse Sehnsucht nach Selbständigkeit und einige von Ihnen wünschen sich eine selbständige Tätigkeit für die Zukunft. Hören Sie auf Tipps und Ideen von guten Freunden. Für Ihre Familie werden Sie einige zusätzliche Unkosten anrechnen müssen und Verantwortung übernehmen müssen. Im grossen und ganzen wird Dezember positiv enden und in guter Gesellschaft. Es wird ein guter Anfang für ein positives neues Jahr.

**Gemelli - Zwillinge****Bilancia - Waage**

Mese di riflessioni sul da farsi cambiare posto di lavoro o aspettare un momento migliore, le stelle consigliano di avere pazienza e valutare bene ciò che conviene. Dovrete affrontare qualche noia legale e non rimandare cose in sospeso da tempo. La prudenza importante , non agite con impulso e state diffidenti con persone e proposte poco chiare. Non investire soldi se non siete sicuri. L'amore risente di questi alti e alcune coppie potrebbero pensare ad una separazione. Se tenete a cuore una persona a voi cara non trascuratela. Buona la salute a parte qualche malestere di stagione.

In diesem Monat werden Sie häufig über einen Arbeitswechsel nachdenken. Die Sterne empfehlen Ihnen, geduldig zu bleiben und abzuschätzen was sich wirklich lohnt. Sie werden mit einem rechtlichen Problem konfrontiert und Sie sollten ältere Pendenzen nicht mehr verschieben. Investieren Sie kein Geld, wenn Sie sich nicht sicher sind. In der Liebe wird es unstabil und einige von Ihnen werden sogar an eine Trennung denken. Eine wichtige Person in Ihrem Leben dürfen Sie nicht vernachlässigen. Gute Gesundheit, ausser einige kleine Winterbeschwerden.

**Cancro - Krebs****Scorpione - Skorpion**

Marte non è più opposto e inizia già ai primi giorni del mese un transito importante che diventerà positivo più avanti. Controllate le spese non sprecate i soldi. Qualche incomprensione nei rapporti di lavoro vi sentite stanchi e poco disponibili verso gli altri, voglia di stare da soli. In amore le cose vanno bene, se avete chiarito delle incomprensioni con il vostro partner. Feste Natalizie positive con possibile breve viaggio per fine anno.

Mars beginnt einen wichtigen Durchgang in ihrem Zeichen und bringt Ihnen viele positive Ereignisse. Vermeiden Sie unnötige Geldausgaben. Einige Misverständnisse im Arbeitsumfeld kommen auf Sie zu. Sie sind sehr müde, fühlen sich nicht hilfreich gegenüber den anderen und haben ein grosses Bedürfnis, einige Zeit alleine zu verbringen. In der Liebe läuft alles rund, wenn Sie bereits einige Unklarheiten geklärt haben. Die Weihnachtsfestlichkeiten verbringen Sie positiv und auf Jahresende könnten Sie eine kurze Reise planen.

**Sagittario - Schütze**

Giove in ottima posizione vi invita a rimboccarvi le maniche e a darvi da fare e cogliere al volo un'occasione che si presenterà già all'inizio del mese. Mercurio aiuta la creatività e stimola la fantasia e le idee innovative. Quasi tutti i pianeti sono in ottima posizione e potrebbero riservarvi piacevoli sorprese per la professione e avanzamenti importanti anche per le finanze. Amore e ancora amore con incontri improvvisi e molto eccitanti. Viaggio per fine anno a sorpresa. Per la salute siete in perfetta forma fisica.

Eine Beschwerden mit Arbeitskollegen werden positiv überstanden. Diesen Monat werden Sie vieles für Ihre Zukunft planen. Einige wünschen einen Wohnungswechsel und andere planen eine Familiengründung. Mögliche Verlegung Ihres Arbeitsortes und sogar einer eventuell möglichen Wechseln ins Ausland im neuen Jahr. Endlich können die guten Resultate nach so viel Mühe und Sie fühlen sich verwirklicht. Dezember bringt einen Hauch neuer Energie und wunderschöne Überraschungen, wie z.B. einen Besuch von Verwandten, welche Sie schon seit langer Zeit nicht mehr sehen. In der Liebe kommen leidenschaftliche Momente und grosse Emotionen.

**Enoteca Arnaboldi
di Chiodi Ascona SA
Tradizione e cultura del vino**

Per i vostri regali di Natale
www.enoteca-arnaboldi.ch

**Capricorno - Steinbock**

Per voi del Capricorno sta iniziando un periodo positivo con grandi cambiamenti per il futuro. Progetti per l'acquisto di una casa oppure decisione di trasferirsi all'estero. Venere pianeta della piccola fortuna entra nel segno il 10 del mese portando novità interessanti e anche qualche entrata extra di soldi. Per i sentimenti favoriti sono le persone che da tempo sono sole, finalmente possono fare progetti per una nuova vita con un incontro a sorpresa. Dicembre mese dell'amore e dell'allegria, non mancheranno le emozioni.

Für die Steinböcke beginnt eine positive Phase mit grossen Veränderungen für Ihre Zukunft. Sie planen einen Wohnungskauf oder sogar einen Umzug ins Ausland. Venus kommt in Ihr Zeichen ab dem 10. des Monats und bringt Ihnen interessante Neuigkeiten und auch einige ungeplante Geldeinnahmen. Steinböcke, die schon seit langer Zeit alleine sind, können sich auf neue Gefühle, zukünftige Projekte und ein neues Leben freuen. Sie werden eine überraschende Bekanntschaft machen. Dezember ist der Monat der Liebe und der Fröhlichkeit. Sie werden mit vielen Emotionen überschüttet.

**Acquario - Wassermann**

Marte nel vostro segno vi regala energia e saturno meno aggressivo portando via alcune nuvolette dal vostro cielo. Per il lavoro buone notizie con avanzamenti e aumenti di stipendio, positivo questo cielo per i giovani che studiano e hanno il desiderio di fare un'esperienza all'estero. In amore le coppie solide supereranno qualche momento di crisi e per altri è possibile la rottura del legame. Incontri e serate allegre con forti emozioni. Breve vacanza in buona compagnia per chiudere il 2014 in bellezza e iniziare un 2015 alla grande.

Mars bringt Ihnen gute Energie und Saturn wischt ein paar graue Wolken von Ihrem Himmel weg. Gute Nachrichten im beruflichen Bereich mit Lohnhöhung und grosse Fortschritte. Positiver Himmel auch für die Studenten, die von einem Auslandaufenthalt träumen. In der Liebe werden solide Paare einige kriselige Momente überstehen und andere denken bereits an Trennung. Fröhliche Abende mit interessanten Bekanntschaften und starken Emotionen. Einen Kurzurlaub in guter Gesellschaft, um das Jahr 2014 positiv zu beenden und um ein tolles 2015 zu beginnen.

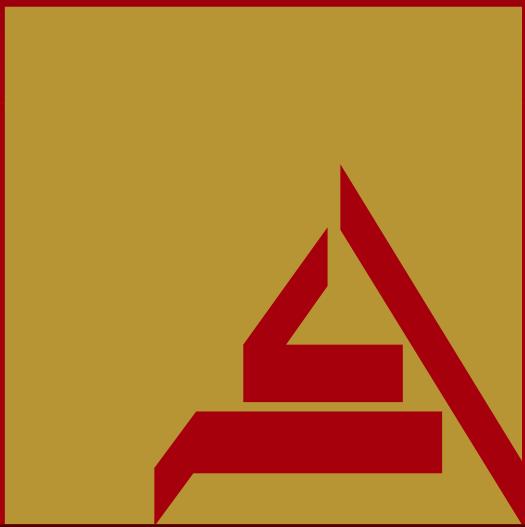
Lunedì - Venerdì
Montag - Freitag
07:30 - 12:00
13:30 - 17:30
Sabato
Samstag
08:00 - 12:00

via Delta 24
CH-6612 Ascona
+41 (0)91 791 56 56
info@chiodi.ch
www.chiodi.ch

**Pesci - Fische**

Se siete in crisi per il lavoro non fate passi falsi ma sappiate aspettare tempi migliori. In questo mese state tranquilli evitate discussioni con chi vi sta accanto specialmente nel lavoro. Anche con le spese state moderati. La fantasia non vi manca ma ora dovete stare con i piedi ben saldi per terra non sognando cose che per il momento non sono realizzabili. Nuove storie d'amore difficili con persone che avete incontrato lontani da casa. Agitati e nervosi avete una gran voglia di buttare tutto all'aria per vivere nuove e forti emozioni, ma attenti a non perdere chi vi ama veramente.

Im beruflichen Bereich sind Sie erschöpft und Sie möchten sofort etwas verändern, Sie sollten jedoch einen besseren Zeitpunkt abwarten. Diesen Monat sollten Sie ruhig bleiben und Diskussionen mit Arbeitskollegen und Partnern vermeiden. Im finanziellen Bereich müssen Sie vorsichtig sein und sinnlose Ausgaben vermeiden. Ihre Phantasie überschüttet Sie, obwohl Sie momentan weniger träumen und bodenständig bleiben sollten. Neue schwierige Liebesgeschichten mit Menschen, die weit weg von Ihnen leben. Sie fühlen sich nervös und haben Lust auf einen grossen Wechsel. Sie möchten am liebsten alles hinschmeissen, um neuen Emotionen Platz zu machen. Seien Sie vorsichtig, dass Sie nicht eine wichtige Person, die Sie wirklich liebt, verlieren.



A S S O F I D E

L'IMMOBILIARE
NEL LOCARNESE

Assofide SA
Casella Postale 144 - CH-6601 Locarno
Tel. 091 752 17 52 - Fax 091 752 17 32
www.assofide.ch - info@assofide.ch