ANNO/JAHRE LX | 434/5 | LUGLIO/JULI 2014

60 anni Jahre

Ferien-Journal

I sapori del Ticino
Feines aus dem Tessin

I naturisti del Monte Verità
Die Naturmenschen vom Monte Verità

CSI ASCONA, Un salto sulle emozioni
CSI ASCONA, Grosse Leidenschaft

POROLI

SPECIAL BOATS

Frauscher

WWW.POROLI.CH INFO@POROLI.CH +41 91 785 80 30

VIALE B. PAPIO 3, CH-6612 ASCONA

Einmaliger Luxus – Residenza „Paradiso al Sole“ in Minusio

Alle Wohnungen als Zweitwohnsitz käuflich!

Die Residenz „Paradiso al Sole“ ist von hohem Niveau, in einer der bevorzugten Wohnzonen rund um Locarno, bestehend aus 11 Wohnungen und 3 Attikawohnungen, alle mit grossen Terrassen. Einen Wellnessbereich mit Sauna, Whirlpool, Fitness, externem Schwimmbad, grosser Grünanlage mit Palmen und typischer Beflanzung. Die Residenz „Paradiso al Sole“ liegt in einer besonders ruhigen Zone mit Südausrichtung und einer schönen Sicht auf den Lago Maggiore. In 1 Minute erreicht man zu Fuss die Bushaltestelle, die Minusio und Locarno alle 15 Minuten verbindet und die schöne Seepromenade mit ihren Restaurants ist nur 700 m entfernt. Genau nebenan ist das Hotel Esplanade ****sup. mit dem schönen Restaurant, SPA und Tennisplätze, die auch für externe Gäste zur Verfügung stehen. Mit dem Auto ist man in 2 Minuten im Zentrum von Minusio, in 5 Minuten in Locarno, in 10 Minuten in Ascona und in 30 Minuten in Lugano. Den internationalen Flughafen von Milano-Malpensa erreicht man in 90 Minuten und den von Zürich in zweieinhalb Stunden.

Wohnfläche ca. 113 – 303 m²,
Terrassenflächen ca. 31 – 65 m²
Kaufpreis ab CHF 980'000.--

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

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

ENGEL&VÖLKERS

PROPOSTA ESTIVA

CARNE ALLA PIODA

FILETTO DI MANZO:	CHF 44.00
FILETTO DI CAVALLO:	CHF 40.00
ENTRECÔTE DI MANZO:	CHF 42.00

Servito con: Salsa ai porcini - Patatine - Verdure - Insalata russa - Burro alle erbe

Suggerimento di presentazione / Serviervorschlag

RISTORANTE ROTONDA

Ristorante pizzeria totalmente rinnovato! Aperto 7 giorni su 7 dalle 06.30 alle 01.00 con cucina aperta fino alle 22.00. Specialità nostrane, mediterranee e ottime pizze anche d'asporto inoltre vasta scelta di pregiati vini in bottiglia e al bicchiere. A mezzogiorno menu settimanale e menu pizza a 15 CHF.

Unser Restaurant und Pizzeria ist komplett renoviert! Wir haben jeden Tag von 06.30 bis 01.00 Uhr geöffnet. Warme Küche bis 22.00 Uhr. Sie finden lokale und mediterrane Spezialitäten, feine hausgemachte Pizza und eine große Auswahl an Weinen als Flasche oder im Glas. Unsere Pizza liefern wir in unserer Umgebung auch nach Hause. Jeden Mittag gibt es ein spezielles Menü sowie unser Pizza-Menü für 15 Franken.

HOTEL ROTONDA

La costruzione offre 21 comode camere. Le stanze sono disponibili singole, doppie e con letto supplementare. Tutte le camere dispongono di: doccia/WC, TV, aria condizionata, minibar, cassaforte e accesso WI-FI gratuito; tutto per garantire un soggiorno ancor più confortevole e rilassante.

Unser Hotel verfügt über 21 komfortable Zimmer. Wir verfügen über Einzel-, Doppel- und Doppelzimmer mit Zustellbett. Alle Zimmer verfügen über Dusche, WC, TV, Klimaanlage, Minibar, eigenen Safe und kostenloses WI-FI, alles, um Ihren Aufenthalt noch komfortabler und erholsam zu gestalten.

Rotonda | Via San Gottardo 117 | 6596 Gordola | Tel. +41 91 745 10 88 | info@rotonda.ch | www.rotonda.ch

OYSTER PERPETUAL DAY-DATE

ROLEX

BUCHERER
1888

Locarno Piazza Grande | *bucherer.com*

archidé
INTERIOR DESIGN

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

progettazione d'interni | cucine | bagni | arredamenti | ristrutturazioni
via San Gottardo | 6593 Cadenazzo | +41 91 840 15 75 | www.archide.ch

FALKE • P.O.BOX 11 09 - D-57376 SCHMALLENBERG / GERMANY

FALKE

PURE MATT & PURE SHINE

STORE ASCONA
Viale B. Papio 3 · CH - 6612 Ascona

www.FALKE.com

STORE ZÜRICH
Rennweg 2 · CH - 8001 Zürich

STAMPATO IN TICINO

Se ci fosse un Black out

Ti mando un SMS, ti invio una mail..queste sono ormai frasi che ci appartengono e che fanno parte del quotidiano; ed in conseguenza la scrittura manuale sembra sempre meno importante e poco usata. Ne sembra che la scuola faccia molto per invertire la tendenza. Oggi si fanno molti meno esercizi di calligrafia rispetto ad un tempo, cosi come gli esercizi di memoria. Il risultato non è confortante. Stessa " musica " con i calcoli, anche i più semplici; senza calcolatrice si va nel panico ! E' una rottura generazionale che dimostra un veloce declino delle capacità ad usare in modo elastico il nostro cervello. Gli strumenti che usiamo per scrivere e fare di conto non stanno creando un uomo nuovo, no; stanno creando un uomo più debole, meno autonomo. Il problema è sempre lo stesso, sperare che il nuovo non lasci il deserto alle spalle, il deserto nell'elasticità mentale. Pensate a come reagirebbero i giovani (e non solo) se per una settimana non si potesse più comunicare con SMS o per via telematica. Tutti fermi ! Innamorati senza il contatto alle ore stabilite, le mamme che non rintracciano più i loro figli, centinaia di aziende che – senza App – non rintracciano più dipendenti e la logistica ed essi collegata; l'elenco sarebbe kilometrico. Eppure sono " solo " passati 22 anni da quando l'Ing. Britannico Neil Papworth inviò il primo SMS da un computer verso un GSM…. con su scritto : Merry Christmas. Pochi mesi dopo uno stagista della Nokia inviò il primo SMS da cellulare e cellulare. Sembra preistoria. Stiamo correndo, stiamo perdendo le capacità di comunicare con i mezzi normali, siamo legati ad un mondo che abbiamo creato e che ci può soffocare. Sta arrivando l'estate, speriamo che qualcuno prenda l'iniziativa di scrivere una frase, una lettera, un biglietto per accompagnare una rosa, senza andare a " copiare " su Wikipedia, sforzandosi di essere normale e semplice come ci hanno insegnato da ragazzi. Potrebbe nascere un nuovo gioco per l'estate dal nome profetico: riscrivi la tua vita!

Andreas Pieroni

… und was passiert bei einem Black-out?

" Ich schick Dir ein SMS, ein Email…." Das gehört einfach zum Alltag der jungen Generation. Handschriftliche Mitteilungen, Briefe sind fast ganz von der Bildfläche verschwunden. Auch unsere Schulen haben sich angepasst. Heute gehört Kalligraphie nicht mehr zum normalen Unterreicht. Auch Kopfrechnen oder Auswendiglernen findet nur noch selten statt. Das Resultat ist wenig erstaunlich. Immer die gleiche Musik…. Auch für einfachste Rechnungen geht ohne Rechenmaschine gar nichts mehr. Ist keine zur Verfügung, werden die „Kinder" panisch. Es ist ein Generationenbruch, der klar und deutlich zeigt, wie wir unser Hirn und dessen unendliche Möglichkeiten vernachlässigen und verdummen. Die heutige Computerzeit bringt nicht einen neuen, starken Menschen hervor, nein, sie macht uns schwacher, nimmt uns unsere Autonomie. Wir können nur hoffen, dass all diese neuen Technologien unseren Kopf nicht ganz versanden lassen. Stellen Sie sich vor, wie die Jungen (und nicht nur sie) reagieren würden, wenn sie eine Woche lang ohne I-Phone – SMS – Email und so weiter leben müssten. Alles blockiert! Verliebte können sich nicht mehr simsen, Mütter können ihre Sprösslinge nicht mehr immer und all überall erreichen. Tausende von Firmen – die ohne App undenkbar sind – können ihre Angestellten nicht mehr Tag und Nacht erreichen und haben auf die dazugehörende Logistik keinen Zugriff mehr. Wir könnten unser ganzes Ferien Journal mit solchen Beispielen füllen. Und doch, es ist nur knapp 22 Jahre her, seit der Brite Neil Papworth das erste SMS verschickt hat, von einem Computer an ein GSM, mit der Nachricht „Merry Christmas". Wenige Monate später hat eine Angestellte von Nokia das erste SMS von einem Handy zum anderen geschickt. Das scheint uns heute fast urzeitlich. Unser Alltag heute ist schnell, furchtbar schnell. Wir verlieren unsere Kapazität, auf normalem Weg miteinander zu kommunizieren. Wir leben heute in einer Welt, die uns buchstäblich den Atem nimmt. Der Sommer steht vor der Tür. Wir hoffen, dass es doch noch Menschen gibt, die einen Brief handschriftlich verschicken, eine nette Karte mit lieben Worten zu einem Geschenk, ohne auf Wikipedia zurückzugreifen um irgendeinen banalen Text zu kopieren. Wir hoffen doch, dass noch viele Menschen „normal" sind und ihre eigenen Worte zu Papier bringen, so wie wir es vor langer Zeit in der Schule gelernt haben. Das könnte doch ein kleiner Sommerwettbewerb werden, mit dem prophetischen Titel: „schreib Dein Leben auf" !

Andreas Pieroni

THE RE/MAX COLLECTION

International Luxury Real Estate

Shin Design Renzullo

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

42

60

70

Sommario / *Inhalt*

6 Se ci fosse un Black out
... und was passiert bei einem Black-out?

9 Abbonatevi al Ferien Journal
Abonnieren Sie das Ferien Journal

10 Manifestazioni / *Veranstaltungen*

14 Nel Mese - *Im Monat*

18 Un salto sulle emozioni - *Grosse Leidenschaft*

24 AXIM SA gruppo immobiliare è main sponsor di AXIM CSI Ascona 2014
Die Immobiliengruppe AXIM SA ist der Hauptsponsor des AXIM CSI Ascona 2014

26 Entusiasmo e impegno, con tradizione
Begeisterung und Engagement mit Tradition

32 Sempre all'altezza delle vostre aspettative
Der Kunde ist König

34 Benvenuti alla 5. edizione del Hublot Polo Cup Ascona
Der Polo Cup Ascona geht in die fünfte Runde

36 Dalla parte del toro... of course!
Auf der Seite des Stiers... of course!

38 Frutti dei nostri tempi - *Zeitgeist*

40 Il Gatto è tornato a graffiare!!!
Der Gatto (der Kater) schläft wieder zu!!!

44 67. Festival del film Locarno
67. Filmfestival von Locarno

48 3. edizione campionato ticinese del lancio del sasso
3. Ausgabe der Tessiner Meisterschaft im Steinstossen

52 Troccas

56 Da dieci anni senza Marlon Brando
Schon zehn Jahre ohne Marlon Brando

60 Ascona e i naturisti del Monte Verità
Ascona und die Naturmenschen vom Monte Verità

68 Un mondo di cibi e sapori - *Eine Welt voller Aromen*

70 La ditta Pasinelli SA di Locarno, festeggia i suoi 50 anni!
Die Pasinelli AG Locarno feiert den 50. Geburtstag

74 Cibo sano grazie al sacchetto da forno
Gesundes Essen dank neuem Bratbeutel

76 SUZUKI SX4 S-CROSS

80 La cucina è servita - *Das Mahl ist angerichtet!*

86 I sapori del Ticino - *Feines aus dem Tessin*

88 Esposizioni / *Ausstellungen*

90 Prelibatezze culinarie VOM FASS
Kulinarische Genüsse VOM FASS

92 Hotel Ascovilla, Ascona

94 Curiosità - *Kurioses*

96 Oroscopo di luglio / Horoskop für Juli

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:
Marco Barri, Maurizio Valsesia,
Beppe Fissore, Mara Bogetti,
Daniela Mor, Ezio Guidi, Yvonne Bölt,
Gian Pietro Milani, Gabriele Cavaliere,
Augusto Orsi, Manuel Guidi, Jolanda Rebozzi.

Traduzioni:
Felix Oprecht, Manuel Guidi,
Christina Schweiger, Maria Teresa Toto,
Rita Katharina Pedrazzini, Ladina Caprez,
Tanja Coray, Edoardo Beretta.

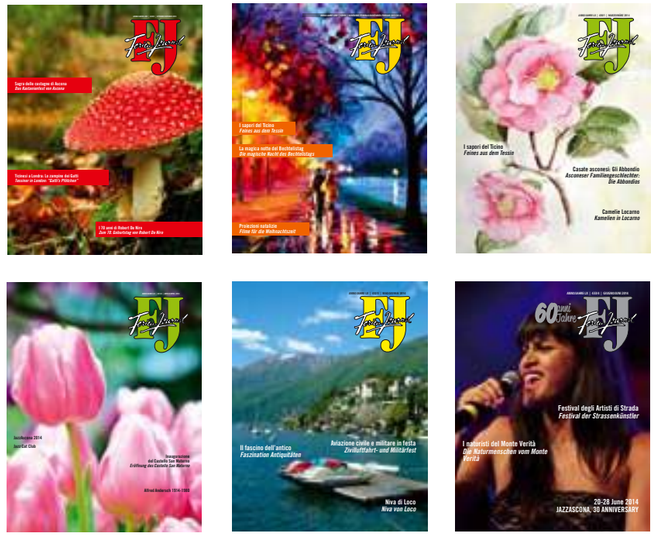
Grafica:
Emanuel Leber, Andrea Pieroni

Comunicazione/Marketing:
Beppe Fissore, ec120@tiomail.ch
Massimo Mozzi, marketing@latipografia.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 inoltro dei comunicati: entro il 10 del mese precedente l'uscita del giornale.

Senden Sie uns bitte Ihre Pressemitteilungen, italienisch und deutsch, mit 2-3 Photos.
Unsere Redaktion wird sich bemühen, Ihren Artikel zu publizieren
Termin: 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.*

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.

Name, Vorname / Cognome, Nome:

PLZ, Ort / CAP, luogo:

Strasse / Via:

Land / Nazione: Tel.

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

Datum, Unterschrift / Data, Firma:

LUGLIO-2014

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

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

Manifestazioni Veranstaltungen 07-2014

1

MARTEDI - DIENSTAG

OSA! - Organico Scena Artistica

Osa! (organico scena artistica) presenta il suo programma internazionale di musica.

Casella postale 62
CH - 6605 Locarno Monti
Tel.: +41 79 331 35 56
www.organicoscenaartistica.ch

2

MERCOLEDI - MITTWOCH

Musica Cittadina di Locarno

Concerto della Civica Filarmonica di Locarno.

Parco di Orselina
6644 Orselina
info@pro-orselina.ch
www.pro-orselina.ch

Dalle ore 21.00

3

GIOVEDI - DONNERSTAG

Centvai

Mostra particolare di beneficenza al Museo Regionale d'Intragna.

Museo regionale delle Centovalli
6655 Intragna
Tel.: +41 91 796 25 77

info@museocentovalli.ch
www.centovalli.net

4

VENERDI - FREITAG

Festival Internazionale di Musica Organistica

Festival Internazionale di Musica Organistica nella chiesa di Magadino.

Chiesa Parrocchiale
6573 Magadino
Tel.: +41 91 795 18 66
www.organ-festival.ch

5

SABATO - SAMSTAG

Festival Internazionale di Musica Organistica

Festival Internazionale di Musica Organistica nella chiesa di Magadino.

Chiesa Parrocchiale
6573 Magadino
Tel.: +41 91 795 18 66
www.organ-festival.ch

6

DOMENICA - SONNTAG

Buon Senso e Ideologia Dominante nella Formazione ed Evoluzione delle Galassie

La presente conferenza è strutturata sulla base di una serie di domande.

Via Collina 78 - Monte Verità
6612 Ascona
Tel.: +41 91 785 40 55

7

LUNEDI - MONTAG

Hans Erni

Dal 5 aprile al 17 agosto 2014 la Città di Locarno presenta un'importante personale dedicata a Hans Erni.

Pinacoteca Casa Rusca
Piazza St. Antonio
6600 Locarno
Tel.: +41 91 756 31 70

8

MARTEDI - DIENSTAG

Festival Organistico "Duello d'organo"

Concerto nell'ambito del Festival Internazionale di musica organistica di Magadino.

Chiesa parrocchiale
6596 Gordola
Tel.: +41 091 745 16 61
www.organ-festival.ch/
Dalle ore 20.30

9

MERCOLEDI - MITTWOCH

Teatro Avanti Visual Comic Show

Esilarante spettacolo di clowneria con fanfara e fuochi d'artificio, acrobazie circensi e volteggi impressionanti.

Parco di Orselina
6644 Orselina
info@pro-orselina.ch

10

GIOVEDI - DONNERSTAG

Moon and Stars 2014 - Laura Pausini

Prevendita: Ticketcorner tel. 0900 800 800 (Fr. 1.19 min.)

Piazza Grande
6600 Locarno
www.moonandstarslocarno.ch

Dalle ore 20.30

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

11

VENERDI - FREITAG

Moon and Stars 2014 - Udo Lindenberg

Prevendita: Ticketcorner tel. 0900 800 800 (Fr. 1.19 min.)

Piazza Grande
6600 Locarno
www.moonandstarslocarno.ch

Dalle ore 20.30

12

SABATO - SAMSTAG

Moon and Stars 2014 - Bligg / Sido

Concerto in Piazza Grande a Locarno.

Piazza Grande
6600 Locarno

Dalle ore 21:00

13

DOMENICA - SONNTAG

Festa Pro Cardada

La festa di Cardada, organizzata dalla Pro Cardada, è un'allegra ricorrenza con musica e divertimento per tutti.

6600 Cardada
www.procardada.ch

14

LUNEDI - MONTAG

Moon and Stars 2014 - Dolly Parton

Prevendita: Ticketcorner tel. 0900 800 800 (Fr. 1.19 min.)

Piazza Grande
6600 Locarno
www.moonandstarslocarno.ch

Dalle ore 20.30

15

MARTEDI - DIENSTAG

Moon and Stars 2014 - Jack Johnson

Prevendita: Ticketcorner tel. 0900 800 800 (Fr. 1.19 min.)

Piazza Grande
6600 Locarno
www.moonandstarslocarno.ch

Dalle ore 20.30

16

MERCOLEDI - MITTWOCH

Moon and Stars 2014 - James Blunt

Prevendita: Ticketcorner tel. 0900 800 800 (Fr. 1.19 min.)

Piazza Grande
6600 Locarno
www.moonandstarslocarno.ch

Dalle ore 20.30

17

GIOVEDI - DONNERSTAG

Moon and Stars 2014 - Negramaro / Jessie J.

Prevendita: Ticketcorner tel. 0900 800 800 (Fr. 1.19 min.)

Piazza Grande
6600 Locarno
www.moonandstarslocarno.ch

Dalle ore 20.30

18

VENERDI - FREITAG

Moon and Stars 2014 - Backstreet Boys

Prevendita: Ticketcorner tel. 0900 800 800 (Fr. 1.19 min.)

Piazza Grande
6600 Locarno
www.moonandstarslocarno.ch

Dalle ore 20.30

19

SABATO - SAMSTAG

Moon and Stars 2014 - Sunrise Avenue

Prevendita: Ticketcorner tel. 0900 800 800 (Fr. 1.19 min.)

Piazza Grande
6600 Locarno
www.moonandstarslocarno.ch

Dalle ore 20.30

20

DOMENICA - SONNTAG

Recenti Sviluppi nella Teoria delle Stringhe

Nell'ultimo decennio l'argomento dominante nella teoria delle stringhe è stato senz'altro la corrispondenza nota come AdS/CFT.

Via Collina 78 - Monte Verità
6612 Ascona
Tel.: +41 91 785 40 55

21

LUNEDI - MONTAG

Torneo di calcio brissaghese

Sabato festa e musica con DJ.

6614 Brissago

Dalle ore 17.00

22

MARTEDI - DIENSTAG

Cinema all'aperto

In luglio, il suggestivo sagrato della chiesa parrocchiale di Vira si trasforma in una sala cinematografica sotto le stelle.

6574 Vira
Tel.: +41 91 795 12 14
www.gambarognoturismo.ch

23

MERCOLEDI - MITTWOCH

Scuola Teatro Dimitri

Allievi della scuola Dimitri.

Entrata libera.
Organizzato dalla Pro Orselina

Parco di Orselina
6644 Orselina
info@pro-orselina.ch
www.pro-orselina.ch

24

GIOVEDI - DONNERSTAG

22. CSI Ascona - Concorso ippico internazionale 2014

Anche quest'anno avrà luogo il CSI Ascona, il rinomato concorso ippico internazionale.

6612 Ascona
www.csi-ascona.ch

Durata: 27 luglio 2014

25

VENERDI - FREITAG

Festa a Vergeletto

Pranzo offerto agli ospiti del CSO e agli anziani del Centro diurno a mezzogiorno; ore 13.30 Tombola e musica dal vivo, grigliata dalle ore 18.00. Segue serata in musica.

6664 Vergeletto
www.onsernone.ch
Dalle ore 12.00

26

SABATO - SAMSTAG

Wellness Days

Due giornate che offrono la possibilità di ravvivare mente e corpo.

Strada Collina 84
6612 Ascona
Tel.: +41 78 802 68 32
movemens@bluewin.ch
www.movemens.ch
Durata: 27 luglio 2014

27

DOMENICA - SONNTAG

11° Festival Il Teatro in festa

Come ogni anno questo festival internazionale di musica e teatro si svolgerà nel magico giardino retrostante il teatro Paravento di Locarno.

Via Cappuccini 8
6600 Locarno
Tel.: +41 91 751 93 53

28

LUNEDI - MONTAG

Creativa.Swissmade

Più di 30 bancarelle animeranno la Piazzetta dei Riformati con prodotti rigorosamente "fatti a mano".

Città Vecchia
6600 Locarno

29

MARTEDI - DIENSTAG

Matinées organistiche

Concerti organistici nella Chiesa di Sant'Antonio in Città vecchia a Locarno.

6600 Locarno
www.locarno.ch

30

MERCOLEDI - MITTWOCH

Seconda esposizione temporanea di cartoline

6685 Bosco Gurin

Tel.: +41 91 754 18 19
museum@walserhaus.ch
www.walserhaus.ch

31

GIOVEDI - DONNERSTAG

Centvai

Mostra particolare di beneficenza al Museo Regionale d'Intragna.

Museo regionale delle Centovalli
6655 Intragna
Tel.: +41 91 796 25 77

info@museocentovalli.ch
www.centovalli.net

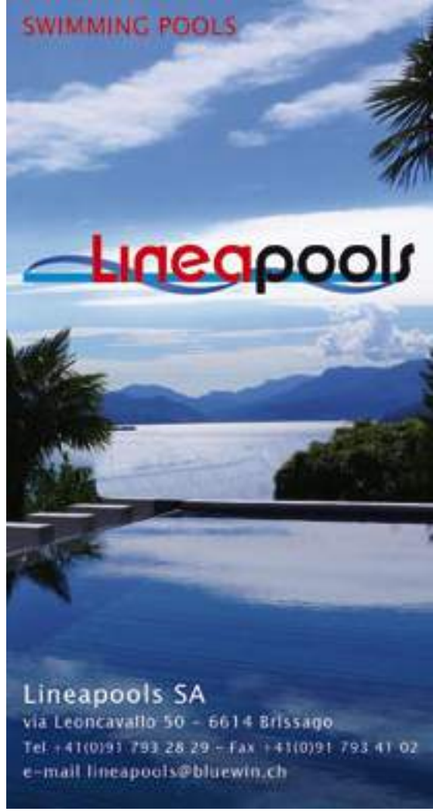
fino/Bis 14.10.2014
Mercato Settimanale Wochenmarkt
Lungolago

80 espositori, prodotti artigianali, antiquariato, specialità ticinesi.

80 Stände, Kunsthandwerk, Antiquariat, typische Tessiner Spezialitäten.

ama

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



Servizio Chiavi Ascona
Partner KABA autorizzato
Chiavi - Serrature
Riparazioni - Montaggio - Incisioni - Affilature
Pronto intervento 24h
091 791 26 38 - 076 364 63 87
Via al Pascolo 14
6612 ASCONA
chiaviascona@gmail.com

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

Manifestazioni Veranstaltungen 08-2014

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

1 VENERDÌ - FREITAG

Fuochi d'artificio

Ascona celebra la Festa Nazionale Svizzera con un stupefacente spettacolo pirotecnico sul golfo.

6612 Ascona

Dalle ore 22.00

2 SABATO - SAMSTAG

Il Paese dei Campanelli - Operetta in Piazza a Cevio

Ad esibirsi sarà la Compagnia di Operette "Umberto Scida - Elena D'Angelo" con la regia dello stesso Umberto Scida.

6675 Cevio
Tel.: +41 79 240 49 89

3 DOMENICA - SONNTAG

Film prefestival 2014

Proiezione pre-festival del film in Piazza Grande a Locarno.

Entrata gratuita.

Piazza Grande
6600 Locarno
www.locarno.ch

Dalle ore 21.00

4 LUNEDÌ - MONTAG

OSA! - Organico Scena Artistica

Osa! (organico scena artistica) presenta il suo programma internazionale di musica, teatro e teatro ragazzi, arricchito da conferenze e workshops, nelle sale di sette comuni del locarnese.

CH - 6605 Locarno Monti
www.organicoscenaartistica.ch

5 MARTEDÌ - DIENSTAG

Film prefestival 2014

Proiezione pre-festival del film in Piazza Grande a Locarno.

Entrata gratuita.

Piazza Grande
6600 Locarno
www.locarno.ch

Dalle ore 21.00

6 MERCOLEDÌ - MITTWOCH

Lakeetra Knowles & Chemako - Vallemaggia Magic Blues

Mandolin Brothers - Lakeetra Knowles & Chemako

6670 Avegno
Tel.: +41 91 753 18 85
info@vallemaggia.ch
www.magicblues.ch

7 GIOVEDÌ - DONNERSTAG

Dana Fuchs - Vallemaggia Magic Blues

Treves Blues Band - Dana Fuchs

6670 Avegno
Tel.: +41 91 753 18 85
info@vallemaggia.ch
www.magicblues.ch

8 VENERDÌ - FREITAG

The "4th Swiss Blues Challenge" Finals- Vallemaggia Magic Blues

The "4th Swiss Blues Challenge" Finals

6670 Avegno
Tel.: +41 91 753 18 85
info@vallemaggia.ch
www.magicblues.ch

9 SABATO - SAMSTAG

Campionato Ticinese lancio del sasso

Dopo aver riscosso ampi consensi l'anno scorso, avrà luogo ad Ascona la seconda edizione del Campionato Ticinese di lancio del sasso ad Ascona.

6612 Ascona
Dalle ore 10.00

10 DOMENICA - SONNTAG

Artigianato al museo

I visitatori hanno la possibilità di assistere a lavori di tessitura, filatura, cucitura ed intreccio nei diversi locali del museo.

6685 Bosco GurinTel.:
+41 91 754 18 19
www.walserhaus.ch

11 LUNEDÌ - MONTAG

Hans Erni

Hans Erni, il grande visionario della pittura svizzera

Pinacoteca Casa Rusca
Piazza St. Antonio
6600 Locarno

Tel.: +41 91 756 31 70

12 MARTEDÌ - DIENSTAG

Creativa.Swissmade

Più di 30 bancarelle animeranno la Piazzetta dei Riformati con prodotti rigorosamente "fatti a mano".

Città Vecchia
6600 Locarno

13 MERCOLEDÌ - MITTWOCH

Tenero Music Dinner 2014

Un festival musicale all'insegna del blues, jazz e boogie woogie che si svolge in diverse sedi a Tenero: Agriturismo al Saliciolo (sede principale) e poi Villa Jelmini e Piazza Canevascini per serate speciali.

Matasci Vini - Villa Jelmini
6598 Tenero

14 GIOVEDÌ - DONNERSTAG

Gemeinsamdenken - Das Handwerk der Freihei

Conferenza in tedesco di Dieter Fahrer.

Kulturzentrum Monte Verità
Via Collina 78
6612 Ascona
Tel.: +41 91 785 40 40

Dalle ore 19.30

15 VENERDÌ - FREITAG

Festa sul Monte Comino

Il Monte di Comino, sopra Verdasio, nel Comune delle Centovalli, è immerso in una natura incontaminata e ricca di fauna.

6655 Verdasio

16 SABATO - SAMSTAG

Concerto musica classica

Concerto della pianista Nardiello Catherine.
Entrata libera.

6696 Mogno
Cell: +41 76 471 39 92

Dalle ore 17.00

17 DOMENICA - SONNTAG

Film per ragazzi e famiglie

Proiezione per ragazzi le famiglie in Piazza Grande.
In caso di cattivo tempo al FEVI

Piazza Grande
6600 Locarno
info@ggl.ch
www.ggl.ch
Dalle ore 21.00

18 LUNEDÌ - MONTAG

Matinées organistiche

Concerti organistici nella Chiesa di Sant'Antonio in Città vecchia a Locarno.

6600 Locarno
www.locarno.ch

19 MARTEDÌ - DIENSTAG

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

20 MERCOLEDÌ - MITTWOCH

Mago Fantasios Mentalist

Spettacolo di magia con il mago Fantasio.

Parco di Orselina
6644 Orselina
info@pro-orselina.ch
www.pro-orselina.ch

Dalle ore 21.00

21 GIOVEDÌ - DONNERSTAG

ArteperArte ontheTerritory Dialoga

Mostra di sculture al Parco di Orselina.

Al Parco
6644 Orselina
info@pro-orselina.ch
www.pro-orselina.ch

22 VENERDÌ - FREITAG

Torneo di calcio amatoriale

Torneo di calcio amatoriale.
Festa con griglia e musica al sabato sera.

6672 Gordevio
www.scbv.ch

Dall 22.08.14 - 24.08.14

23 SABATO - SAMSTAG

Escursione Val d'Antabia e Val Calnègia

Quest'anno con la gita sociale vi porteremo nella splendida Valle Bavona.

6690 San Carlo
info@cnvm.ch
www.cnvm.ch

24 DOMENICA - SONNTAG

Torneo di calcio amatoriale

Torneo di calcio amatoriale.
Festa con griglia e musica al sabato sera.

6672 Gordevio
www.scbv.ch

25 LUNEDÌ - MONTAG

Fasi Iniziali dell'Infezione Virale

L'impatto umanitario, sociale ed economico causato da malattie virali nel mondo è devastante.

Congressi Stefano Franscini
Monte Verità
Via Collina 78
Tel.: +41 91 785 40 55
Dall 25.08.14 - 28.08.14

26 MARTEDÌ - DIENSTAG

Fasi Iniziali dell'Infezione Virale

L'impatto umanitario, sociale ed economico causato da malattie virali nel mondo è devastante.

Congressi Stefano Franscini
Monte Verità
Via Collina 78
Tel.: +41 91 785 40 55
Dall 25.08.14 - 28.08.14

27 MERCOLEDÌ - MITTWOCH

Silvan Zingg

Entrata libera.

Parco di Orselina
6644 Orselina
info@pro-orselina.ch
www.pro-orselina.ch

Dalle ore 21.00

28 GIOVEDÌ - DONNERSTAG

69e Settimane Musicali di Ascona

Le Settimane Musicali di Ascona rappresentano da oltre 60 anni il più prestigioso festival di musica classica della Svizzera Italiana.

info@settimane-musicali.ch
www.settimane-musicali.ch

29 VENERDÌ - FREITAG

Trekking dei Walser

6685 Bosco Gurin
Tel.: +41 27 970 15 15

rossetti@sportferienresort.ch
www.vallemaggia.ch

30 SABATO - SAMSTAG

3. Edizione "Gusta il Borgo"

Presentare le raffinatezze culinarie della propria regione attraverso un evento che unisce natura e tradizione è una formula comprovata.

6612 Ascona
www.amisdalaforcheta.ch

31 DOMENICA - SONNTAG

Trekking dei Walser

6685 Bosco Gurin
Tel.: +41 27 970 15 15
rossetti@sportferienresort.ch
www.vallemaggia.ch

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

vacchini
CONSULENZE IMMOBILIARI

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

Festival Internazionale di Musica Organistica
4-18.07.2014

Festival Internazionale di Musica Organistica nella chiesa di Magadino. L'organo Mascioni della chiesa parrocchiale (costruito nel 1951 e in seguito modificato da Mascioni stesso, dispone di 2300 canne e vanta ben 40 registri) offre vaste possibilità, grazie alle quali la rassegna ha saputo garantire nel corso degli anni una programmazione molto variata, con la presenza di musicisti noti e di astri nascenti, coraggiosi esperimenti di accostamento dell'organo ad altri strumenti, formazioni strumentali o corali.

Internationales Orgelmusik-Festival Magadino
4.18.07.2014

Internationales Orgelmusik-Festival in der Kirche von Magadino. Die Mascioni-Orgel der Pfarrkirche (1951 gebaut und später von Mascioni selbst erweitert, verfügt über 2300 Pfeifen und 40 Register), bietet vielfältige Möglichkeiten, dank derer die Konzertreihe alljährlich ein abwechslungsreiches Programm garantieren kann. Mit Darbietungen bekannter und aufstrebender Musiker sowie mutigen Experimenten des Zusammenspiels von Orgel und anderen Instrumenten, Instrumental-Formationen oder Chören.

im Monat

15a Edizione Luci e Ombre
24-26.07.2014

Animazione, musica, gastronomia e un fantastico spettacolo pirotecnico; sono questi gli ingredienti di Luci e Ombre, evento estivo che si svolgerà durante un lungo weekend sul lungolago di Locarno-Muralto. Divertimento per piccoli e grandi fino a tarda notte e sabato sera, alle ore 22.45, la festa si conclude con l'attesissimo spettacolo pirotecnico che illuminerà tutto il golfo di Locarno (in caso di brutto tempo verrà rimandato a domenica sera).

Entrata libera.

15. Ausgabe Luci e Ombre
24-26.07.2014

Animation, Musik, Gastronomie und ein fantastisches Feuerwerk, das sind die Zutaten von Luci e Ombre (Licht und Schatten). Das Sommerfest findet an einem langen Wochenende am Seeufer von Locarno-Muralto statt. Vergnügen für klein und gross bis spät in die Nacht und am Samstagabend um 22.45 Uhr endet das Fest mit dem lang erwarteten Feuerwerk, das den gesamten Golf von Locarno erstrahlen lässt (bei schlechtem Wetter wird es auf Sonntagabend verschoben).

Freier Eintritt.

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

"Il Ristorante"

"Il Giardino"

FONDUE:
Bacchus,
Chinoise
Pesce
e alla Costa

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

Aramis
calzature

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

NARETTO SA

Panetteria Pasticceria
Il negozio specializzato con la più grande scelta nelle diverse qualità di pane. Articoli regalo.

Das Spezialgeschäft mit der grössten Auswahl an Brotsorten. Geschenk Artikel.

Bäckerei Konditorei
Laboratorio, ufficio e negozio
Backstube, Büro und Ladengeschäft
Direzione Famiglia Caterina

Via Aerodromo 42
Tel. 091 791 45 41 - Fax 091 791 47 10
e-mail: naretto@tidata.net

Orari negozio dal lunedì al sabato dalle 6.00 alle 12.00

Bibite,
Acque minerali,
Birre svizzere e estere

Servizio a domicilio

... e naturalmente
la rinomata
GASOSA
TICINESE ROMERIO

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

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

NEL MESE 10 NEL MESE 9 NEL MESE 8 NEL MESE 7 NEL MESE 6 Nel mese

Fuochi d'artificio ad Ascona 1.8.2014

Ascona celebra la Festa Nazionale Svizzera con un stupefacente spettacolo pirotecnico sul golfo. La festa sul lungolago inizia alle ore 17.00 con una ricca grigliata e buvette. Alle ore 20.30 segue un concerto e alle ore 22.00 hanno inizio i fuochi d'artificio.

Feuerwerk Ascona 1.8.2014

Ascona feiert den Schweizer Nationalfeiertag mit einem grossartigen Feuerwerk auf dem See, über dem Golf. Die Feier am Seeufer beginnt um 17.00 Uhr mit einem reichen Grillfest. Um 20.30 Uhr findet ein Konzert statt und um 22.00 Uhr beginnt das Feuerwerk.

NEL MESE 5 NEL MESE 4 NEL MESE 3 NEL MESE 2 NEL MESE 1 im Monat

Verzasca Country Festival 2014 9.8.2014

Nella magnifica cornice di Sonogno, presso il centro sportivo, si svolge un grande festival di musica Country. Un appuntamento che ogni anno attira molti appassionati, ma anche famiglie, villeggianti e residenti. Il programma prevede concerti serali accompagnati da giochi, bancarelle, bar e grigliata già dal pomeriggio.
L'entrata è libera. In caso di cattivo tempo la manifestazione sarà annullata.
Informazioni: Tourist Office Tenero e Valle Verzasca, Tel. +41 91 745 16 61
verzascacountryfestival@bluewin.ch

Verzasca Country Festival 2014 9.8.2014

In der herrlichen Kulisse von Sonogno, beim Sportzentrum, findet ein grosses Country Musikfestival statt. Ein Ereignis, das jedes Jahr viele Fans anzieht, Familien, Urlauber und Einheimische. Das Programm sieht Konzerte am Abend vor sowie auch Spiele, Stände, Bar und Grill schon am Nachmittag.
Der Eintritt ist frei. Bei schlechtem Wetter wird die Veranstaltung abgesagt.
Informationen: Tourist Office Tenero e Valle Verzasca, Tel. +41 91 745 16 61
verzascacountryfestival@bluewin.ch

HOTEL RISTORANTE Schiff ASCONA

HOTEL ***
SCHIFF-BATTELLO
ASCONA
FAMILIE WILDI
SEIT 1924

www.hotel-schiff-ascona.ch
mail@hotel-schiff-ascona.ch
Tel. 091.791.25.33

Interessante Top Arrangement
das ganze Jahr ab 3 und 5 Nächten
mit Gratisausflügen.

Vision USM Möbelbausysteme sind das flexible Programm für wechselnde Ansprüche.

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

USM Möbelbausysteme

ASCO-fer s.a.

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

Un salto sulle emozioni

• di Beppe Fissore •

Foto: Foto Garbani, Locarno

Viviamo in mondo che brucia le tappe, nel mondo dei fast food, nel mondo della comunicazione super veloce, nel mondo che ci toglie il tempo per ragionare, per amare un alba, per sognare in un tramonto. Eppure, qualcuno che continua a credere nei sogni, che accarezza e coltiva la passione di una vita c'è; ed è in mezzo a noi. Una passione ed un sogno che, con quest'anno, taglia il traguardo dei ventidue anni. Infatti ventidue che sembra un numero qualunque , qualunque non è. A volte basta essere un po' attenti, un po' curiosi per scoprire accostamenti o relazioni particolari. Ventidue, in chimica è il numero atomico del Titanio, uno dei più nobili elementi metallici e, il simbolo sempre del Titanio è TI, come la sigla del nostro cantone. Curioso vero ? Dunque siamo di fronte un sogno che è resistente e nobile come il Titanio, un sogno che porta la mente e l'anima di questa manifestazione a perseverare e a creare, ogni anno, un appuntamento di effervescente eleganza, l'eleganza dell'equitazione ai massimi livelli. Ascona sarà " invasa" da 350 cavalli con i loro cavalieri provenienti da 20 nazioni, tra le quali spiccheranno presenze dal-

l'America e dal Canada. Un crescendo di appuntamenti durante i quattro giorni con il supporto di quattro grandi Sponsor ; LGT Bank, Centro Porsche Ticino, le Farmacie Pedroni, la Liebherr; ed ancora una volta i numeri ci danno un prezioso aiuto. Quattro, come i punti cardinali, come i venti principali, le stagioni, le fasi lunari; quattro che era, per i Maya, il numero perfetto. Ma la perfezione la si raggiunge quando ci si sente protetti, quando ci se sente a casa e, quando si parla di casa AXIM è la soluzione perfetta, ed in modo impeccabile sarà il main sponsor. Se questa è la parte principale, non possiamo dimenticare tutti coloro che faranno da cornice a quanto sopra, quindi tutte le aziende, le realtà locali e le istituzioni che ci sostengono e ci permettono di proseguire sulla strada del successo.
In tutto questo avremo la possibilità di tuffarci, contornati da un gruppo di appassionati che, ogni anno, affianca con dedizione e passione chi ha cerato questo evento, fiore all'occhiello della nostra bella Ascona. Impossibile non trovare una motivazione, oltre ai cavalli, per non andare sull'area dell'aerodromo; da mattina a sera sarà un susseguirsi di opportunità di divertimento con la piscina per i più piccini, relax, di appuntamenti con la gastronomia, di semplice e complice piacere per una giornata diversa e densa di emozioni. Tutto questo è AXIM - CSI Ascona, tutto questo è passione, tutto questo è frutto di una mente bella e solare che, sin dalla prima edizione ha al suo fianco 9 amici, come 9 erano le Muse nella mitologia, che instancabilmente, ogni anno, ci regalano un sogno.
E poi c'è Lei, come un brano di musica che più l'ascolti e più vorresti sentirlo, in quelle albe che fan bene al cuore, in quei momenti in cui capisci che la passione va a braccetto con la vita. E allora, ancora una volta, ancora con sincerità, affetto, ammirazione: grazie Manu !!! ◆

Grosse Leidenschaft

Wir leben in einer schnelllebigen Zeit. In einer Fastfoodwelt mit rasanter Kommunikation, eine Welt, die uns keine Zeit zum denken, ruhen oder überlegen lässt. Keine Zeit, einen Sonnenaufgang zu geniessen. Keine Zeit, das Abendrot zu bewundern.
Und dennoch, es gibt sie noch, die Menschen die an ihre Träume glauben und sie auch verwirklichen. Die ihre Lebensleidenschaft hegen und pflegen. Mitten unter uns sind sie. Zuerst, ganz jung, war da die Leidenschaft und dann ein Traum. In diesem Jahr wird er zum 22. Mal ausgelebt. 22 scheint eine banale Zahl zu sein. Aber das ist es nicht. Es genügt, etwas achtsam zu sein, ein bisschen neugierig, um die Besonderheit zu sehen. 22 ist in der Chemie die Atomzahl für Titan. Eines der nobelsten metallischen Elemente. Das Symbol für Titan ist TI, wie das Tessiner Kennzeichen. Schon seltsam, was? Es ist ein gelebter Traum, seit Jahren, und nobel wie Titan. Ein Traum, der Herz und Seele dieser Veranstaltung Leben einhaucht. Jedes Jahr von neuem, ein Rendezvous, elegant und prikkelnd. Reitkunsteleganz auf der ganzen Linie. Ascona wird im schönsten Sinne heimgesucht. Von 350 edlen Pferden mit ihren Reitern, die aus 20 Nationen kommen. Der **CSI Ascona** *zieht sogar Reiter aus den Vereinigten Staaten und Kanada an.*
Während vier Tagen jagt ein Event den nächsten.

LGT Bank – Porsche Zentrum Tessin – Apotheken Pedroni – Liebherr, *das sind die vier grossen Sponsoren, die dem* **CSI Ascona** *eine kostbare Hilfe zukommen lassen. Und wieder sind wir bei den Zahlen: vier, das sind die Kardinalpunkte. Vier grosse Winde kennen wir. Vier Jahreszeiten haben wir. Vier sind die Mondphasen. Vier, das war für die Maya die perfekte Zahl. Perfektion ist nicht leicht zu erreichen. Man muss sich da ganz sicher und zuhause fühlen. Wenn man vom Haus* **AXIM** *spricht, ist das eine perfekte Konstellation und der Hauptsponsor wird selbstverständlich auch perfekt sein. Wenn das das grosse Bild ist, dürfen wir all die nicht vergessen, die den Rahmen um dieses Bild herum ausmachen. Das sind all die Firmen, die lokalen Institutionen, die den* **CSI Ascona** *unterstützen und es ihm ermöglichen, den Concours zu einem grossartigen Erfolg zu machen.*
Bald können wir uns wieder hineinstürzen in das grosse Vergnügen, für ein paar Tage lang hervorragende Reiter mit ihren nicht minder hervorragenden Pferden zu bewundern. Alle Jahre wieder ein riesengrosser Einsatz, eine minutiöse Planung. Ein Highlight des Asconeser Sommers. Neben den wunderschönen Pferden warten auf das Publikum viele andere „Beilagen" um ohne sich zu langweilen einen ganzen Tag dort zu verweilen. Schwimmbad für die Kleinen, Relax, gastronomische Verführungen. Dabei ist es leicht, einen Tag nicht ganz so wie alle anderen zu verbringen.
AXIM – CSI Ascona*: das ist Leidenschaft pur. Seit 22 Jahren. Die 9 engsten Mitarbeiter sind seit Beginn dabei. Und wieder sind wir bei den Zahlen: 9 waren die Musen in der Mythologie. Sie, zusammen mit Manuela Bacchi schenken uns jedes Jahr aufs Neue einen Sommertraum. Darum, aus ganzem Herzen, mit viel Liebe und Bewunderung: DANKE MANU!!!* ◆

AXIM
PROJECT MANAGEMENT SA

think-DESIGN.ch

COSTRUIAMO
L'ELEGANZA

AXIM SA
Corso Elvezia 4 - cp 5105 - 6901 Lugano
T. +41 (0)91 912 48 80 - **F.** +41 (0)91 912 48 88
info@aximsa.ch - www.aximsa.ch

pubblired

pubblired

AXIM SA gruppo immobiliare è main sponsor di AXIM CSI Ascona 2014

Nel panorama immobiliare ticinese si distingue il gruppo AXIM SA, formato da diverse società coordinate da Aximgroup. Un'alta specializzazione e un efficiente sistema centralizzato permettono ad AXIM SA di offrire la massima qualità a prezzi concorrenziali.

AXIM SA sarà sponsor d'eccellenza al tradizionale appuntamento con il Concorso ippico internazionale di Ascona che, dal 25 al 28 luglio, vedrà sfidarsi alcuni fra i più celebri cavallerizzi e amazzoni del mondo in emozionanti gare di salto.
"Siamo fieri di essere main sponsor di un evento dal respiro internazionale come AXIM CSI Ascona", ha dichiarato il CEO di AXIM." Un avvenimento sportivo di altissimo livello, ma anche quattro giorni di intrattenimento e festa, che si coniuga perfettamente con la nostra idea di offrire al nostro pubblico standard elevati e di qualità eccellente ben espressi dai progetti che realizziamo."
AXIM SA ha la sua sede a Lugano e dal 1980 si occupa a 360 gradi dello sviluppo di promozioni immobiliari nel Canton Ticino.
Esso comprende varie società, tra le quali figurano nomi di spicco nel settore immobiliare ticinese come **Assoin SA, Petazzi & Co. SA, Assopav SA** e soprattutto **Assometal Hightech SA**, azienda specializzata nel settore delle metalcostruzioni che ha come punti di forza l'innovazione e la ricerca estetica. La sua gamma di prodotti comprende infatti serramenti in alluminio e in pvc, facciate continue e porte interne, contraddistinti da tecnologia all'avanguardia e da un elevato design.
A capo del gruppo immobiliare c'è Aximgroup che ha il compito di coordinare un team di professionisti altamente specializzati, in grado di garantire la massima qualità presente sul mercato a prezzi competitivi e in tempi decisamente ridotti.
Gli edifici firmati AXIM non soltanto vantano qualità superiore e caratteristiche di pregio, ma sono realizzati nel pieno rispetto delle norme di sostenibilità ambientale e secondo i più moderni criteri di comfort, domotica e isolamento termico e acustico.
Particolare attenzione è riservata alla sicurezza, ad esempio AXIM offre la possibilità di installare nelle abitazioni un sistema di griglie automatiche unico al mondo, che permette di far apparire e scomparire le inferriate a seconda delle esigenze.
AXIM dà grande importanza al rapporto con l'acquirente, dedicando la massima attenzione all'ascolto delle specifiche richieste e cercando sempre di orientare il cliente verso una scelta dettata da piena convinzione e consapevolezza.
Per facilitare tale compito, AXIM mette a disposizione un maxi-tablet da 70 pollici, il pc touchscreen più avanzato tra quelli in commercio, che consente di effettuare una realistica visita virtuale degli ambienti e di selezionare arredi e finiture visualizzandoli in tempo reale sul maxi schermo.
In più di trent'anni di attività, questo gruppo immobiliare ha saputo conquistarsi grande apprezzamento ed un alto livello di fiducia da parte di una clientela esigente come quella rivolta al medio-alto e all'extralusso: pochi, ma significativi dati, lo dimostrano.
Nella sola prima metà del 2012 sono stati venduti circa cinquanta appartamenti e nei dodici cantieri aperti attualmente, gli appartamenti sono stati acquistati ancora prima che fossero gettate le fondazioni degli edifici. Inoltre i 180 appartamenti che AXIM gestisce con la formula d'affitto sono tutti occupati. ◆

Die Immobiliengruppe AXIM SA ist der Hauptsponsor des AXIM CSI Ascona 2014

Im Immobiliensektor des Tessins hebt sich die Gruppe AXIM SA hervor; sie besteht aus verschiedenen Gesellschaften, die von Aximgroup koordiniert werden. Eine hohe Spezialisierung und ein effizientes zentralisiertes System ermöglichen es der AXIM SA, die bestmögliche Qualität zu wettbewerbsfähigen Preise zu bieten.

AXIM SA ist der Hauptsponsor der traditionellen Verabredung mit internationalen Springreitturnir CSI Ascona, wo man vom 25. bis zum 28. Juli einige der berühmtesten Reiter und Reiterinnen der Welt bei aufregenden Wettkämpfen sehen wird.
„Wir sind stolz darauf, der Hauptsponsor eines internationalen Events wie dem AXIM CSI Ascona zu sein", erklärte der Geschäftsführer von AXIM. „Es ist ein Sport-Event auf höchstem Niveau: Gleichzeitig gibt es an diesen vier Tagen Unterhaltung und Partys. Das passt perfekt zu unserer Vorstellung, unserem Publikum die hohen Standards und eine hervorragende Qualität zu bieten, durch die sich auch die von uns durchgeführten Projekte auszeichnen."
Die AXIM SA hat ihren Geschäftssitz in Lugano und ist seit 1980 voll und ganz im Bereich der Entwicklung von Immobilienpromotionen im Kanton Tessin tätig.
Zu dieser Gruppe gehören verschiedene Gesellschaften. Man findet darunter auch einige Marktführer des Tessiner Immobiliensektors wie **Assoin SA, Petazzi & Co. SA, Assopav SA** *und vor allem* **Assometal Hightech SA**, *einem Unternehmen, das im Sektor für Metallbau spezialisiert ist und zu dessen Stärken die Innovation und die Forschung im Bereich der Ästhetik gehören. Zu seiner Produktpalette gehören Fenster und Türen aus Aluminium und PVC, Vorhangfassaden und Innentüren, die sich durch eine avantgardistische Technologie und durch ein gehobenes Design auszeichnen. An der Spitze der Immobiliengruppe steht Aximgroup, die dafür zuständig ist, ein Team von hoch spezialisierten Fachleuten zu koordinieren, das in der Lage ist, die höchste auf dem Markt erhältliche Qualität zu wettbewerbsfähigen Preisen innerhalb von kurzer Zeit zu garantieren.*
Die Gebäude, die von AXIM unterschrieben wurden, zeichnen sich nicht nur durch eine hohe Qualität und durch wertsteigernde Eigenschaften aus, sondern werden auch unter Einhaltung der Vorschriften über ökologische Nachhaltigkeit und nach den modernsten Kriterien für Komfort, Domotik sowie Wärme- und Schalldämmung gebaut.
Der Sicherheit wird eine besondere Aufmerksamkeit geschenkt. AXIM bietet zum Beispiel die Möglichkeit, in den Wohnungen ein auf der Welt einzigartiges System mit automatischen Gittern zu installieren, das es ermöglicht, die Gitter nach Bedarf erscheinen und verschwinden zu lassen.
AXIM misst der Beziehung zu den Käufern eine große Bedeutung bei, hört sich die spezifischen Bedürfnisse genau an und bemüht sich immer, den Kunden anhand der eigenen Überzeugungen und Kenntnisse bei seiner Wahl zu beraten.
Um diese Aufgabe zu erleichtern, stellt AXIM ein Maxi-Tablet mit 70 Zoll zur Verfügung. Das ist der modernste PC mit Touchscreen, der auf dem Markt erhältlich ist. Damit ist es möglich, einen realistischen virtuellen Besuch in den Räumen zu machen und die Ausstattungen und das Finish auszuwählen, während man sie in Echtzeit auf dem Maxi-Bildschirm sieht.
In mehr als dreißig Jahren hat es die Gruppe geschafft, sich eine hervorragende Beurteilung und das Vertrauen einer anspruchsvollen Kundschaft, die mittel-hohe bis extrem luxuriöse Ansprüche hat, zu verdienen: Dies bezeugen wenige, aber viel sagende Daten.

Allein in der ersten Hälfte des Jahres 2012 wurden ungefähr fünfzig Wohnungen verkauft. Außerdem sind die Wohnungen der zwölf Baustellen, die das Unternehmen zurzeit hat, verkauft worden, bevor die Fundamente der Gebäude gelegt wurden. Auch die 180 Wohnungen, die von AXIM vermietet werden, sind alle belegt. ◆

pubblired

pubblired

Entusiasmo e impegno, con tradizione

«Qui, per noi, tutto si coniuga al meglio: l'organizzazione, l'ambito dei partecipanti e l'atmosfera sono eccellenti.»

Campioni olimpici, svizzeri, europei, mondiali – al CSI Ascona si danno appuntamento molti cavallerizzi d'eccezione, nazionali e internazionali, con i loro cavalli. E anche quest'anno, ad attendere i numerosissimi spettatori all'ex aerodromo di Ascona ci sarà uno splendido concorso con fantastiche gare di salto e molti cavallerizzi coinvolgenti, assistenti premurosi, proprietari di cavalli e instancabili aiutanti.

«Il CSI Ascona è una manifestazione splendida», confida Keros Bragagnolo, responsabile della filiale di Lugano della LGT Bank Svizzera. «Lo scorso anno ci siamo entusiasmati per la prima volta nelle vesti di sponsor principale, e nonostante la temperatura elevata – oppure proprio per questo – siamo rimasti molto impressionati dall'organizzazione e ovviamente dalle prestazioni di spicco di cavallerizzi e cavalli.
La LGT è lieta e onorata di essere presente anche quest'anno assieme ai suoi ospiti unitamente ai numerosi spettatori entusiasti.» La LGT si è sentita a proprio agio sin dall'inizio e ha avuto modo di apprezzare la stimolante atmosfera creata dal partenariato con gli organizzatori del concorso. Anche se si tratta solo della seconda partecipazione quale sponsor principale, Keros Bragagnolo è convinto: «Qui, per noi, tutto si coniuga al meglio: l'organizzazione, gli attori principali e l'atmosfera sono eccellenti. Ci possiamo identificare a meraviglia con l'evento, perché anche noi, nella gestione dei patrimoni dei nostri clienti, diamo molto valore alla qualità e alla professionalità.»

Presso la LGT, l'impegno nel campo dell'equitazione vanta una lunga tradizione. La Casa regnante del Liechtenstein – da oltre 80 anni proprietaria della LGT – è stata attiva per secoli nell'allevamento dei cavalli ed è strettamente connessa alla cultura equestre.
Il fascino per i cavalli e l'equitazione è rimasto intatto. Tra le manifestazioni ippiche internazionali in Svizzera, oltre al LONGINES CSI BASEL, la LGT Bank Svizzera sostiene anche il Mercedes CSI di Zurigo e, dallo scorso anno appunto, il CSI Ascona. ◆

La LGT ancorata in Svizzera

La LGT Bank (Svizzera) SA è una banca privata svizzera e parte di LGT Group. Il suo vantaggio: in qualità di cliente beneficia dell'intera offerta di servizi del gruppo. Grazie al nostro approccio comprensivo alla consulenza la sosteniamo in tutte le questioni inerenti a una gestione patrimoniale orientata al futuro. Oltre alla sede principale di Basilea, la LGT dispone di succursali a Berna, Ginevra, Losanna, Lugano e Zurigo, e occupa 360 collaboratori.

Begeisterung und Engagement mit Tradition

«Für uns passt hier alles zusammen – die Organisation, das Teilnehmerfeld und die Atmosphäre sind erstklassig.»

Olympiasieger, Schweizer-, Europa- und Weltmeister – beim CSI Ascona treffen sich viele nationale und internationale Topreiter mit ihren Pferden. Und auch in diesem Jahr erwartet die Zuschauer auf dem ehemaligen Flugplatz von Ascona wieder ein tolles Turnier mit hochkarätigem Springsport, vielen gut gelaunten Reitern, Betreuern, Pferdebesitzern und Helfern.

LGT Private Banking

Bragagnolo: «Für uns passt hier alles zusammen – die Organisation, das Teilnehmerfeld und die Atmosphäre sind erstklassig. Wir können uns mit diesem Anlass sehr gut identifizieren. Denn auch wir legen in der Verwaltung unserer Kundenvermögen sehr viel Wert auf Qualität und Professionalität.»

Engagement im Pferdesport hat bei der LGT eine lange Tradition. Das Fürstenhaus von Liechtenstein – seit über 80 Jahren Eigentümer der LGT – war jahrhundertelang in der Pferdezucht aktiv und mit der Reitkultur eng verbunden. Die Faszination für Pferde und Reitsport ist bis heute geblieben. Neben dem LONGINES CSI BASEL unterstützt die LGT Bank Schweiz auch den Mercedes CSI in Zürich sowie seit letztem Jahr den CSI Ascona als internationale Reitsportveranstaltungen in der Schweiz. ◆

LGT in der Schweiz verankert

Die LGT Bank (Schweiz) AG ist eine Schweizer Privatbank und Teil der LGT Group. Der Vorteil für Sie: Als Kunde profitieren Sie vom gesamten Dienstleistungsangebot der Unternehmensgruppe. Mit unserem umfassenden Beratungsverständnis unterstützen wir Sie in allen Belangen einer zukunftsorientierten Vermögensverwaltung. Neben dem Hauptsitz in Basel verfügt die LGT Bank Schweiz über Niederlassungen in Bern, Genf, Lausanne, Lugano und Zürich und beschäftigt 360 Mitarbeitende.

«*Der CSI Ascona ist eine grossartige Veranstaltung», schwärmt Keros Bragagnolo, Niederlassungsleiter der LGT Bank Schweiz in Lugano. «Im letzten Jahr fieberten wir zum ersten Mal als Hauptsponsor mit und waren trotz oder gerade wegen der hohen Temperaturen von der Organisation und natürlich den Spitzenleistungen der Reiter und Pferde beeindruckt.» Die LGT freut sich schon sehr darauf, gemeinsam mit ihren Gästen aber auch vielen begeisterten Zuschauern in diesem Jahr dabei zu sein.» Die LGT hat sich von Beginn weg wohl gefühlt und das partnerschaftliche Miteinander erleben dürfen. Auch wenn es erst die zweite Teilnahme als Hauptsponsor ist, sagt Keros*

Biglietti e tariffe CSI

Giovedì: entrata gratuita offerta dagli Amici CSI Ascona
Venerdì: entrata gratuita offerta dalla Zenith Swiss Wath Manufacture
Sabato: entrata gratuita offerta dalla Juri Elettronica Ambrì
Domenica: entrata gratuita per i possessori di un'autovettura Porsche, presentando la chiave alla cassa
Domenica: entrata Fr. 30.- (Bambini e AVS Sfr. 20.-)

Prevendita:
Ente Turistico Lago Maggiore Ascona
Tel. +41 (0)0848 091 091
Ticket Corner

Riservazione Hotel:
www.ascona-locarno.com

Giovedì/Donnerstag 24.07.2014

19.00 RISOTTO E LUGANIGHETTA
offerta dalla Società Commercianti di Ascona

20.00 no. 1a Premio FONDO SPORT TOTO
International Amateur Challenge
2 Fasi, 120 cm

no. 1b Premio FONDO SPORT TOTO
International Amateur Challenge
2 Fasi, 130 cm

Venerdì/Freitag 25.07.2014

09.00 no. 2 Premio BRUNO SCHOBER Ascona
International Youngster Tour
Tab. A crono, 130 / 135 cm

11.00 no. 3 a Premio INELETTRA SA Locarno
International Amateur Challenge
Tab. A crono, 120 cm

no. 3 b Premio INELETTRA SA Locarno
International Amateur Challenge
Tab. A crono, 130 cm

14.00 no. 4 Premio FARMACIE PEDRONI
3* | Gara internazionale
Tab. A crono, 135 cm

17.00 no. 5 Premio HOTEL EDEN ROC, ASCONA
3* | Gara internazionale, Tab. A crono, 150 cm

20.00 no. 6 Premio CENTRO PORSCHE TICINO
3* | Gara internazionale, 2 Fasi, 145 cm

Sabato / Samstag 26.07.2014

09.00 no 7a Premio TERRENI ALLA MAGGIA ASCONA
International Amateur Challenge
Tab. A + 1 spareggio, 120 cm

no. 7b Premio TERRENI ALLA MAGGIA ASCONA
International Amateur Challenge
International Amateur Challenge
Tab. A + 1 spareggio, 130 cm

12.00 no. 8 Premio HOTELLERIE SUISSE Sezione Ascona Locarno
International Youngster Tour, 2 fasi, 130/135 cm

14.15 no. 9 Premio FERIEN-JOURNAL e Engel&Völkers, Ascona
3* | Gara Internazionale a punti con Jolly, 140 cm

17.00 no. 10 Premio AXIM SA Project Management Lugano
3* | Gara Internazionale, Tab. A + 1 spareggio 150 cm

20.45 no. 11 Premio ENTE TURISTICO ASCONA - LOCARNO
3* | Gara Internazionale, Tab. C crono, 145 cm

Domenica / Sonntag 27.07.2014

08.30 no. 12 Premio TOSHIBA
Finale International Youngster Tour
Tab. A crono + 1 spareggio , 135 /140 cm

10.30 no. 13 Premio LIEBHERR AG
3* | Gara Internazionale, Tab A crono, 140.cm

12.30 no. 14 Premio LIEBHERR AG
3* | Gara internazionale, Tab A crono, 145 cm

15.15 no. 15 Gran Premio LGT PRIVATE BANKING
3* | Gara Internazionale, Tab. A + 1 winning round, 155 cm
2 passaggi, min. 13 cavalieri, in ogni caso tutti i percorsi netti

Premi speciali:
Al cavaliere 1.class.
Champagne offerto dalla Laurent Perrier
Al cavallo 1. class.
Coperta offerta dalla Felix Bühler – Horseland Lugano
Al miglior cavaliere del CSI Ascona
Orologio offerto dalla Zenith
Al miglior cavaliere delle 3 gare amatoriali
premio offerto dalla Manor, Ascona
e sella offerta dalla Ditta Giannetti di Saronno
Al cavallo 1.class. di ogni gara amatoriale
Coperta offerta dalla Sanicalor AG, Winterthur
Placche di scuderia per le gare amatoriali
Offerte dai Ristoranti Feldpausch SA, Locarno
Coccarde
Offerte dalla Galleria Serodine di Ascona

L. De Vitte, «Stalliere con stallone pezzato in un ampio paesaggio» (particolare), prima metà del XVIII secolo
© LIECHTENSTEIN. The Princely Collections, Vaduz-Vienna

Padroneggiare le sfide.
Assieme a un partner affidabile.

Come esige la pratica dell'equitazione, tra cavallo e cavaliere, anche la gestione patrimoniale richiede grande armonia tre cliente e consulente. Per questo motivo ci prendiamo il tempo necessario per conoscere i suoi obiettivi e desideri nell'ambito di un colloquio individuale, al fine di elaborare e attuare autentiche soluzioni su misura.

Si conceda il tempo necessario per un colloquio.
LGT Bank (Svizzera) SA, Via E. Bossi 9, 6901 Lugano, 091 912 69 69

Quale sponsor principale del CSI Ascona, la LGT promuove la cultura dell'equitazione ai massimi livelli.

LGT. Il suo partner per generazioni. A Basilea, Berna, Ginevra, Losanna, Lugano, Zurigo e presso più di 15 altre sedi nel mondo intero. **www.lgt.ch**

LGT Private Banking

Der neue Macan S.

Porsche intensiv.

PORSCHE

PORSCHE INTELLIGENT PERFORMANCE

Centro Porsche Ticino

AMAG First SA
Via Pian Scairolo 46A
6915 Pambio - Noranco
Tel. 091 961 80 60
www.porsche-ticino.ch
info@porsche-ticino.ch

Ecoelettrica bronz

professionisti del solare

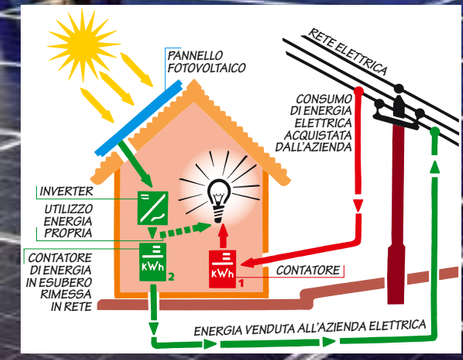
Perché realizzare il vostro impianto solare fotovoltaico?

- Con gli impianti progettati e realizzati da noi, attualmente è garantita una resa del capitale investito del 5% netto e fino al 9% in base ai sussidi federali RIC.

Warum Ihre eigene Photovoltaikanlage für Sonnenenergie realisieren?

- Mit den von uns projektierten und installierten Anlagen wird heute eine Rendite von 5% netto des investierten Kapitals garantiert und bis 9% gemäss den eigd. Subventionen.

noi lavoriamo per spegnere il passato e accendere il futuro



Contattateci per un preventivo senza impegno!

elettricità bronz

Membro: SWISSOLAR

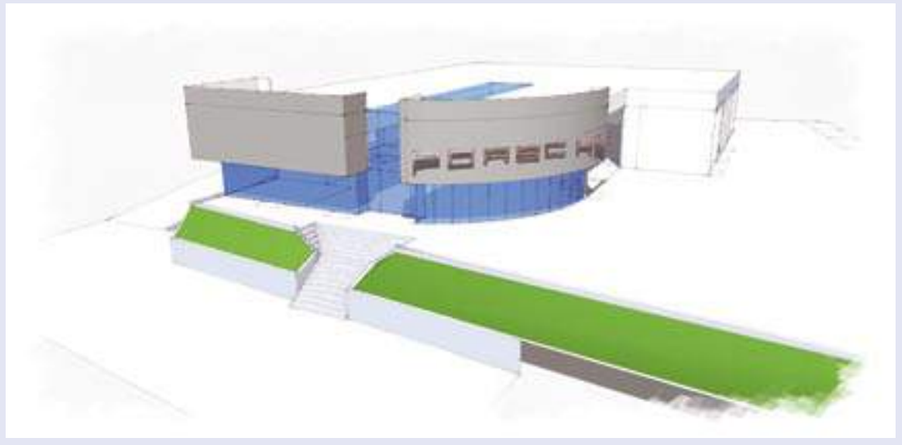
Elettricità Bronz SA - Via Mappo 11 - CH 6598 Tenero
Tel. 091 935 91 00 Fax 091 935 91 04
www.ecoelettrica.ch
e-mail: info@bronz.ch

ELETTROMERCATO bronz
shop online
www.elettromercato.ch

pubblired

pubblired

Sempre all'altezza delle vostre aspettative



Ogni Porsche è la realizzazione di un sogno, un'esperienza difficilmente descrivibile a parole che per essere compresa deve essere vissuta in prima persona.
Un privilegio che si concretizza in un'esperienza di vita sportiva senza compromessi che noi del Centro Porsche Ticino cerchiamo di riportare in ogni attimo della nostra attività.
Così anche i servizi che offriamo a tutti i nostri affezionati clienti tendono a replicare quella sensazione di esclusiva appartenenza che contraddistingue chiunque condivida un sogno.
Grazie ad una consulenza personalizzata e competente, i nostri collaboratori sono in grado di rispondere a qualsiasi domanda e mostrarvi cosa intendiamo per Custom Tailoring, la realizzazione su misura dei vostri desideri.
Mentre abbiamo lasciato agli ingegneri Porsche il compito di emozionarci con modelli sempre più performanti e all'altezza del mito, noi del Centro Porsche Ticino abbiamo preso coscienza delle nostre origini e, soprattutto, della direzione che vogliamo seguire.
Nel 2015 apriremo un nuovo Centro Porsche nel locarnese che si affiancherà al Centro Porsche Lugano.
Un importante passo verso tutti i nostri appassionati clienti del Sopraceneri e una straordinaria e gratificante conquista.
Questo è il nostro modo di onorare la straordinaria tradizione del Brand Porsche e questa è la nostra concezione dell'attaccamento al mito. E il nostro modo di essere all'altezza delle vostre aspettative.
Ad ognuno di voi riserviamo infatti la stessa possibilità: quella di trasformare in realtà i vostri sogni a quattro ruote. Nel minimo dettaglio. Nella sfera del design, della sportività, dello stile e dell'esclusività. Una vettura su misura, una Porsche dalla personalità inconfondibile come quella di chi la guida. Prendetevi quindi tutto il tempo necessario. Consulenza accurata, pianificazione dettagliata e lavorazione precisa sono i nostri presupposti per offrirvi un servizio unico in grado di rispecchiare i vostri desideri.
Venite a farci visita, sarete sempre i benvenuti. ◆

Der Kunde ist König

PORSCHE

Centro Porsche Ticino

Jeder Porsche ist ein Wirklichkeit gewordener Traum. Eine schwer zu beschreibende, emotionsgeladene Erfahrung. Man muss einen Porsche fahren, damit man weiss, worum es geht.
Unser **Porsche Team Tessin** *setzt alles daran, um unseren Kunden in allen Bereichen das Privileg einer einzigartigen sportlichen Erfahrung zu vermitteln.*
Das gleiche gilt für den Service, den wir allen unseren treuen Kunden bieten. Ein Porsche Kunde soll rundherum zufrieden sein und sich in diesem exklusiven Kreis, der sich doch sehr von anderen Autofahrern unterscheidet, wohlfühlen.
Unsere Mitarbeiter sind sehr gründlich geschult und bieten den Kunden eine kompetente und persönliche Beratung. Unser Custom Tailoring schneidert jedem Kunden seine ganz persönlichen Wünsche.
Wir überlassen es den Ingenieuren von Porsche, uns immer wieder neue Emotionen mit immer neuen und besseren Leistungen zu bieten. Wir vom **Porsche Center Tessin** *wissen um unsere Wurzeln und vor allem wissen wir, wohin wir gehen möchten.*
2015 wird ein grosses Jahr für das Porsche Center. Denn dann wird unsere Filiale im Raum Locarno eröffnet. Es war naheliegend, auch in der Gegend von Locarno präsent zu sein und dies ist dank der vielen treuen Porschefahrer nun möglich. Wir sind sehr stolz darauf. Es ist auch ein Dankeschön an unsere Kunden im Sopraceneri, die somit eine kürzere Anfahrstrecke haben werden.
Porsche ist nicht nur eine Automarke, nein, es ist ein Mythos. Mit der neuen Filiale in Locarno möchten wir unseren Kunden zeigen, wie sehr sie uns am Herzen liegen.
Jeder hat die Möglichkeit, seine Wünsche zu verwirklichen. Wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite, den Traumporsche für Sie zu finden, für Sie konzipiert in allen Details, Design, Sportlichkeit, Stil und Exklusivität. Ein massgeschneidertes Auto für Ihre Ansprüche. Einen Porsche der Ihrer Persönlichkeit entspricht. Wir nehmen uns alle Zeit der Welt, um Sie kompetent zu beraten und Ihnen immer zur Seite zu stehen. Denn das ist unser Job, im Dienste des Kunden zu sein, herausfinden, welches der beste Porsche für ihn ist. Immer und überall. Kommen Sie uns besuchen, Sie sind herzlich willkommen. ◆

Benvenuti alla quinta edizione del Hublot Polo Cup Ascona

Dal 18 al 20 luglio 2014, sulla superficie dell'ex aerodromo di Ascona, si incontrerà nuovamente l'elite del polo europeo.

La quinta edizione della manifestazione, nella meravigliosa cornice del "salotto soleggiato" svizzero, trasmetterà anche nel 2014 ai nostri giocatori ed ospiti un atmosfera ricca di eleganza e gioia di vivere. Nel corso degli anni la qualità sportiva del torneo si è continuamente sviluppata e attira in Ticino giocatori di polo da tutto il mondo.Durante questi 3 giorni il nostro Polo Club, gli sponsor ed i sostenitori, offriranno ai gentili ospiti un esperienza straordinaria di cordialità ticinese dentro e fuori dal campo di Polo.
oltre 70 cavalli attireranno anche quest'anno migliaia di spettatori sul sedime del vecchio aerodromo di Ascona. Il HUBLOT POLO CUP ASCONA diventerà punto di incontro per ospiti VIP, vacanzieri e residenti locali incuriositi ed interessati a vivere un torneo di Polo di altissimo livello, con appassionanti gare (Chukker) ed un programma d'intrattenimento dedicato soprattutto alle famiglie.
Durante i tre giorni di gare, il pubblico avrà modo di scoprire tutte le sfaccettature di questo sport, apprezzandone sicuramente la rapidità, lo spirito di squadra ed il fascino. La miglior squadra del torneo verrà premiata domenica pomeriggio.
I giocatori ed i loro cavalli avranno modo di sfoggiare tutta la loro destrezza intrattenendovi a partire da venerdì pomeriggio con la famosa sfilata in corteo nel centro di Ascona, accompagnati da lussuose ed esclusive automobili, al chiar di luna e sotto il cielo stellato durante le gare di Polo notturne e "Switzerland meets Russia" party il sabato sera e alle finali di domenica pomeriggio.
Con questo evento, un villaggio dedicato allo sport del Polo, vari intrattenimenti a lato del campo di gara e un'ottima offerta gastronomica, vorremmo far scoprire questo meraviglioso sport a voi, alle vostre famiglie e ai vostri figli.

Saremmo molto lieti di darvi il benvenuto al Hublot Polo Cup Ascona dal 18 al 20 luglio 2014 presso il sedime dell'ex-aerodromo di Ascona! ◆

Programma

Venerdi, 18 luglio 2014
16.00 Apertura del 5. Hublot Polo Cup Ascona, inizio prime partite, il Ristorante è accessibile a tutti i visitatori direttamente davanti l'arena del POLO
16.00 Saluto da parte del Presidente Uwe Zimmermann e del Sindaco di Ascona
16:30 primo polo match
17:30 secondo polo match

Sabato, 19 luglio 2014
11.00 Parata attraverso il centro di Ascona accompagnati dalle vetture di lusso di Loris Kessel
19.00 Apertura Polo by Night
Durante la serata la magia dell'arte
20:00 primo polo match
21.30 secondo polo match

Domenica, 20 luglio 2014
11.30 Apertura - Il ristorante è accessibile a tutti i visitatori direttamente davanti all'arena del POLO
13.00 Spareggio per il terzo posto
13:00 Charity
14:00 primo polo match
15:00 secondo polo match
ca. 16:00 Finali Hublot Polo Cup

Der Polo Cup Ascona geht in die fünfte Runde

Wir heissen Sie zum diesjährigen Hublot Polo Cup Ascona herzlichst Willkommen. Vom 18. – 20. Juli 2014 wird auch in diesem Jahr in Ascona, Europas Poloelite, mit Leidenschaft und Eleganz, Ihnen fesselnde und atemberaubende Polospiele, in einem exklusiven Rahmen bieten.

Vor der malerischen Kulisse des Lago Maggiore in Ascona, erwarten Sie 3 Tage voller spannungsgeladener Spiele, in der schönen und einzigartigen Atmosphäre der Südschweiz. Wir freuen uns, Sie in Ascona zum 5. Hublot Polo Cup Ascona begrüssen zu dürfen!
Hunderte von Pferdestärken auf dem Gelände des alten Flughafens von Ascona ziehen auch dieses Jahr wieder mehr als 3'000 Besucher an. Beim HUBLOT POLO CUP ASCONA mischen sich exklusive VIP-Gäste, interessierte Urlauber sowie heimische Tessiner und erleben zusammen ein Poloturnier der Extraklasse mit spannenden Partien (Chukker) und einem unterhaltsamen Rahmenprogramm fur die ganze Familie.
Bevor am Sonntagnachmittag ein Team den verdienten Siegerpokal in Empfang nimmt, haben die Besucher Polo in all seinen Facetten erlebt und sich hoffentlich von der Geschwindigkeit, dem Teamgeist und der Schönheit des Sportes begeistern lassen. Mit dem Auftakt am Freitagnachmittag, der inzwischen zur festen Institution gewordenen Parade der Spieler mit ihren Pferden und exklusiven Automobilen am Samstagmittag durchs Zentrum von Ascona, beim Nachtpolo unterm Tessiner Sternenhimmel zum Thema "Switzerland meets Russia" am Samstagabend bis zu den Finalspielen am Sonntagmittag beweisen die internationalen Spieler ihr Können und unterhalten Sie auf höchstem sportlichen Niveau. Mit einer Erlebniswelt rund ums Polofeld und erstklassiger Gastronomie möchten wir Ihnen, Ihren Familien, sehr gern auch mit Kindern, diesen wunderbaren Sport näherbringen.
Wir freuen uns Sie beim Hublot Polo Cup Ascona vom 18. -20. Juli 2014 auf dem ehemaligen Flughafen (Aerodromo) zu begrüssen! ◆

Programm

Freitag, 18. Juli 2014
16.00 *Eröffnung des 5. Hublot Polo Cup Ascona - Public Restaurant direkt am Polo Feld*
16.00 *Begrüssung auf dem Pologelände durch Uwe Zimmermann und dem Bürgermeister von Ascona*
16:30 *erstes Polospiel*
17:30 *zweites Polospiel*

Samstag, 19. Juli 2014
11.00 *Parade durch Ascona begleitet von Loris Kessel Luxuskarossen*
19.00 *Einlass - Public Restaurant direkt am Polo Feld, um das Turnier hautnah zu erleben*
20:00 *erstes Polospiel*
21.30 *zweites Polospiel*
Erlebniskunst

Sonntag, 20. Juli 2014
11.30 *Einlass*
12.00 *Public Restaurant direkt am Polo Feld, um das Turnier hautnah zu erleben*
13:00 *Charity*
14:00 *erstes Polospiel*
15:00 *zweites Polospiel*
ca. 16:00 *Siegerehrung*

Wohnträume
finden bei uns neue Eigentümer

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

SMK Schweizerische Maklerkammer
svit SMK SCHWEIZ

Dalla parte del toro... of course!

• di Beppe Fissore •

Ho assistito, mio malgrado, ad una brutta discussione, banale, sull'acquisto di un mazzo di rose e volevo mettere insieme due o tre considerazioni minimamente sensate sulla circostanza che mi ha visto spettatore mentre mi trovavo in coda da un fioraio; poi però mi è giunta all'orecchio la notizia che in Spagna la stagione delle corride è cominciata malissimo. O benissimo, dipende dai punti vista. E allora ho pensato che, zuffa per zuffa, i tori erano più interessanti ed i questo voglio scrivere! Anche perché stavolta, finché è durata, hanno vinto loro. Pare infatti che il cosiddetto "spettacolo" del festival di S. Isidro, patrono di Madrid, sia stato sospeso. Perché nella corrida inaugurale tre toreri sono stati incornati, uno via l'altro, da due bestioni da mezza tonnellata. Olè.

Lo "spettacolo", fra arterie femorali recise, articolazioni andate in pappa e profonde ferite alla spalla e al ventre, è durato circa un'oretta. I tre toreri sono finiti all'ospedale; mentre i due tori sono stati finiti e basta per mano dei soliti piquadores: i vigliacchi a cavallo armati di spadoni. Il pubblico non si poteva mica mandare a casa a bocca asciutta, no? Ribadire a questo punto che la corrida è una vaccata, a parte la fin troppo didascalica analogia bovina, non aggiunge nulla ed è pure banale. Quando però i tori riescono a prendersi anche solo mezza rivincita male non fa. E in un certo senso son pure soddisfazioni.

Trovassero il modo di risolverla "alla Ferdinando", certo, sarebbe meglio. Esatto, come il giovane toro dall'indole placida del cartone animato di Walt Disney («Ferdinand the Bull», che vinse un Oscar nel 1938 come miglior cortometraggio e che in Spagna, dopo la guerra civile, fu addirittura vietato; diventando da allora simbolo di resistenza e pacifismo…). Quel Ferdinando che ama starsene nei prati annusando fiori, che viene punto da un'ape, che s'infuria e si ritrova catapultato in una corrida. E che torna a distrarsi con i fiori che piovono nell'arena perché la sua furia è sfumata via in fretta; mentre i toreri continuano a stuzzicarlo in ogni modo, inutilmente. Perché a Ferdinando (come a qualunque vero toro, in effetti) di lottare a comando non frega proprio niente. Nel cartone animato funziona. Nella realtà, invece, i tori lottano, soffrono e poi crepano. Non hanno a disposizione molte alternative. Giusto un paio di possibilità: le corna. Quindi, per adesso e finché ce n'è, avanti così. Olè. ◆

Auf der Seite des Stiers... of course!

Ohne es zu wollen musste ich leider einer etwas unangenehmen Diskussion zuhören. Banal auch noch dazu. Beim Kauf eines Rosenstrauches. Während ich darauf wartete, dass die Kunden vor mir bedient wurden und ich wollte schon ein paar Bemerkungen dazu machen. Doch dann horchte ich auf. Es ging um Spanien, die Saison der Stierkämpfe hat sehr schlecht angefangen. Gut so, aber das hängt natürlich vom Standpunkt ab. Dann habe ich mir gedacht, was soll's, wenn es um Attacken geht. Die Stiere waren interessanter als das banale Streitgespräch und von ihnen möchte ich heute schreiben. Auch weil sie – wenigstens für einmal und das auch nur für kurze Zeit – die Gewinner waren. Es scheint, dass das sogenannte Spektakel des Festivals von St. Isidor, Patron von Madrid, suspendiert werden musste. Warum? Nun, in der Einweihungscorrida wurden drei Toreros aufgespiesst. Von zwei gewaltig grossen und starken Stieren. Olè!!

Das „Spektakel" hat ungefähr eine Stunde lang gedauert. Aufgerissene Oberschenkelarterien, Gelenke zerquetscht wie Pappe, tiefe Wunden an Schultern und Bauch. Die drei Toreros landeten im Spital. Die Stiere hatten nicht so viel Glück. Sie wurden von den Piquaderos getötet. Was sind Piquaderos? Etwas feige sitzen sie geschützt auf dem Rücken von Pferden, mit schweren Lanzen in der Hand. Man konnte doch das zahlreiche Publikum nicht mit leeren Händen dastehen lassen, oder? Was nützt es, wenn ich hier meine Meinung sage, dass die Corrida ein No-go ist. Es wäre beinahe banal, hier auf die andauernde Tierquälerei hinzuweisen. Wir wissen es alle. Wenn aber, wenigsten für einmal und nur für kurze Zeit, die Stiere die Oberhand haben und sich einmal an den Menschen rächen können, empfinde ich das mit Befriedigung als einen kleinen Sieg für sie.

Sicher, es wäre schön, wenn man eine Lösung finden würde, so wie bei „Ferdinand der Stier" von Walt Disney (Ferdinand the Bull, der Film gewann 1938 einen Oscar). Ein gutmütiger Stier, der lieber an Blumen schnuppert als böse zu sein. Spaniens Reaktion? Nach dem Zivilkrieg wurde dieser Film im Land verboten – und wurde zugleich ein Symbol für pazifistischen Widerstand. Dieser Ferdinand, der friedlich im Gras liegt und die Blumen beschnuppert. Doch als ihn eine Biene sticht, gebärt er sich wie ein Wilder und wird daher als nächster Stier für die Corrida ausgewählt. Und was passiert in der Arena? Gar nichts. Ferdinand schnuppert weiter, an den Blumen die auf dem Boden liegen, den Bienenstich hat er schon lange vergessen. Der Torero kann machen was er will. Ferdinand lässt sich nicht aus der Ruhe bringen. Denn Ferdinand (wie so viele andere echte Stiere) hat mit Kämpfen nichts auf dem Hut. Im Cartoon funktioniert das, Ferdinand darf wieder auf seine Wiese und sein friedliches Leben geniessen. Die Realität aber ist anders. Die Stiere müssen kämpfen, sie wurden so abgerichtet. Von Menschen. Sie kämpfen und krepieren, elendiglich. Sie haben absolut keine Alternative. Nur zwei kleine Möglichkeiten, ihre Hörner. Also, liebe Stiere, setzt sie ein, die Hörner, solange ihr könnt. Olé. ◆

Frutti dei nostri tempi
Zeitgeist

• di Beppe Fissore •

Cosa saremmo senza cultura? Secondo il dizionario «cultura» è il sapere che forma la personalità e le capacità critiche di un individuo. È l'insieme delle conoscenze di un intero popolo, delle sue credenze, delle sue tradizioni, delle sue norme sociali. In pratica, se togliamo l'endoscheletro culturale, l'uomo si trasforma in un mero fenomeno biologico.

La cultura è ciò che siamo, ciò che siamo stati e anche ciò che saremo. La cultura è la nostra anima: quando non ci saremo più, quando ossa e carne si saranno trasformate in polvere, di noi rimarrà la cultura che avremo contribuito a creare e a mettere in circolo. I pensieri quindi, i valori, le conoscenze che passeremo alle prossime generazioni, saranno il nostro unico lascito, un'eredità economicamente non calcolabile il cui valore può essere considerato solo sulla scala dell'immensità.

Qualunque crisi economica è molto importante, ma qualunque crisi economica, anche la peggiore, è meno importante di qualunque crisi culturale. Prima di tutto perché la cultura cresce per sedimentazione lenta: le trasformazioni culturali sono spesso questione di decenni, talvolta di secoli. Poi perché solo la conoscenza, lo sguardo profetico dato dalla cultura, può indicare la via d'uscita da qualunque crisi economica. Ecco perché possiamo dire, senza ombra di dubbio, che con la cultura ci si mangia eccome. E che i soldi pubblici dati alla cultura, prima di tutto alla scuola, sono da rubricare alla voce investimenti, non alla voce spese.

…….La scorsa settimana, vedo scendere dal Bus numero 1 due ragazzine – max 16 anni – cuffiette d'ordinanza nelle orecchie, zaino ed abbigliamento post-Vanilla, andatura dinoccolata. Con tono di voce stentoreo una si rivolge all'altra : ---------"*Tania, ma stà cazzo di scuola a che ora finisce oggi? E Tania risponde : "……ma che minchia ne so, spero presto!* " ◆

Was wären wir ohne Kultur? Was ist Kultur? Der Duden sagt dazu: das Wissen, das die Persönlichkeit und die Kritikfähigkeit eines Individuums formt. Es ist eine Zusammenfassung des gesamten Wissens eines Volkes, ihres Glaubens, ihrer Traditionen, ihrer sozialen Struktur. Wenn wir dem Menschen die Kultur rauben, wird er zu einem leeren Gefäss, das nur von Instinkten geleitet wird.

Kultur ist was wir sind, was wir waren und was wir sein werden. Kultur ist unsere Seele: auch wenn wir nicht mehr sind, wenn wir wieder zu Staub werden, unsere Kultur bleibt bestehen. In unseren Kindern, die sie an die nächste Generation weitergeben. Unsere Gedanken, unsere Werte, unser Wissen – wir geben es an die kommende Generation weiter und sie sind das einzige Erbe, das wirklich Bestand hat. Man kann dieses Erbe nicht quantifizieren, nicht bewerten, denn dann müssten wir es auf einer unermesslichen Werteskala ganz oben einreihen.

Jede Wirtschaftskrise ist extrem ernst. Aber auch die schlimmste Wirtschaftskrise ist weniger ernst als eine Kulturkrise. Kultur wächst sehr langsam, Änderungen brauchen sehr viele Jahre, wenn nicht Jahrhunderte um als Kulturgut zu gelten. Nur unser Wissen, der prophetische Blick den Kultur erlaubt, kann uns einen Ausweg aus jedwelcher Wirtschaftskrise weisen. Darum können wir ohne jeden Zweifel sagen, dass die Kultur uns ernährt. Die öffentlichen Gelder für das Kulturwesen, vor allem für Schulen, sind unter der Rubrik „Investitionen" und nicht unter „allgemeine Ausgaben" zu führen.

Letzte Woche bin ich zwei Mädchen begegnet, die aus dem Bus stiegen – maximum 16 Jahre alt. Kopfhörer in den Ohren, Rucksack und Post-Vanilla Kleidung, hüftschwingender Gang: ……. „Tania, wann wird heute diese Scheiss-Schule fertig sein? Und Tania antwortet: ……"was weiss ich, hoffentlich schnell!" ◆

RISTORANTE
DA ENZO

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

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

Il Gatto è tornato a graffiare!!!

Iniziamo così il breve racconto di una briosa, vivace e soleggiata domenica di maggio (il 4 per l'esattezza). Infatti, l'omonima osteria, ha proposto una giornata diversa, rombante e scintillante, musicale e divertente: ***"Ascona Harley Day"***!

L'evento, il primo di – ne siamo certi – una lunga serie, ha potuto contare sulla partecipazione di 280 / 300 motociclette provenienti da tutto il cantone e dal nord Italia così come di alcuni Harleysti confederati che per caso si sono imbattuti nella manifestazione.

Degni di nota e certamente meritevoli di quella sana punta d'invidia, la coppia di fiabeschi personaggi in sella a moto della seconda guerra mondiale. Fin qui nulla di nuovo o di chissà che di particolare salvo poi scoprire che gli stessi sono partiti dal Canada per compiere il giro del mondo!

Il momento topico della giornata è coinciso con la benedizione delle moto da parte del parroco e della breve ma suggestiva cavalcata per alcune vie del comune compresa la famosa e seducente piazza.

Lì, attoniti e stupiti turisti hanno avuto la possibilità di riempiere a suon di clic la memoria della loro macchina fotografica riprendendo un paesaggio di per sé già fantastico ma impreziosito dalla presenza delle creazioni di Milwaukee, quest'ultime divenute ormai simbolo per eccellenza di libertà e anticonformismo.

Per terminare, ma non per questo meno importante, Enzo & Piero con tutto lo staff, tengono a segnalare porgendo nello stesso tempo i più sentiti ringraziamenti per l'apprezzato ed indispensabile sostegno: le autorità comunali e l'AMA, la parrocchia rispettivamente il Sig. Cotti e Don Max, la collaborazione dell'Harley Davidson Ticino, il Kings Moto, il Christian Motorcyclist Ticino e Milwaukee Store.

Ma il GRAZIE più grande è rivolto a tutti i simpaticissimi ed originali bikers che con la loro presenza, in sella ai cromati e rombanti cavalli, hanno reso questo evento indimenticabile in uno dei luoghi certamente fra i più pittoreschi e magnifici dell'intera Svizzera.

A questo punto il Gatto si rimette a fare le fusa; ma state certi che sarà pronto nuovamente a graffiare quando meno ve lo aspettate! ◆

Der Gatto (der Kater) schlägt wieder zu!!!

Wir möchten Ihnen eine kurze Geschichte erzählen, von einem sonnigen, belebten Sonntag, am vergangenen 4. Mai. An diesem Tag hat die „Osteria del Gatto“ (die Katze, ist sie ja doch das Wahrzeichen von Ascona) einen Tag vorgeschlagen, so ganz anders als alle anderen. Laut und rörhend war er, dieser Tag, funkelnd, musikalisch auch, und vergnüglich, **der „Ascona Harley Day“**

Der Event, der erste, aber ganz sicher nicht der letzte (denken wir) hat sie alle nach Ascona gelockt! Gut 280/300 Harleys aus dem ganzen Tessin und aus Norditalien haben sich versammelt. Auch eingefleischte Harleyisten aus der Nordschweiz wollten dieses Rendezvous nicht missen.

Vielbewundert, und auch ein bisschen beneidet, ein Paar auf einem Motorrad aus dem zweiten Weltkrieg. Auf den ersten Blick gar nicht so besonders, aber dennoch, mutig haben sie sich entschlossen, auf diesem alten Motorrad eine Weltreise zu machen, von Kanada hinaus in die ganze Welt.

Einer der magischen Momente dieses besonderen Tages war die Segnung der Motorräder vom Gemeindepfarrer und eine wenn auch kurze Fahrt aller Teilnehmen auf der Piazza (Lungolago) von Ascona. Da waren die Piazza-Gäste nicht wenig erstaunt, ist sie doch sonst verkehrsfrei. Alle waren hell begeistert, diese Boliden zu bestaunen und vor allem den speziellen Harleylärm zu geniessen. Viele Photoapparate waren in Aktion, damit man dann zu Hause in Erinnergungen schwelgen kann. Vor allem die Kreationen von Milwaukee wurden bestaunt, sind sie doch ein Symbol für Freiheit und Antikonformismus.

Last but not least möchten Enzo & Piero zusammen mit dem gesamten Staff allen Beteiligten der Organisation danken: der Gemeinde Ascona, der AMA (Verein für Veranstaltungen), dem Pfarramt (Herr Cotti und Don Max), dem Harley Davidson Verein Tessin, der Kings Moto, der Christian Motorcyclist Ticino und dem Milwaukee Store.

Aber das grösste DANKESCHÖN gilt den Bikern. Allesamt sehr sympathisch und originell. Mit ihrer Anwesenheit, im Sattel dieser wunderschönen, chromegestylten Maschinen, haben sie dieses Fest erst möglich gemacht. An einem der malerischsten, schönsten Orte der Schweiz.

Jetzt kann der Gatto wieder zum schnurren anfangen. Bis zum nächsten Mal, denn der Erfolg von diesem Jahr wird ganz sicher wieder viele Biker nach Ascona rufen, nächstes Jahr! ◆

Situato in posizione tranquilla e immerso nel verde, l'Hotel Mulino si trova a pochi passi dal Lago Maggiore e dal cuore di Ascona. Il suo Team è lieto di accoglierla per vacanze rilassanti in un ambiente famigliare. Il Ristorante Mulino, grazie al suo Chef, la delizierà con i suoi piatti tipici ed internazionali.

In einer schönen und ruhigen Lage, mitten in einem Park ist das Hotel Mulino nur wenige Schritte vom Lago Maggiore und vom Herzen Asconas entfernt.
Das Team ist für Sie da, um Ihnen einen erholsamen Urlaub in einer familiären Atmosphäre zu ermöglichen. Der Chef wird Sie mit seiner internationalen und lokalen Küche begeistern.

Mulino
HOTEL RISTORANTE ★★★
Hotel Mulino SA
Dir. R. Wey / F. Olgiati
Via delle Scuole 17
CH-6612 Ascona
T +41 91 791 36 92
F +41 91 791 06 71
www.hotel-mulino.ch
welcome@hotel-mulino.ch

67. Festival del film Locarno

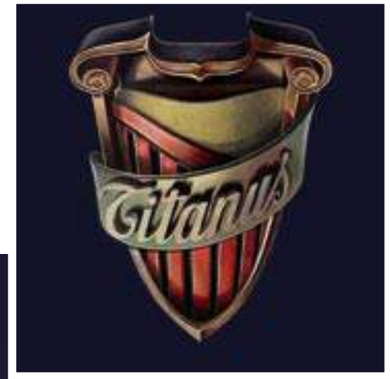
Il Festival del film Locarno, giunto quest'anno alla 67a edizione, è uno dei più antichi del mondo. Appuntamento imprescindibile del panorama culturale elvetico, raduna ogni mese di agosto migliaia di cinefili, nonché i protagonisti del cinema internazionale.
Incontriamo il suo Direttore artistico, Carlo Chatrian.

Quali sono le caratteristiche dello "spirito di Locarno"?

Ci piace selezionare nuovi registi e con visioni forti. Questo è il Festival in cui Spike Lee e Jim Jarmusch hanno mostrato i loro primi film. Il nostro scopo è quello di mostrare e dare visibilità al film, mostrandolo nel nostro programma. Per Locarno la qualità sarà sempre l'obbiettivo a cui tendere. Non miriamo a incrementare il numero di film mostrati, bensì a valorizzarli al massimo. Il tutto in un continuo dialogo con la storia del cinema, costantemente valorizzata e indagata tramite gli omaggi e le retrospettive.

Come avviene la selezione dei film?

Durante l'anno incontriamo più volte produttori e distributori di tutto il mondo per monitorare quelli che possono essere i film potenzialmente interessanti per Locarno. Vi sono inoltre i film (nel 2013 circa 1400 lungometraggi e 2000 cortometraggi) che arrivano al Festival tramite le iscrizioni spontanee. Tra giugno e inizio luglio viene quindi finalizzata quella che è la selezione dei film del Festival.
Ogni sezione ha poi le sue caratteristiche e il suo regolamento. Il Concorso Cineasti del presente, per esempio, è riservato ai primi o secondi lungometraggi realizzati da un regista. Si tratta di una sezione che dà spazio a nuovi talenti e nuovi modi d'interpretare il cinema, e che ben incarna lo spirito di Locarno.



Cosa significa avere la missione della scoperta?

Ciò che conta è la continua ricerca di giovani talenti da introdurre nel mondo del cinema internazionale. Diamo spazio e occasione di dialogo ai registi emergenti e al pubblico stesso, che durante il Festival ha la possibilità di incontrare le persone che stanno dietro ai film in diversi momenti di dibattito. Nel 2013 Werner Herzog, il grande regista autore di Fitzcarraldo, Nosferatu e Aguirre, ha sostenuto una masterclass per 1000 persone. Christopher Lee ha parlato della sua carriera di fronte a una sala gremita in ogni ordine di posto e ha cantato dei versi di Verdi. Grazie alla sua atmosfera informale e intima, il Festival di Locarno diventa un'esperienza di condivisione unica. Ed è proprio questa, unitamente alla qualità e alla varietà delle proposte, una delle ragioni del successo del Festival, che vede ogni anno radunati oltre 160'000 spettatori e 5'000 professionisti.

Quali sono le principali novità di questa 67esima edizione?

Una delle principali novità sarà la retrospettiva dedicata alla casa di produzione Titanus. Dopo la retrospettiva del 1984 dedicata alla Lux, il Festival rende omaggio a un'altra grande casa di produzione italiana. Fondata nel 1904 da Gustavo Lombardo e attiva ancora ai giorni nostri, la Titanus è un esempio unico di longevità. L'idea di raccontare la storia del cinema italiano attraverso la Titanus si collega direttamente a quel percorso di rilettura del passato che caratterizza la programmazione del Festival. Nell'universo Titanus troviamo i melodrammi di Matarazzo e le commedie di Risi, alcune perle di autori riconosciuti come Rossellini, Fellini, Antonioni, Visconti, Lattuada e maestri del genere quali Bava, Margheriti, Freda, Mastrocinque, Argento, senza dimenticare i grandi volti del cinema italiano del dopoguerra. E poi lo star-system italiano, costruito su attori come Alberto Sordi, Marcello Mastroianni, Vittorio Gassman, Sophia Loren, Gina Lollobrigida, Claudia Cardinale.
In attesa di svelare il programma completo, su cui stiamo ancora lavorando, possiamo già anticipare alcuni ospiti che saranno presenti a Locarno. Dal premio Oscar e operatore statunitense Garrett Brown (Vision Award Nescens) che con la creazione della sua Steadicam ha rivoluzionato le riprese cinematografiche, alla produttrice di Hong Kong Nansun Shi, a cui verrà conferito il premio Raimondo Rezzonico per il miglior produttore indipendente, passando per Víctor Erice, regista spagnolo che ha segnato la storia recente del cinema europeo, che riceverà il Pardo alla carriera. ◆

Gruppo Multi
Multiresidenza SA

ATTIKA ZU VERKAUFEN

ASCONA
Einmalige Gelegenheit!
Wunderschöne 3½ Zimmer Attikawohnung (Zweitwohnsitz) mit luxuriösem Innenausbau. Grosszügig dimensioniertes Wohn- und Esszimmer, moderne Küche, Bad mit Whirlwanne, sep. Dusche-/ WC, zwei Schlafzimmern mit direktem Seeblick. Die ruhige, sonnige und doch Zentrumsnahe Lage sind weitere Pluspunkte von diesem Juwel. Möblierung, Garagenplätze oder Aussenparkplatz können auch übernommen werden.
Preis: CHF 2'430'000.-

EFH ZU VERKAUFEN

ASCONA
Einfamilienhaus mit Zweitwohnsitz in der Residenzzone von Ascona. In unmittelbarer Nähe vom Golfplatz (300 m), dem See und dem Lido. Sehr sonnig und ruhige Lage. Die Grundstücksfläche beträgt 630 m². Die Wohnfläche von 118 m² und 23 m² Garage kann bis zu 197 m² vergrössert werden. 2 Schlafzimmer, 1 Badezimmer, die Küche und das Wohn/Esszimmer mit direktem Ausgang auf die „Pergola" und den schönen Garten sowie ein Halbuntergeschoss mit separatem Eingang machen dieses Objekt in der R2 Zone sehr interessant.
Preis: CHF 1'950'000.-

WOHNUNGEN ZU VERKAUFEN

CONTRA (LOCARNO)
Fantastische See- und Fernsicht, absolut ruhige Lage, ca. 15 Fahrminuten von der Piazza Grande Locarno entfernt: das sind die Zutaten für die beste Lebensqualität, die diese moderne Residenz bietet. 22 Wohnungen aufgeteilt in 4 Liegenschaften, sowie 3 moderne Einfamilienhäuser. Grosszügiger Freizeit- und Ruhebereich, beheiztes Schwimmbad, Pergola, Grill, usw.
2½ bis 5½ Zimmer Wohnungen
Preis: auf Anfrage

Informazioni info@multiresidenza.ch

Muralto
Viale Verbano 7
Tel. +41 91 751 96 41

Bellinzona
Via Orico 13
Tel. +41 91 826 20 83

Lugano
Via Nassa 15
Tel. +41 91 923 32 65

67. Filmfestival von Locarno

Das Filmfestival von Locarno wird dieses Jahr zum 67. Mal stattfinden. Weltweit ist es eines der ältesten. Es gehört zum Panorama der helvetischen Kultur. Jedes Jahr im August versammeln sich Tausende von Filmliebhabern und Protagonisten des internationalen Kinos. Wir haben Carlo Chatrian, den Direktor getroffen.

Was ist das Besondere des Film Festivals von Locarno?

Wir bevorzugen neue Regisseure mit starken Visionen. Es ist das Festival an dem Spike Lee und Jim Jarmusch ihre ersten Filme gezeigt haben. Wir sehen unsere Aufgabe darin, den Filmen der neuen Regisseure einen Rahmen zu geben. Für Locarno wird das Objektiv immer die Qualität sein. Wir möchten nicht noch mehr Filme zeigen, denn mehr als auf Quantität setzen wir auf Qualität. All dies in einem andauernden Dialog mit der Filmgeschichte, die Konstante liegt auf dem Schwerpunkt der Hommagen und Retrospektiven.

Wie werden die Filme ausgewählt?

Das Jahr über treffen wir regelmässig Produzenten und Verleiher auf der ganzen Welt, um herauszufinden, welche Filme für Locarno geeignet und interessant sind. Dazu kommen noch die Filme, die uns spontan angeboten werden. Das waren 2013 etwa 1'400 Filme und 2'000 Kurzfilme. Juni und Anfang Juli wird dann definitiv entschieden, welche Filme für das Festival selektioniert werden.
Jede Sektion hat ihre eigene Charakteristik und ihr eigenes Reglement. Der Wettbewerb „Cineasten der Gegenwart" als Beispiel: er ist dem ersten oder zweiten Werk eines Regisseurs vorbehalten. Es ist dies die Sektion, die den neuen Talenten und neuen Ausdrucksformen eine Plattform bieten möchte, die für Locarno typisch ist und unsere Besonderheit darstellt.

Was bedeutet diese Entdeckermission?

Wichtig für uns ist die andauernde Suche nach neuen, jungen Talenten, die im internationalen Filmgeschäft Fuss fassen möchten. Wir stellen den jungen Regisseuren unser Festival zur Verfügung, um sich bekannt zu machen. Mit anderen Filmschaffenden und dem Publikum können sie sich austauschen und Anregungen für ihr weiteres Schaffen finden. 2013 hat Werner Herzog, der grosse Regisseur von „Fitzgeraldo" – „Nosferatu" und „Aguirre" eine Masterklasse von 1000 Personen geführt. Christopher Lee hat von seiner Karriere gesprochen, in einem proppenvollen Saal, und er hat Verse von Verdi zitiert.
Dank seiner informellen und intimen Form ist das Filmfestival von Locarno eine hervorragende Plattform und einzigartige Erfahrung für alle Teilnehmer, seien es Filmschaffende oder Publikum. Das, zusammen mit der vielfältigen Auswahl der gezeigten Filme macht den Erfolg von Locarno aus. Jedes Jahr kommen etwa 160'000 Zuschauer und mehr als 5'000 Filmschaffende.

Was wird uns für diese 67. Veranstaltung Neues geboten?

Dieses Jahr widmen wir die Retrospektive nicht einem Regisseur, sondern der Produktionsfirma Titanus. Bereits 1984 hatten wir für die Retrospektive die Lux gewählt. Nach so viel Jahren fanden wir, dass es nun wieder eine italienische Filmproduktionsfirma sein soll. Die Titanus wurde 1904 von Gustavo Lombardo gegründet und sie ist heute noch aktiv. Ein einzigartiges Bespiel von Langlebigkeit in diesem rasanten und sich schnell änderndem Geschäft. Die Idee, die italienische Filmgeschichte über die Titanus zu erzählen verbindet sich direkt mit dem Parcours, der das Programm des Festivals charakterisiert. Im Universum von Titanus finden wir Melodramen von Materazzo und Komödien von Risi. Einige Perlen von berühmten Autoren wie Rossellini, Fellini, Antonioni, Visconti, Lattuada und Meistern wie Bava, Margheriti, Freda, Mastrocinque, Argento. Ohne dabei die Akteure des italienischen Films nach dem zweiten Weltkrieg zu vergessen. Dazu kommt das italienische Star-System, mit Darstellern wie Alberto Sordi, Marcello Mastroiani, Vittorio Gassman, Sophia Loren, Gina Lollobrigida, Claudia Cardinale.
Das endgültige Programm für dieses Jahr können wir momentan noch nicht enthüllen. Aber wir können jetzt schon ein paar Gäste ankünden, die uns dieses Jahr besuchen werden. Der Oskargewinner Garrett Brown aus den Vereinigten Statten (Vision Award Nescens), Erfinder der Steadycam. Er hat damit die Filmaufnahmen revolutioniert.
Nansun Shi aus Hongkong wird auch bei uns sein. Ihr wird der Preis „Raimondo Rezzonico" verliehen, als beste freischaffende Produzentin.
Dann möchten wir auch Victor Erice erwähnen, ein spanischer Regisseur, er hat den neuen europäische Film sehr beeinflusst und wird den Pardo für seine Karriere erhalten. ◆

Nuova 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 Albarelle 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

3. edizione campionato ticinese del lancio del sasso

Lungolago di Ascona (Piazza Elvezia)

• di Duccio •

Sabato 9 agosto ritorna sul lungolago di Ascona (Piazza Elvezia) la terza edizione del campionato ticinese del lancio del sasso, avvenimento sportivo nella più antica tradizione elvetica.
Organizzato dal Gisa Club asconese il tipico sport svizzero ritorna ad Ascona dopo la riuscita edizione dello scorso anno. Sono previste gare individuali maschili e femminili e gare a squadra. Gli uomini si cimenteranno nel lancio del sasso del peso di 22,140 kg, il gentil sesso invece in quello di 7,050 kg. Le gare saranno valide per il campionato ticinese. L'età minima richiesta per i concorrenti di ambo i sessi è di 18 anni compiuti. Ogni squadra sarà formata da tre atleti di cui uno sarà il capitano. Le iscrizioni individuali e a squadra vengono fatte sul posto. Non è prevista nessuna tassa di iscrizione alla competizione che avrà inizio alle ore 15.00 e si protrarrà fino alle 19.00 . La premiazione dei vincitori si terrà alle ore 19.30.
Gli organizzatori sperano che un numero notevole di lanciatori partecipi alla caratteristica gara. In caso di mal tempo la competizione è rinviata a domenica 10 agosto.

CAMPIONATO TICINESE LANCIO DEL SASSO 2014 GARA INDIVIDUALE + A SQUADRE
Luogo: Ascona Piazza Elvezia – sul Lungolago.
Data: Sabato 9 agosto 2014.
Organizzazione: GISA Club Ascona.
Peso del sasso: Cat Uomini Kg 22,140 / Cat Donne Kg 7,050.
Età minima: 18 anni compiuti.
Segretariato / Info: Ufficio GISA Club Ascona Tel 076 276 00 20.

Iscrizione gara: Sul posto, dopo l'iscrizione, squadra e individuale scendono subito in pedana. (Informazioni tecniche sul posto).
La squadra: Composta da tre concorrenti, di cui uno sarà il capitano.
Orario: Dalle ore 15.00 alle ore 19.00.
Tassa d'iscrizione: Nessuna, grazie agli Sponsor.
Premiazione: Ore 19.30.
Assicurazione: L'assicurazione è a carico dei partecipanti.
Gli organizzatori declinano ogni responsabilità in caso d'incidente, danni materiali o furto.
Ogni partecipante è personalmente responsabile della propria salute.
Particolare: In caso di cattivo tempo la gara è rinviata a domenica 10 agosto 2014. ◆

Risultati "LANCIO DEL SASSO 2013" i primi 5 classificati
Resultate Steinstossen 2013, die ersten fünf Klassifizierten

Peso Sasso : Cat Uomini 22,140 Kg e Cat Donne 7,050 Kg
Gewicht Stein: Kat. Männer 22.140 kg und Kat. Frauen 7.050 kg

Gara Campionato Ticinese 2013 ad Ascona del 17.08.2013
Tessiner Meisterschaften 2013 in Ascona vom 17. August 2013

CAT UOMINI - *KAT. MÄNNER*

Rango *Platz*	Distanza *Weite*		Cognome / Nome / Provenienza *Nachname / Vorname / Wohnort*
1	5 m e 00 cm	***	Chinedu Jyke Eme Appenzello
2	4 m e 86 cm		Richenberger Pascal Horgen ZH
3	4 m e 56 cm		Schnyder Stefan Kloten
4	4 m e 53 cm		Kévész Gyula Berna
5	4 m e 51 cm		Pritzius Adrian Lorrach D

CAT DONNE - KAT. FRAUEN

1	5 m e 86 cm	**	Flohr Martina Bonn D
2	5 m e 05 cm		Bigolin-Iannarelli Chiara Ascona
3	4 m e 83 cm		Roininen Tuula Ascona
4	4 m e 78 cm		Birola Gabriela Zurigo
5	4 m e 59 cm		Beroggi Svetlana Cerentino

*** Campione Ticinese 2013
*** *Tessiner Meister 2013*
** **Campionessa Ticinese 2013**
** **Tessiner Meisterin 2013**
(Partecipato 133 persone - 87 uomini e 46 donne)
(Teilnehmer: 133 Personen - 87 Männer und 46 Frauen)

3. Ausgabe der Tessiner Meisterschaft im Steinstossen

Lungolago Ascona (Piazza Elvezia)

Am Samstag, 9. August findet auf der Piazza Elvezia in Ascona die dritte Ausgabe der Tessiner Meisterschaft im Steinstossen statt, ein Sportanlass ganz in Gedenken an eine der ältesten Schweizer Traditionen.
Nach dem Erfolg der letzten Jahre kehrt dieser typische Schweizer Sportanlass dank der Organisation des GISA Clubs erneut nach Ascona zurück. Das Programm sieht Einzelwettkämpfe für Männer und Frauen sowie Gruppenwettkämpfe vor. Die Männer werden sich beim Stossen von einem 22.124 Kilo schweren Stein messen, während der Stein für die Frauen 7.050 Kilo wiegt. Die Resultate der Wettkämpfe gehen in die Wertung der Tessiner Meisterschaft ein. Das Mindestalter für die Teilnahme für beide Geschlechter liegt bei 18 Jahren. Bei den Gruppenwettkämpfen besteht jedes Team aus drei Athleten, einer davon übernimmt die Rolle des Mannschaftsführers. Anmelden können sich alle Teilnehmer direkt vor Ort. Dank der grosszügigen Unterstützung der Sponsoren ist die Teilnahme kostenlos. Die Wettkämpfe beginnen um 15.00 Uhr und dauern bis um 19.00 Uhr, um 19.30 Uhr werden die Sieger geehrt.
Das Organisationskomitee hofft auf eine rege Teilnahme an diesem urigen Wettkampf. Bei Schlechtwetter wird der Anlass auf Sonntag, 10. August, verschoben.

Tessiner Meisterschaft im Steinstossen 2014 – Einzel- und Mannschaftswettkampf
Ort: *Ascona, Piazza Elvezia (Lungolago).*
Datum: *Samstag, 9. August 2014.*
Organisation: *GISA Club Ascona.*
Gewicht der Steine: *Kat. Männer 22.140 kg / Kat. Frauen 7.050 kg.*
Mindestalter: *18 Jahre.*
Sekretariat / Information: *Ufficio GISA Club Ascona, Tel. 076 276 00 20.*
Anmeldung für den Wettkampf: *vor Ort. Sofort nach der Anmeldung begeben sich die Wettkämpfer auf den Austragungsplatz. Technische Informationen vor Ort.*
Mannschaft: *Besteht aus je drei Bewerbern. Ein Mannschaftsführer wird bestimmt.*
Zeit : *von 15.00 bis 19.00 Uhr.*
Einschreibegebühr: *Die Teilnahme ist kostenlos.*
Siegerehrung: *19.30 Uhr.*
Versicherung: *Versicherung ist Sache der Teilnehmenden. Das Organisationskomitee lehnt jegliche Verantwortung im Fall von Unfällen, Materialschäden oder Diebstählen ab. Jeder Teilnehmer ist für seine Gesundheit persönlich verantwortlich.*
Achtung: *Bei schlechtem Wetter wird der Wettkampf auf Sonntag, den 10. August 2014 verschoben.* ◆

❖ Carta degli *Amanti* dal mazzo Cary-Yale del 1466. Il dettaglio mostra lo stemma visconteo.
Karte der *Liebenden* aus dem Kartenspiel Cary-Yale (1466). Die Detailansicht zeigt das Wappen des Visconte

Troccas

I tarocchi non servono solo a predire destini fortunati o disgraziati, nei Grigioni sono usati in un tradizionale e amatissimo gioco di carte.

• di Ezio Guidi •

Sebbene la sua esatta origine sia ancora fonte di dibattito storico, il gioco dei tarocchi è di certo molto antico: secondo alcuni sarebbe addirittura di origini egizie, altri lo fanno derivare dalla tradizione della cabbala ebraica, ma si tratta di teorie scarsamente documentate dal profilo storico. Sicuro è che questo gioco ebbe grande diffusione nel Quattrocento, in special modo nell'Italia settentrionale ed è quindi tra Medioevo e Rinascimento che comunemente si fa risalire la nascita di queste particolari carte da gioco.

Oggi conosciamo i tarocchi più per il loro uso nelle arti divinatorie, la cosiddetta cartomanzia è infatti l'arte di predire il futuro attraverso le carte e queste carte sono appunto spesso i tarocchi. A quanto pare però tale utilizzo dei tarocchi è successivo rispetto alla loro funzione iniziale che era invece prettamente ludica. Sembra infatti che sia solo nella Francia del XVIII secolo che i tarocchi iniziarono ad assumere la funzione di oracoli, un uso diffuso da occultisti ed esoteristi, che i quel periodo ebbero la loro maggior fortuna.

Nel Seicento giunsero nei Grigioni i primi mazzi di *Troccas*, importati probabilmente dai mercenari, ovvero da quella parte delle popolazione che per procacciarsi da vivere andava a combattere all'estero e che era quindi spesso veicolo di importanti influenze culturali.

Trattandosi di un gioco molto diffuso, in ogni regione nacquero delle versioni locali. Quella giocata nei Grigioni usa le carte "1JJ", ovvero un mazzo in cui le carte della Papessa (il II) e del Papa (il V), sono sostituite rispettivamente da Giunone e Giove che però in romancio diventano la *gaglina* o la *biua* la prima e il *da Cuoz* o il *Diu fauls* il secondo. Era certo un modo per scongiurare diatribe religiose in un epoca in cui protestanti e cattolici non andavano esattamente d'amore e d'accordo, al tavolo da gioco era quindi opportuno evitare ogni accenno al papato. Oltre alle carte dei cosiddetti "Arcani maggiori", quelle più forti e che presentano le famose figure, nel mazzo di 78 carte ci sono anche le carte numerate con i quattro segni: bastoni, spade, coppe e rose (al posto dei denari).

Ma ciò che rende davvero caratteristico il gioco dei *Troccas* nei Grigioni riguarda la bella lingua romancia. Siccome il gioco si svolge a coppie in partite da quattro persone, una componente essenziale consiste infatti nella comunicazione tra compagni di gioco. Il *tschintschar* (cianciare, diremmo in italiano) è allora il linguaggio in codice che il romancio a riservato al gioco delle carte e che presenta tutto un suo specifico vocabolario.

Il gioco è così amato che in terra grigionese si svolgono regolarmente tornei che coinvolgono sempre molti giocatori. Dal 2006 esiste anche un campionato regionale ufficiale organizzato dalla federazione del gioco grigionese dei tarocchi: la *Uniun grischuna da troccas*. ◆

❖ *Giunone* dai tarocchi di Besançon, Strasburgo 1818.
Junon, aus den Tarot-Karten von Besançon, Strassburg 1818

❖ I primi tarocchi svizzeri 1JJ, ispirati ai tarocchi di Besançon, furono opera di Johann Georg Rauch (1789 - 1851).
Die ersten Schweizer Tarot-Karten 1JJ, denjenigen von Besançon nach- empfunden, erschaffen von Johann Georg Rauch (1789 – 1851).

Troccas

(das Spiel mit den Karten aus der Tarot Familie).

Das Legen der Tarot-Karten dient nicht nur der Vorhersage einer glücklichen oder auch weniger glücklichen Zukunft, im Kanton Graubünden, vor allem in der Surselva, veranstaltet man mit ihnen ein althergebrachtes und vielgeliebtes Kartenspiel.

Wenn auch der genaue Ursprung noch Anlass zu historischen Debatten gibt, ist das Spiel mit den Tarot-Karten altüberliefert. Nach Ansicht einiger soll es sogar ägyptischen Ursprungs sein, andere hingegen meinen, dass es auf den Traditionen der hebräischen Kabbala beruhe. Alle diesbezüglichen Theorien sind jedoch geschichtlich nur spärlich dokumentiert. Nur eines ist sicher; dieses Kartenspiel war bereits im fünfzehnten Jahrhundert besonders in Norditalien weit verbreitet und daher kann der Ursprung dieses besonderen Zeitvertreibs auf die Epoche zwischen dem Mittelalter und der italienischen Renaissance festgelegt werden.

Heutzutage sind die Tarot-Karten hauptsächlich wegen ihres Einsatzes im Bereich der Voraussage bekannt. Das sogenannte Kartenlegen, bzw. Kartenlesen ist die Kunst der Vorhersage der Zukunft anhand von Karten und dazu werden oft die Tarot-Karten benutzt. Es scheint jedoch, dass diese Art der Verwendung der Karten erst im Laufe der Zeit erfolgte und ihr ursprüngli-

❖ Fonte di discordia fu da sempre la carte della Papessa.
Dal mazzo Visconti-Sforza a opera di Bonifacio Bembo (1420-1480).
Ausgangspunkt von Streitigkeiten war meist die Karte der Päpstin.
Aus dem Kartenspiel von Bonifacio Bembo (1420-1480)

❖ *I giocatori di tarocchi*, affresco (1440 circa), Casa Borromeo, Milano.
Die Tarotspieler, Fresko (ca.1440), Casa Borromeo, Mailand

cher Einsatz ein rein spielerischer war. Vermutlich wurden sie zuerst nur in Frankreich im Laufe des 18. Jahrhunderts dazu verwendet, die Zukunft vorauszusagen. Vor allem Magier und Esoteriker, die in jener Zeitspanne besonders angesehen waren, setzten Tarot-Karten ein.
Im Laufe des siebzehnten Jahrhunderts erschienen die ersten Troccas-Kartenspiele im Kanton Graubünden, vermutlich mitgebracht von heimkehrenden Söldnern, also von jenem Bevölkerungsteil, der seinen Lebensunterhalt als Soldat im Ausland verdiente und somit oft wichtige kulturelle Einflüsse und Entwicklungen mit nach Hause brachte.
Da dieses Kartenspiel weitherum verbreitet war, entwickelten sich mit der Zeit in einzelnen Gebieten lokale Fassungen. Das in Graubünden wird „1JJ" genannt. In diesem Spiel sind die Karten der Päpstin (die II) und des Papstes (die V) durch den Junon bzw. den Jupiter ersetzt worden. Diese heissen in rätoromanisch jedoch la gaglina oder la buia für den Junon resp. il da Cuoz oder Diu fauls für den Jupiter. Auf diese Weise konnten religiöse Streitgespräche vermieden werden; dies zu einer Zeit, als sich Protestanten und Katholiken nicht besonders gut gesinnt waren und am Spieltisch jegliche Andeutung ans Papsttum besser unterlassen wurde.
Neben den „grossen Trümpfen", den Tarotkarten, die 21 stärksten Karten des Spieles, auf denen die berühmten Figuren abgebildet sind, besteht das Kartenspiel insgesamt aus 78 Karten. Hinzu kommen die Zahlkarten (1–10) und die Figurenkarten (Bube, Ritter, Königin, König) in jeweils vier Farben: Stäbe, Schwerter, Becher und Rosen (an Stelle der Münzen) sowie diejenige mit einem Narr als Joker.
Was jedoch den besonderen Reiz des Troccas-Kartenspiels ausmacht, ist die schöne rätoromanische Sprache. Da das Spiel meist von zwei sich gegenübersitzenden Paaren, d.h. mit insgesamt vier Spielern ausgetragen wird, spielt die Kommunikation zwischen den Mitspielern eine entscheidende Rolle. Das tschintschar (schwatzen), in kodierter rätoromanischer Sprache, begleitet das Spiel und benutzt dabei einen ganz spezifischen Wortschatz.
Das Troccas-Kartenspiel ist im Kanton Graubünden so beliebt, dass regelmässig Turniere mit einer grossen Anzahl von Spielern stattfinden. Seit 2006 gibt es sogar eine offizielle regionale Meisterschaft, die vom Bündner Troccas Verband, der Uniun grischuna da troccas, organisiert wird. ◆

❖ *Giove* dal mazzo svizzero 1JJ di Johann Georg Rauch.
Jupiter, aus dem Schweizer Kartenspiel 1JJ von Johann Georg Rauch

follow us
Via Albarelle 1 - 6612 Ascona
T. 091 791 45 36

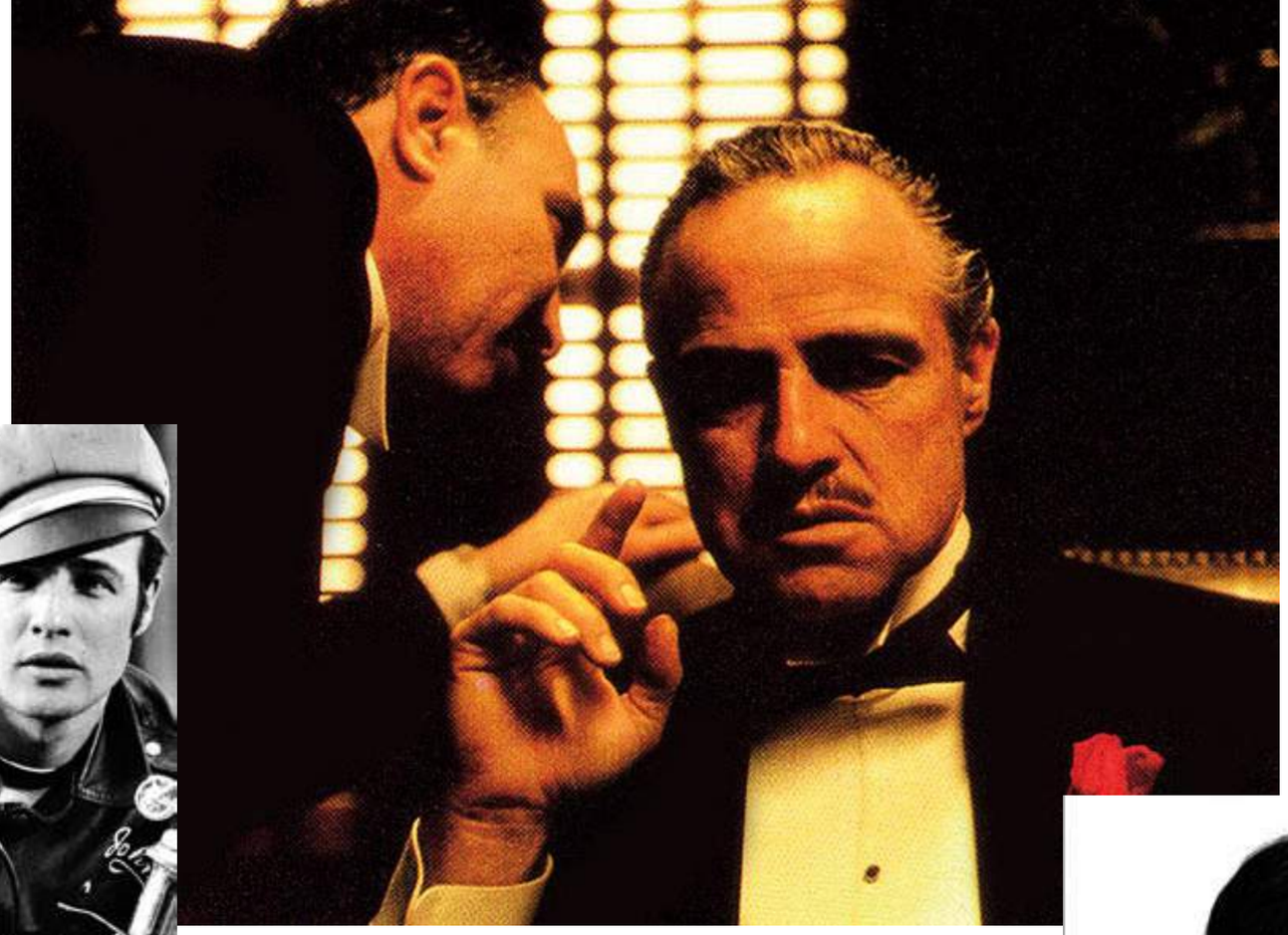
ITALIENISCHE STRANDMODE !
Grosse Auswahl an Bikini in allen Farben, dazu rassige Tunikas, flotte Pareos, bunte Flip-flop und Espadrillos, lässige Strohtaschen und Hüte und noch vieles mehr für die ganze Familie finden Sie in ASCONA am LAGO MAGGIORE im Via Albarelle 1

PIASTRELLE
CERAMA

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

❖ Don Vito Corleone in *Il Padrino* di Francis Ford Coppola, 1972.
Don Vito in “Der Pate” von Francis Ford Coppola, 1972

Da dieci anni senza Marlon Brando



❖ In *Il selvaggio* di László Benedek, 1953.
„Der Rebell“ von László Benedek, 1953.

È ormai un decennio che se n’è andato il grande attore americano, oggi avrebbe novant’anni.

• di Manuel Guidi •

Quello di Marlon Brando è uno dei volti essenziali del cinema, sebbene non sia stato protagonista di moltissimi film, rimane a oggi uno degli attori più premiati della storia. Tra i film di cui è stato protagonista ci sono alcuni indiscussi capolavori, vere pietre miliari del cinema.
L’impatto che i suoi personaggi ebbero sulla cultura americana è ormai leggendario, si racconta per esempio che fu proprio nel 1953, dopo l’uscita di *Il selvaggio*, che fu definitivamente istituita la figura del motociclista ribelle, figura che capace di influenzare intere generazioni, proprio durante quell’anno infatti si registrò il più grande incremento nelle vendite di giubbotti di pelle e jeans.
Il suo film più grande resterà probabilmente quello di Elia Kazan sulla dura vita degli scaricatori del porto di New York. Era il 1954 e in pieno maccartismo uscì nelle sale un film che parlava di lotta di classe, di delazione, racket e tradimento, il titolo era *Fronte del porto* e fu una valanga di Oscar, tra cui uno per la magistrale interpretazione di Brando.
Erano gli inizi di un nuovo modo di recitare, più spontaneo e realistico, agli attori è richiesta la massima identificazione con i personaggi. Si tratta del famoso metodo Stanislavkij, abbracciato dal celeberrimo Actor studio di New York, la scuola di recitazione che lo stesso Kazan aveva fondato pochi anni prima. Quando Brando, attore teatrale prima che cinematografico, arrivò all’Actor Studio, conosceva già il metodo, l’aveva appreso con Stella Adler, allieva diretta del grande teorico russo che poté seguirlo durante sua unica tournée in terra statunitense.
I personaggi recitati da Marlon Brando (come Stanley Kowalski in *Un tram che si chiama Desiderio*; Emiliano Zapata in *Viva Zapata*; Paul in *Ultimo tango a Parigi*; don Vito Corleone in *Il Padrino* o il colonello Kurtz di *Apocalipse Now*) sembrano tutti praticamente cuciti attorno alla sua straordinaria presenza scenica, eppure dietro a ogni maschera indossata c’era in realtà un lungo lavoro di immedesimazione. Per esempio, in occasione di *Il mio corpo ti appartiene*, trascorse un mese intero in un letto d’ospedale per identificarsi appieno nel ruolo del paraplegico reduce della guerra di Corea, era solo il 1950.
Marlon Brando si cimentò anche dietro la macchina da presa. Il suo primo e unico film fu un western: *I due volti della vendetta* (1961). Inizialmente doveva essere diretto da Stanley Kubrick o da Sam Peckimpah, ma Brando, detentore dei diritti, rifiutò entrambi i grandi registi. Decise allora di dirigere lui stesso, il risultato fu un film di oltre quattro ore che però la Paramount ridusse a poco più di due, benché apprezzato dalla critica, non riscosse lo sperato successo in termini di pubblico nelle sale.
Marlon Brando era un attore serio, impegnato, come ormai ne rimangono pochi. Sempre in prima linea nella difesa delle minoranze, nel 1973 rifiutò l’Oscar per *Il Padrino* in protesta contro il trattamento riservato ai nativi americani da parte di Hollywood, alla cerimonia parlò al suo posto una ragazza Apache, con un discorso che spiegava le ragioni di quella scelta. Era la prima volta che alla serata delle statuette dorate succedeva una cosa simile, da allora nessuno fu più capace di un simile gesto. ◆

❖ Emiliano Zapata in *Viva Zapata!* di Elia Kazan, 1952.
“Viva Zapata!” von Elia Kazan, 1952

Schon zehn Jahre ohne Marlon Brando

❖ Locandina di *Il fronte del porto* di Elia Kazan, 1954.
Plakat für den Film "Die Faust im Nacken" von Elia Kazan, 2054

❖ Nei panni di Jor-El, il padre di *Superman* di Richard Donner, 1978.
Als Jor-El, Vater von "Supermann" von Richard Donner, 1978

❖ *Gli ammutinati del Bounty* di Lewis Milestone, 1962.
"Meuterei auf der Bounty" von Lewis Milestone, 1962

Bereits ein Jahrzehnt ist vergangen, seit uns dieser grosse Schauspieler verlassen hat. Marlon Brando gilt als einer der bedeutendsten Charakterdarsteller der Filmgeschichte.

Obwohl Brando nicht in sehr vielen Filmen in wichtigen Rollen mitwirkte war, bleibt er bis heute einer der am meisten ausgezeichneten Schauspieler der Filmwelt. Einige seiner Filme sind wahre Meisterwerke, eigentliche Meilensteine des Films.
Die Auswirkungen, die seine von ihm dargestellten Figuren auf die amerikanische Lebensweise hatten, sind inzwischen legendär geworden. So sagt man, dass genau im Jahre 1953, nach dem Erscheinen des Films Der Wilde (The Wild One), die Figur des rebellischen Motorradfahrers entstanden sei. Diese Figur beeinflusste ganze Generationen und genau in jenem Jahr konnte auch die stärksten Verkäufe von Lederjacken und Jeans festgestellt werden.
Brandos erfolgreichster Film ist vermutlich derjenige unter der Regie von Elia Kazan über das harte Leben der Dockarbeiter in New York. Im Jahre 1954, in der Zeit des McCarthyismus, erschien in den Kinosälen ein Film der die Themen des Klassenkampfs, der Denunziation und Korruption, der Erpressung und des Verrats aufnahm. Sein Titel war „Die Faust im Nacken" (On the Waterfront) und gewann eine Vielzahl von Oscars; so erhielt auch Marlon Brando diesen Preis für seine meisterhafte Darbietung.
Es war auch der Anfang einer anderen, neuen Darstellungsweise, die spontaner und realitätsbezogener war. Die Schauspieler waren aufgefordert, sich möglichst intensiv mit den dargestellten Personen zu identifizieren. Diese Methode wurde nach dem russischen Schauspieler und Regisseur Stanislawski benannt und vom weltberühmten Actors Studio in New York übernommen, einer Schauspielschule, die einige Jahre vorher von Kazan mitgegründet wurde. Als Marlon Brando, der zuerst Bühnenschauspieler war im Actors Studio anfing, war ihm diese Methode schon bekannt, da er sie bereits bei Stella Adler gelernt hatte. Stella Adler ihrerseits hatte Unterricht direkt bei Stanislawski genossen und den grossen russischen Theaterreformer und Vertreter des Naturalismus anlässlich dessen einziger Tournee in den Vereinigten Staaten begleitet.
Die Persönlichkeiten, die Marlon Brando spielte (wie Stanley Kowalski in Endstation Sehnsucht (A Streetcar Named Desire); Emiliano Zapata in Viva Zapata!, Paul in Der letzte Tango in Paris (Last Tango in Paris); Don Vito Corleone in Der Pate (The Godfather) oder den Oberst Walter E. Kurtz in Apocalypse Now), schienen ihm alle auf den Leib zugeschnitten und betonten seine ausserordentliche Präsenz. Und doch steckte hinter jeder Gestalt, die von ihm verkörpert wurde, harte Arbeit und eine hohe Identifikation. So verbrachte er schon 1950 einen vollen Monat in einem Spitalbett, um sich in die Rolle eines kriegsversehrten Paraplegikers während der Rehabilitation im Film „Die Männer" (The Men) einzuleben.
Marlon Brando versuchte sich zudem auch hinter der Filmkamera. Sein erster und einziger Film war 1961 ein Western: Der Besessene (One-Eyed Jacks). Ursprünglich sollte der Film unter der Regie von Stanley Kubrick nach einem Drehbuch von Sam Peckinpah gedreht werden, Brando, der die Filmrechte besass, zerstritt sich indes mit den beiden grossen Regisseuren. Er entschied sich, selber Regie zu führen. Das Resultat war ein Epos, das über vier Stunden dauerte. Die Paramount-Filmgesellschaft entschied sich jedoch, den Film auf etwas über zwei Stunden zu verkürzen. Obwohl der Film von der Kritik gut beurteilt wurde, spielte er in den Kinosälen nicht den erhofften Erfolg ein.
Marlon Brando war ein besonders gewissenhafter und engagierter Schauspieler, von denen heute nur noch wenige anzutreffen sind. Zur Verteidigung von Minderheiten befand er sich immer an vorderster Front. Im Jahre 1973 verweigerte er sogar den Oscar für seine Rolle im Film „Der Pate", aus Protest gegen die Behandlung, die Hollywood den amerikanischen Ureinwohnern zukommen liess. Anlässlich der Preisverleihung erklärte an seiner Stelle ein Mädchen vom Stamme der Apachen, die Gründe seiner Entscheidung. Dies war das erste Mal, dass so etwas am Abend der Übergabe der goldenen Statuetten geschah; seither war niemand mehr zur gleichen oder einer ähnlichen Geste fähig. ◆

BUCHHANDLUNG
libreriascona
Deutsche Bücher Libri per bambini
Libri in italiano Cartoline
English books Guide sul Ticino
via Borgo 30 6612 Ascona
tel 091 792 31 33 info@libreriascona.ch
VICTORINOX

Superior
Parkhotel Brenscino
BRISSAGO
... laddove è difficile partire!
... dort wo der Abschied schwer fällt!
... l'endroit qui est difficile de quiter!
Bei uns finden Sie Zeit....
Zeit zum Verweilen –
Zeit für Musse – Zeit für sich!
Da noi troverà il tempo....
Tempo per soffermarsi –
Tempo per oziare – Tempo per se stesso!

Parkhotel Brenscino,
Via Sacro Monte 21,
6614 Brissago
Tel. 091 786 81 11
info@brenscino.ch
www.brenscino.ch

Ascona e i naturisti del Monte Verità

visti da un turista alla fine della grande guerra

• di Yvonne Bôlt e Gian Pietro Milani •

Nel 1918, agli sgoccioli della prima guerra mondiale, Hans Schmid (nato nel 1870), giornalista del St. Galler Tagblatt e della Thurgauer Zeitung, rivisita Ascona a un decennio circa dal suo primo soggiorno. Sono mutati i tempi, ed anche l'"utopia" ha subito una metamorfosi. Ecco le sue scanzonate impressioni e riflessioni di allora.

« La colonia di questi curiosi «parassiti del buon Dio», rispetto al passato, sembra essersi ridotta. Eppure il sanatorio vegetariano di Oedenkoven sta ancora lassù, sul Monte della Verità; ma si è trasformato in un ospizio di vegetariani, in cui viene accolta molto volentieri gente facoltosa, che non lascia crescere le zazzere e non si aggira in sandali e caffettano. A Locarno si possono udire giudizi molto disparati sui coloni del Monte Verità, ma sembra che nella colonia, accanto a sognatori confusi, si possano trovare anche personalità serie. Eppure l'intero movimento non poggia su basi solide e l'ostentata teatralità non aiuta a superare la vaghezza dei concetti. Sulla pura base del vegetarianesimo, di bagni di sole, di castagne e d'insalata non si può edificare una concezione del mondo, e la taglia da profeta di una nuova cultura forte e consona con la natura non può averla un uomo che si rende schiavo del proprio tubo digerente. E in questo ritorno alla natura, stando a quel che si può vedere ad Ascona e dintorni, non sembra germogliare un genere umano accattivante. La

❖ A sinistra: Ascona, vista dal Monte Verità. Sopra: Ascona sembra una vera marina col piccolo porto. Sotto: L'osteria del Borgo, per momenti di debolezza.

❖ Le barche Nere con le reti da pesca

compagnia guarda fuori male e chi non ha perso la fede nell'umanità se li immagina un po' diversi i precursori di «una società migliore, più libera e più bella ».
Comunque i profeti di una nuova era si sono veramente scelti un bell'angolino di Terra come giardino. Ascona è adagiata, accogliente e calda, tra lago e montagna e rispecchia gaiamente nel Lago Maggiore le sue case variopinte di gusto tipicamente meridionale. Ascona non è un semplice villaggio: si dà un'aria da città, o perlomeno di un borgo. Bighellonando per la località si ha il sentimento che quel nido abbia visto giorni migliori. Ma non so se ciò sia storicamente documentabile. Colpiscono le numerose insegne in tedesco sulle case; ma Ascona appartiene al Monte Verità. Quando i profeti del Monte della Verità passano un momento di debolezza, ad Ascona si mangiano una costoletta alla milanese e bevono furtivamente un mezzolitro. In un'osteria ho incontrato addirittutra un'ospite femminile della casa di cura che si concedeva una tale scappatella. Ad una casa mi sono imbattuto nel cartello : « Edizioni foglie di mirtillo » e «Stazione promozionale per uno stile di vita vegetariano ». Vi viene pubblicato il locale bollettino del Monte Verità, stile foglietto occasionale. Mi ha irrefrenabilmente rallegrato il fatto che i naturisti non riescano a stare senza giornale.
La parte più bella di Ascona è situata sul lago. Là, il fronte delle case, che fa angolo retto con la strada principale, guarda oltre il lago, verso Brissago. Sembra una vera «marina», col piccolo porto, dove sostano le barche nere, le reti da pesca appese al sole e le donne ad armeggiare col bucato. Tra il lago e le case c'è una spianata, non per forestieri, non artificiale, dove i ragazzini possono azzuffarsi disinvoltamente e dove nulla è proibito. Gli edifici sul lungo fronte sono tinteggiati in rosso e blu: si nota che l'Italia non può più essere molto lontana. Peccato solo che il bel quadro sia chiuso prosaicamente male da una fabbrica di mobili.
Dietro questa schiera di case sulla spiaggia di Ascona sta nascosata un'opera d'arte antica. Tra il Muncipio e l'Albergo Elvezia guarda fuori la chiesa, costruita nel 1534 e che, secondo il Rahn*, è servita da modello ai costruttori della Cattedrale di St. Orso a Soletta. I costruttori della famosa cattedrale solettese sono stati in effetti due asconesi: Gaetano Matteo Pisoni e suo nipote Paolo Antonio Pisoni. Ma di ancor maggiore pregio in quell'angolo nascosto di Ascona, e che si può osservare nelle immediate vicinanze della chiesa, è Casa Borrani. Rahn definisce la facciata di questa casa d'artisti come « la più bella facciata su suolo svizzero ».
La casa fu costruita da Giovanni Serodino** nel 1620. È una facciata stupenda, che peraltro è stata dichiarata «monumento nazionale» e sarebbe anche posta sotto la protezione dello Stato. Tale protezione parrebbe più che necessaria, poiché i magnifici stucchi mostrano segni di degrado. A pianterreno della casa d'artisti è stato aperto un negozietto, il "Negozio Carlo Borrani"; e proprio su questa venerabile casa s'è dovuto eternare il livello di quanto era salito il lago negli anni 1707 e 1868; ed al primo piano hanno persino appeso un cartellone: "Maison à vendre". Casa Borrani, la casa d'artisti con la più bella facciata su suolo svizzero, è da vendere!"
Hans Schmid, *Tessiner Sonnetage*, Frauenfeld, 1918

*Prof. Johann Rudolf Rahn (1841-1912), docente di storia dell'arte all'Università ed al Politecnico di Zurigo; tra l'altro pubblicò nel 1889 *Die Casa Borrani, ehedem Palazzetto Serodino in Ascona ;* nel 1894 *I monumenti artistici del Medio Evo nel Cantone Ticino*; e nel 1895 *Der Altar in der Kirche des Collegiums von Ascona.*

❖ Casa Serodine, con il cartello "Maison à vendre"

** Per l'esattezza: la casa fu restaurata ed ampliata nel 1620 dal padre Cristoforo Serodino (1552 – 1632 ca, capomastro a Roma) col figlio Giovanni Battista (1587 – 1624, autore degli stucchi), come recita l'iscrizione sull'architrave del portale. Giovanni Serodine, il figlio pittore più celebre, visse a Roma tra il 1594/1600 e il 1630. (DSS) ◆

Ascona und die Naturmenschen vom Monte Verità

aus Sicht eines Touristen zum Ende des 1. Weltkrieges

Im Jahre 1918, nach dem Ende des ersten Weltkrieges, besuchte Hans Schmid (geb.1870), Journalist des St. Galler Tagblattes und der Thurgauer Zeitung, zehn Jahre nach seinem ersten Aufenthalt erneut Ascona. Die Zeiten haben sich geändert und auch die „Utopie" hat Metamorphosen erfahren. Nachfolgend seine flapsigen Eindrücke und Überlegungen dieser Zeit.

"Die Kolonie dieser sonderbaren Kostgänger des lieben Herrgotts scheint gegenüber früher etwas kleiner geworden zu sein. Doch steht Oedenkovens vegetarisches Sanatorium noch auf dem Berg der Wahrheit; aber es hat sich zum reinen Vegetarierhaus entwickelt, in das ganz gerne auch zahlungsfähige Leute aufgenommen werden, die sich die Mähne nicht stehen lassen und die nicht in Sandalen und Kaftan herumlaufen. Man hört in Locarno über die Ansiedler auf dem Monte Verità sehr verschiedene Urteile und es scheint unter der Kolonie neben konfusen Phantasten auch ernste Charaktere anzutreffen zu geben. Doch steht die ganze Bewegung nicht auf festen Füssen und die theatralische Aufmachung hilft über die Unschärfe der Idee nicht hinweg. Auf dem Vegetarianertum alleine, auf Sonnenbädern, Kastanien und Salat, lässt sich keine Weltanschauung aufbauen, und das Zeug zum Propheten einer neuen, starken, naturgemässen Kultur hat der Mann nicht, der sich zum Sklaven seines Verdauungsapparates macht. Und ein schönes Menschengeschlecht wächst, so viel man in Ascona und Umgebung sehen kann, bei dieser Rückkehr zur Natur nicht heran. Die Herrschaften sehen schlecht aus und wer den Glauben an die Menschheit nicht ganz verloren hat, der stellt sich die Vorkämpfer einer "besseren, freieren und schöneren Gesellschaft" etwas anders vor.

Aber einen schönen Fleck Erde haben sich die Propheten einer neuen Zeit als Pflanzengarten wirklich ausgesucht. Ascona liegt freundlich und warm am See und am Berg und spiegelt seine mit südlicher Farbenlust bemalten Häuser fröhlich im Lago Maggiore. Ascona ist kein simples Dorf; es tut, als ob es eine Stadt wäre oder wenigstens ein Borgo. Man hat beim Durchstreifen der Ortschaft das Gefühl, dass das Nest einmal bessere Tage gesehen habe. Doch weiss ich nicht, ob sich das historisch nachweisen lässt. Auffallend sind die vielen deutschen Aufschriften an den Häusern; Ascona gehört eben zum Monte Verità. Wenn die Propheten vom Berg der Wahrheit eine schwache Stunde haben, dann essen sie in Ascona eine Costoletta alla Milanese und trinken verstohlen einen Mezzolitro dazu. Ich traf in einer Osteria sogar einen weiblichen Kurgast, der sich einen solchen Seitensprung erlaubte. An einem Haus stiess ich auf die Inschrift: "Heidelbeerblätter Verlag" und "Propagandastation für vegetarische Lebensweise". Dort wird der Lokalanzeiger für den Berg der Wahrheit herausgegeben, ein Blättchen im Bierzeitungsstil. Es freute mich unbändig, dass auch die Naturmenschen nicht ohne Zeitung auskommen können.

Der schönere Teil von Ascona liegt am See. Dort schaut eine Häuserfront, die im rechten Winkel zur Hauptstrasse steht, über den See hinweg nach Brissago hinüber. Das sieht wie echte "Marina" aus, mit dem kleinen Hafen, wo die schwarzen Boote liegen, die Fischernetze an der Sonne hängen und die Frauen mit der Wäsche hantieren. Eine Esplanade liegt zwischen dem See und den Häusern, aber keine für die Forestieri, sondern eine unverkünstelte, wo die Kinder ungeniert sich balgen dürfen und gar nichts verboten ist. Die Häuser sind an der langen Front rot und blau gestrichen; man sieht, dass Italien nicht mehr fern sein kann. Schade ist nur, dass das ganze schöne Bild unten in einer Möbelfabrik einen arg prosaischen Abschluss hat.

In dieser Häuserzelle am Strand von Ascona liegt ein Werk alter Kunst verborgen. Zwischen dem Municipio und dem Albergo Helvetia schaut die Kirche heraus, die im Jahre 1534 gebaut worden war und die nach Rahn den Erbauern der St. Ursenkirche in Solothurn als Muster gedient hat. Die Erbauer der berühmten Kathedrale von Solothurn sind in der Tat zwei Asconeser gewesen, Gaetano Matteo Pisoni und sein Neffe Paolo Antonio Pisoni. Aber noch etwas Wertvolleres ist in jenem verborgenen Winkel von Ascona ganz nahe bei der Kirche zu schauen: die Casa Borrani. Rahn bezeichnet die Front dieses Künstlerhauses als "die schönste Fassade auf Schweizerboden". Das Haus ist im Jahre 1620 von Giovanni Serodino** gebaut worden. Es ist eine wunderbare Hausfront, die anderwärts als "Monumento nazionale" erklärt und unter den Schutz des Staates genommen worden wäre. Ein solcher Schutz scheint notwendig zu sein; denn die prachtvollen Stukkaturen weisen Zeichen des Verfalls auf. Im Parterre*

❖ Ascona sieht wie echte "Marina" aus.

❖ Möbelfabrik

des Künstlerhauses hat sich ein Krämerladen aufgetan, der "Negozio Carlo Borrani"; gerade an diesem ehrwürdigen Hause hat man mit Strichen verewigen müssen, wie hoch der Wasserstand des Sees in den Jahren 1705 und 1868 gestiegen ist, und im oberen Stockwerk haben sie sogar ein Täfelchen herausgehängt: "Maison à vendre". Die Casa Borrani, das Künstlerhaus mit der schönsten Fassade auf Schweizerboden, ist zu verkaufen!"

Hans Schmid, Tessiner Sonnetage, Frauenfeld, 1918

** Prof. Johann Rudolf Rahn (1841-1912), Dozent für Kunstgeschichte an der Universität und am an der ETH in Zürich; neben anderem hat er 1889* Die Casa Borrani, ehedem Palazzetto Serodino in Ascona *publiziert; 1894 zudem* Die Kunstdenkmäler des Mittelalters im Kanton Tessin; *und 1895* Der Altar in der Kirche des Collegiums von Ascona.
*** Der Genauigkeit halber: das Haus wurde 1620 von Vater Cristoforo Serodino (1552-1632 ca., Maurermeister in Rom) zusammen mit dem Sohn Giovanni Battista (1587-1624, Macher der Stukkaturen) restauriert und erweitert, wie es die Inschrift auf dem Tragbalken des Portales wiedergibt. Giovanni Serodine, der berühmtere der beiden Malersöhne, lebte von 1594/1600 bis 1630 in Rom. (HLS)* ◆

VILLA SALEGGI
OSTERIA GROTTO

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

HAPIMAG

Artebagno

Via Cantonale 42
6595 Riazzino
Tel. +41 91 840 99 15
Fax: +41 91 840 99 17
info@artebagno.eu
www.artebagno.eu

Un mondo di cibi e sapori

• di Daniela Mor Bianda •

La cultura del cibo già dai tempi antichi viene considerata presso molti popoli molto importante. Infatti, è il primo approccio che facciamo quando incontriamo una nuova cultura.

Essendo il nostro un paese multiculturale abbiamo la tendenza a provare e far provare nuove ricette. Quindi possiamo trovare in ogni dove ristorantini, take-away, che offrono cucina fusion, vegetariana, mediterranea e pietanze multietniche per soddisfare ogni palato e per dare quel tocco di varietà. Tra un concerto e un'altro evento ecco dei suggerimenti per facilitare la scelta. Su TripAdvisor, un applicazione gratuita per cellulare, basta inserire per esempio Locarno e ristoranti e vengono messi in evidenza i locali che hanno le migliori recensioni da parte degli utenti. In città vecchia in via Borghese c'è la casa del Negromante, un'edificio storico civile del 400 che ancora si conserva integralmente. Il ristorante offre per esempio Tartare di manzo, Hamburger secondo la tradizione da gustare tra un chiacchiera e l'altra in tutto relax. La tradizione del Tartar risale ai cavalieri tartari che facevano frollare la carne sotto la loro sella per renderla mobida e gustosa. Esistono altre culture che consumano cibi crudi. Per citarne una tanto in voga: quella giapponese. Al Seven Asia di Ascona c'è l'unico sushi bar del locarnese, un'oasi per i sensi per chi vuol farsi viziare con i piatti di cucina asiatica e tailandese. L'Hotel Giardino di Ascona ha diversi ristoranti: Ecco, Giardino Lounge e Aphrodite che offrono cucina creativa e nuances intense dello chef Fliegauf. Al Giardino Lounge lo chef Jagpreet Singh Alang porta da New Delhi proposte esotiche dal sapore unico e irripetibile.

La cucina speziata e profumata incuriosisce, ma non è detto che renda entusiasta i palati più critici. Per cui segnalo la cucina saporita, genuina e nostrana. Ci sono diversi grotti che offrono una vasta scelta di piatti come la pasta fresca, la polenta ai funghi, oppure piatti freddi come vitello tonnato, prosciutto e melone, carpaccio, insalata caprese, affettati, tagliate, salumi e formaggini freschi. Grotto Broggini, Contrattempi e Grottino Ticinese si trovano a Losone sulla via Materno che porta ad Ascona. Andando verso l'ex aerodromo di Ascona possiamo trovare il ristorante Ticinella. Cucina regionale e mediterranea come risotti, carni alla griglia, specialità locali seguendo le stagioni con proposte sempre innovative. A Solduno, sul fiume Maggia, c'è il ristorante Costa Azzurra. Offre cucina nostrana come le carni alla pioda, il suo famoso galletto alla griglia, gnocchi fatti in casa, fresche insalate e 4 tipi di fondue di carne. Dopo un'uscita in barca al porto di Ascona vi potete fermare al Vela Bianca, che offre specialità di pesce in un ambiente elegante al lago.

Dietro ogni piatto c'è una storia. Il carpaccio si chiama così perchè proprio in un giorno del 1950 in cui Giuseppe Cipriani lo ha inventato, il pittore Vittore Carpaccio teneva una mostra. Ricorda i suoi dipinti di colori intensi e contrastanti. Se d'estate siamo più invogliati a mangiare piatti freddi, nessun cibo caldo che possa essere preparato all'aperto batte la grigliata. Grigliare si dice sia un'arte. Da quando esiste il fuoco si griglia (oggi anche con gas) in ogni cultura, sulla terra ferma oppure sulle isole, prediligendo carni, pesci, salsicce o svariati vegetali. Che lo si chiami barbecue, BBQ o barbie fa lo stesso. Un fuoco, due chiacchere e forse qualche birra (tenuta al fresco nel fiume) e si ottiene una cena in allegria. Per cambiare un po' e tornare allo stato naturale provate a cuocere in una buca come fanno ancora oggi tribù africane o aborigene Australiane. Per un pollo di medie dimensioni ci vogliono dai 120-180 minuti. Scavate una buca grande quanto il cibo, la legna o il carbone per cucinare. Accendete il fuoco e alimentatelo a dovere per ottenere un bello strato di brace. Avvolgete il cibo in carta alu e ponete le braci nella buca velocemente da non perdere troppo calore, dopo avvolgeteci il cibo, chiudete la buca velocemente sempre per non disperdere troppo calore. Buon appetito! ◆

Eine Welt voller Aromen

Seit der Antike nimmt die Esskultur in vielen Völker eine wichtige Rolle ein. Oft ist es unser erster Kontakt mit einer fremden Kultur.

Wir leben in einem multikulturellen Land und neigen deshalb dazu, gerne fremde Gerichte und Rezepte zu probieren. Überall bieten heute Restaurants und Take-Aways Fusionsküche, Vegetarische Spezialitäten, mediterrane Köstlichkeiten und multiethnische Speisen an, um verschiedene Geschmäcker zu befriedigen und eine gewisse Vielfalt zu garantieren. Damit Ihnen beim nächsten Mal die Entscheidung leichter fällt, möchten wir Ihnen hier ein paar nützliche Tipps geben. Einer davon ist TripAdvisor. Zu einem bestimmten Suchbegriff (z.B. „Locarno" und „Restaurants") liefert Ihnen die kostenlose App für Ihr Smartphone in Sekundenschnelle eine Liste mit den von den Benutzern am besten bewerteten Lokalen. In der Altstadt von Locarno erscheint ganz oben auf der Liste die Casa del Negromante in der Via Borghese. Das Gebäude aus dem 15. Jahrhundert gilt als eines der ältesten gänzlich erhaltenen Wohnhäuser von Locarno. Auf dem Menü des Restaurants finden wir zum Beispiel Rindstatar nach traditionellem Rezept, das man in guter Gesellschaft im entspannendem Ambiente des Restaurants geniessen kann. Die Tradition des Tatars geht angeblich auf das Reitervolk der Tataren zurück, die der Legende nach Fleisch unter die Sättel ihrer Pferde steckten und dann damit ritten, damit das Fleisch mürbe wurde und roh verzehrt werden konnte. Auch andere Völker kennen rohes Fleisch als Teil ihrer typischen Küche. Zurzeit ganz besonders in Mode ist die Japanische Küche. Die einzige Sushi Bar in der Region Locarno finden wir im Seven Asia in Ascona, eine Oase für alle, die sich mit Asiatischen und Thailändischen Köstlichkeiten verwöhnen lassen wollen. Auch das Hotel Giardino in Ascona verführt seine Gäste in seinen Restaurants Ecco, Giardino Lounge und Aphrodite mit kreativen Rezepten und intensiven Nuancen. In der Giardino Lounge zum Beispiel bringt Chef Jagpreet Singh Alang einzigartige exotische Aromen direkt aus Neu Delhi nach Ascona.

Exotische Speisen machen uns neugierig, nicht allen schmecken jedoch die würzigen und duftenden Gerichte, weshalb ich hier auch die gute hiesige Küche nicht vergessen möchte. Unzählige Grotti der Region bieten eine grosse Auswahl von hausgemachter Pasta über Polenta mit Pilzen bis hin zu kalten Platten wie zum Beispiel Vitello Tonnato, Melone mit Rohschinken, Carpaccio, Tomaten-Mozzarella-Salat, Aufschnitt, Wurstwaren und verschiedenem Käse. Das Grotto Broggini, das Grotto Contrattempi und das Grottino Ticinese zum Beispiel liegen alle in Losone, an der Via Materno die nach Ascona führt. In der Nähe vom Ex-Aerodromo in Ascona hingegen finden wir das Ticinella mit lokaler und mediterraner Küche wie Risotto, Fleisch vom Grill und innovative saisonale Rezepte. In Solduno am Ufer der Maggia liegt das Costa Azzurra, wo wir Fleisch vom heissen Stein, hausgemachte Gnocchi, frische Salate, vier verschiedene Arten von Fleischfondue und das berühmte Hühnchen vom Grill geniessen können. Nach einem Bootsausflug auf dem Lago Maggiore in Ascona machen Sie eine Pause im Vela Bianca, ein elegantes Ambiente mit hervorragender Fischküche.

Wie das oben erwähnte Tatar haben auch viele andere Gerichte eine lange Geschichte. Das Carpaccio zum Beispiel heisst so, weil 1950, als Giuseppe Cipriani das Rezept erfunden hatte, der Maler Vittore Carpaccio eine Ausstellung hatte und das Gericht an die kräftigen und kontrastierenden Farben der Bilder erinnert. Auch wenn wir im Sommer generell eher zu kalten Speisen neigen, gibt es wohl kein im Freien zubereitetes, warmes Essen, das mit dem Grill mithalten kann. Man sagt, grillieren sei eine Kunst. Seit der Entdeckung des Feuers wird gegrillt, in allen Kulturen, auf dem Festland und auf Inseln, vorzugsweise Fleisch, Fisch, Wurst oder auch Gemüse. Ob barbecue, BBQ oder Barbie, das Prinzip ist immer dasselbe: Ein Feuer, gute Gespräche, vielleicht ein Bier (natürlich im Fluss kühl gestellt) und schon haben wir ein geselliges Abendessen. Wie wär's zur Abwechslung mit einer alternativen Art zu grillieren, wie es die Urvölker in Afrika und Australien tun, nämlich in einem Loch in der Erde? Ein mittleres Huhn lässt man so zum Beispiel 120 – 180 Minuten braten. Und so geht's: Graben Sie ein Loch, das genügend gross ist, um das Fleisch, das Brennholz oder die Holzkohle hineinzugeben. Wickeln Sie das Fleisch in eine Alufolie. Zünden Sie ein Feuer an und legen Sie nach Bedarf Holz nach, bis Sie genügend Glut haben. Geben Sie danach die Glut rasch in das Loch, damit nicht allzu viel Hitze verloren geht. Legen Sie das Fleisch darauf und graben Sie das Loch schnell zu. Guten Appetit. ◆

• di Andrea Pieroni •

La ditta Pasinelli SA di Locarno, festeggia i suoi 50 anni!

Giovedì 5 giugno 2014 dalle ore 19.00 presso lo Showroom dell'Impresa di pittura Pasinelli SA in via Galli 4 a Locarno quattro boutique hanno dato vita ad una sfilata di moda mozzafiato.

Foto: FotoStudio 1, Ascona

L'evento è nato grazie alla collaborazione con: Boutique Mikado, Via Ospedale 4 a Locarno (Città Vecchia), tel. 091 751 37 21, Falke Ascona, Via Bartolomeo Papio 3, tel. 091 630 90 60, Boutique Senso, Via Borgo 30 ad Ascona, tel. 091 780 51 18 e Boutique Tribù, Via Borgo 50 ad Ascona, tel. 091 791 89 34.
In una location suggestiva e trasformata da locale espositivo di 400 m2 dove normalmente si possono visionare e toccare le novità nell'ambito pittorico e di resine decorative, hanno sfilato le collezioni della nuova stagione estiva.
La serata è proseguita con un ricco buffet e musica fino alle ore piccole con DJ Sebastian Solo di Radio Fiume Ticino.
La ditta Pasinelli, fondata da Francesco nel 1964, attuale titolare con il figlio Marco, organizza quest'anno, in occasione del 50.mo anno di attività, vari eventi, dai più tecnici quali la presentazioni di nuovi materiali esclusivi o serate dedicate ad architetti rinomati ai più originali e frivoli quali corsi di cucina o sfilate di moda.
L'Impresa di pittura Pasinelli propone qualità e prontezza di esecuzione grazie alla cinquantina di collaboratori, specializzazioni in vari settori e prezzi concorrenziali. Francesco e Marco, maestri pittori diplomati, sono sempre volentieri a disposizione per qualsiasi informazione e necessità.
Nel 2004 Marco ha inoltre fondato l'azienda Resinart, specializzata nella posa di resine decorative: rivestimenti per pavimenti e pareti di colorazioni personalizzate, finiture lucide, opache, satinate, effetti spatolati, nuvolati, polveri metalliche, ecc…
Per maggiori informazioni:
Pasinelli SA, Via Varenna 94,
6604 Locarno, Tel. 091 751 77 55,
www.pasinelli.ch;
Resinart Sagl, Via Caponelli 19,
6604 Locarno, Tel. 091 751 77 55,
www.resinart.ch.

La redazione del Ferien Journal augura all'Impresa di pittura Pasinelli i suoi migliori auguri di «Buon Compleanno». ◆

Die Pasinelli AG Locarno feiert den 50. Geburtstag

pasinelli sa 50 1964 - 2014
Colors with passion!

Donnerstag, 5. Juni 2014, 19.00 Uhr: Modeschau im Showroom der Firma PASINELLI AG, Via Galli 4, in Locarno.

Die Idee zu diesem Anlass hatte die Malerfirma zusammen mit einigen Boutiquen: Boutique **MIKADO**, *Via Ospedale 4 in Locarno (Altstadt – Tel. 091.751.37.21)*
FALKE *Ascona, Via Bartolomeo Papio 3 (Tel. 091 630 90 60)*
Boutique **SENSO**, *Via Borgo 30, Ascona (Tel. 091 780 51 18)*
Boutique **TRIBÙ**, *Via Borgo 50, Ascona (Tel. 091 791 89 34).*

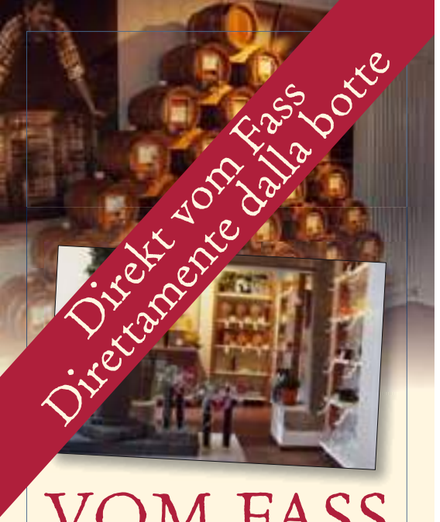
Der Showroom von PASINELLI ist gross, sehr gross. Ganze 400 M2. Man kann dort die Neuheiten der Malerarbeiten und Harzanstriche bewundern und auch anfassen. Doch für das Geburtstagsfest wird alles in einen Catwalk verwandelt und die aktuelle Mode gezeigt.
Nach der Modeschau wartet ein reiches Buffet auf die Gäste. DJ Sebastian Solo von

Pinotti panetteria pasticceria
Produzione propria di Panettoni, Amaretti, Torte Nuziali, Aperitivi e tanto altro…
Negozi: Via Muraccio 49 / Piazza G.Motta - Ascona
tel.: 091/ 791 48 61 sandro@pinotti.ch

Per le vostre inserzioni sul Ferien Journal...
Massimo Mozzi
marketing@ferienjournal.ch
076 585 49 58

Albarella
RISTORANTE
"Eine Oase in Ascona"

Ristorante Albarella (beim Hotel Ascovilla)
Via Albarelle 37, Via Lido 20, ASCONA
Tel: +41 (0)91 785 41 41 , Fax: +41 (0)91 785 44 00
reservation@ascovilla.ch, www.ascovilla.ch



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 fanstastico mondo dei gusti più raffinanti.

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

vom FASS
Sehen · Probieren · Geniessen

Boutique Mikado

Boutique Senso

Falke

Radio Fiume Ticino wird für die Musik zuständig sein und das Fest hat keine Sperrstunde.
Die Firma wurde 1964 von Francesco PASINELLI gegründet. Heute leitet sie der Sohn Marco. Zum Anlass des 50. Bestehens der Firma hat er verschiedene Events organisiert, um alle Neuheiten seiner Branche vorzustellen. Abende mit renommierten Architekten, Diskussionen über neue Techniken, neue Materialien. Aber auch frivole Abende, mit viel Spass, z.B. Kochkurse oder Modeschauen.
Die Malerfirma PASINELLI steht für Qualität und Einsatz, der dank der 50 hochqualifizierten Mitarbeiter gewährleistet wird. Francesco und Marco sind beide diplomierte Malermeister und stehen den Kunden jederzeit mit Rat und Tat zur Verfügung.

Boutique Tribu

2004 hat Marco die Firma RESINART gegründet. Resinatverkleidungen für Fussböden und Wände, in allen Farben und Formen, lackiert, opaque, satiniert, mit Spachteleffekten, Metallpulver usw.
Weitere Informationen:
PASINELLI SA, Via Varenna 94,
6604 Locarno, Tel. 091 751 77 55,
www.pasinelli.ch;

RESINART Sagl, Via Caponelli 19,
6604 Locarno, Tel. 091 751 77 55,
www.resinart.ch.

Das Ferien Journal wünscht der PASINELLI AG alles Gute zu diesem Geburtstag, und noch viele erfolgreiche Jahre. ◆

RÉGIS
Cucina nostrana
6656 Golino
Tel. 091 756 11 20

Aperto da aprile a fine novembre
dalle 10.00 fino alla chiusura
Chiuso il giovedì

Geöffnet von April bis Ende November
von 10.00 bis zur Schließung
Donnerstags geschlossen

GROTTO BRUNONI

In collina, in pieno bosco, sulla strada che da San Materno porta al Monte Verità, trovate questo grotto unico ad Ascona. È situato proprio a lato della conosciuta chiesa della Madonna della Fontana e dispone di posteggi propri e di un'ampia terrazza. All'interno, due accoglienti salette, ambedue con caminetto, infondono in caso di brutto tempo un'ambiente molto particolare. Il gerente Paolo Annis vi cucinerà le sue specialità, tutte preparate in casa!

Grotto Madonna della Fontana
(da Paolo)
CH - 6612 Ascona - Lago Maggiore
Tel. 0041 (091) 791 12 09

Situato in luogo ombreggiato e discosto, come impone la regola, il grotto Zelindo ad Arcegno è gestito da Wendy e Andrea Pallua.

An schönster Lage im romantischen Arcegno. Ein besonderer ruhiger Ort. Gepflegte Küche, Garten Terrasse. Wendy und Andrea Pallua freuen Sich auf Ihren besuch.

Albergo Ristorante Zelindo
Via Enrico Pestalozzi 17
6618 Arcegno - Tel. 091 791 34 46 - www.zelindo.ch
Mercoledì giorno di riposo
Mittwoch Ruhetag

pubblired

Due funzioni, un prodotto – la nuova generazione di sacchetti per cottura al forno

Cibo sano grazie al sacchetto da forno

Croccante cottura nel forno o delicata cottura al vapore nel microonde: con un nuovo sacchetto da forno è possibile preparare lo stesso prodotto in entrambi i modi. Cucinare conservando tutte le vitamine e senza usare grassi grazie alla tecnica del sacchetto a valvola.

Preparare una piacevole cena in famiglia o un pasto nella breve pausa pranzo dell'ufficio in modo salutare e veloce: è questa una delle principali esigenze odierne che le opportunità della cultura culinaria devono soddisfare. Il nuovo sacchetto da forno 2in1 di Toppits non solo ne tiene debitamente conto, ma diventa anche precursore di questa nuova strada, presentando una nuova generazione di sacchetti per arrostire e cuocere nel forno e nel microonde. Grazie alla valvola OptiVit, l'aroma e le sostanze nutritive rimangono nel sacchetto fino al momento del consumo, la valvola a clip lascia fuoriuscire solo l'aria calda. Il sacchetto da forno 2in1 mantiene intatto il gusto dell'arrosto domenicale con tutto il suo sugo naturale, allo stesso modo in cui preserva le vitamine nel bouquet di verdure e nel filetto di pesce al vapore. Le preziose qualità delle vivande si dischiudono liberamente, sprigionandosi senza aggiunta di oli e grassi. Il sacchetto 2in1 contribuisce pertanto in modo evidente a un'alimentazione sana e bilanciata. Con questo sacchetto è possibile scongelare, riscaldare, cuocere al vapore o arrostire vivande fino a 200° C. La pellicola particolarmente resistente evita la fuoruscita di parti dell'arrosto durante la cottura, mantenendo il forno pulito. Con Toppits 2in1 il motto è: dal sacchetto direttamente alla tavola. Con la sofisticata ricetta "Salmone con peperonata" per 4 persone è possibile testare come, grazie al 2in1, sia rapido e semplice preparare una pietanza qualitativamente di alto livello:

Ingredienti: 4 filetti di salmone da 150 g / 6 peperoni – rossi, gialli, verdi / 2 cipolle / 1 spicchio d'aglio / 4 cipolle novelle / 1 pugno di aneto fresco / 5-6 cucchiai di olio d'olio / 4 cucchiai di vino bianco / sale e pepe.

Procedimento: 1. Pulire i peperoni, privarli dei semi e quindi tagliarli a cubetti. 2. Sbucciare le cipolle e tagliarle a spicchi, tritare finemente l'aglio. 3. Introdurre le verdure nel sacchetto, aggiungere olio e vino bianco, condire con sale e pepe, mescolare bene. 4. Condire il salmone con sale e pepe. 5. Tagliare le cipolle novelle ad anelli finissimi, tritare finemente l'aneto, miscelare e cospargere sul salmone. 6. Adagiare il salmone sulle verdure, chiudere il sacchetto con l'apposita valvola OptiVit a clip.

Tempi di cottura: 20 minuti nel forno ventilato preriscaldato a 170° C , 10 - 11 minuti nel microonde (ricetta per 2 persone) a 600 Watt. Dopo la cottura, aprire il sacchetto con cautela, prestando molta attenzione al vapore caldo che ne fuoriesce. Impiattare e servire accompagnando con qualche baguette fresca. Il sacchetto da forno Toppits 2in1 è disponibile nelle misure M (2,5 l) e L (5 l). Per ulteriori informazioni e gustose ricette consultare il sito www.toppits.ch. ◆

Prezzo: Sacchetto da forno Toppits 2in1
Confezioni M e L, Fr. 4.50

pubblired

Zwei Funktionen, ein Produkt – die neue Bratbeutel-Generation

Gesundes Essen dank neuem Bratbeutel

Ob knuspriges Braten im Ofen oder schonendes Garen in der Mikrowelle: Mit einem neuen Bratbeutel gelingt die Zubereitung mit dem gleichen Produkt auf beide Arten. Vitaminreich und fettarm kochen dank Beutel-Ventil-Technik.

Gesunde und möglichst rasche Zubereitung eines gemütlichen Abendessens im Kreis der Familie oder in der kurzen Mittagspause im Büro: Diesen Anspruch stellt man heute an die Möglichkeiten unserer Kochkultur. Der neue Bratbeutel 2in1 von Toppits trägt dem Rechnung und zeigt den Weg mit einer neuen Beutel-Generation für gelungenes Braten und Garen im Ofen und in der Mikrowelle. Dank dem OptiVit Ventil bleiben Aroma und Nährstoffe bis zum Genuss im Beutel, durch den Ventil Clip entweicht nur die heisse Luft. Der 2in1 Bratbeutel hält die Würze des Sonntagsbratens mit dem natürlichen Bratensaft ebenso fest wie die Vitamine im Gemüsebouquet und im gegarten Fischfilet. Die guten Qualitäten der Speisen entfalten sich ungehindert und kommen ohne Zugabe von Öl und Fett aus. Der Beitrag von 2in1 zu einer gesunden und ausgewogenen Ernährung liegt auf der Hand. Mit dem Beutel kann man Speisen auftauen, aufwärmen, garen oder backen bis zu 200° C. Die besonders reissfeste Folie verhindert Bratrückstände und hält den Ofen sauber. Mit Toppits 2in1 heisst es: aus dem Beutel direkt auf den Tisch. Mit dem anspruchsvollen Rezept «Lachs mit Paprikagemüse» für 4 Personen lässt sich die rasche und qualitativ erstklassige Zubereitung dank 2in1 testen:

Zutaten: *4 Lachsfilets à 150 g / 6 Peperoni - rot, gelb, grün / 2 Zwiebeln / 1 Knoblauchzehe / 4 Frühlingszwiebeln / 1 Handvoll frischer Dill / 5-6 Esslöffel Olivenöl / 4 EL Weisswein / Salz und Pfeffer.*

Schritte: *1. Peperoni putzen, entkernen und in grobe Würfel schneiden. 2. Zwiebeln schälen, in Spalten schneiden, Knoblauch fein würfeln. 3. Gemüse in den Beutel füllen, Öl und Weisswein dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen, gut vermischen. 4. Lachs mit Salz und Pfeffer würzen. 5. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, Dill fein schneiden, vermischen und den Lachs damit bestreuen. 6. Lachs auf dem Gemüse platzieren, Beutel mit beigefügtem OptiVit Ventil Clip verschliessen.*

Zubereitungszeiten: *im auf 170° C vorgeheizten Ofen bei Umluft 20 Minuten, in der Mikrowelle (Rezept für 2 Personen) bei 600 Watt 10 - 11 Minuten. Nach dem Garen den Beutel vorsichtig öffnen und auf das Entweichen von heissem Dampf achten. Anrichten und mit frischem Baguette servieren. Den Toppits 2in1 Bratbeutel gibt es in den Füllgrössen M (2,5 l) und L (5 l). Weitere Infos und leckere Rezepte unter www.toppits.ch.* ◆

Preis: Toppits Bratbeutel 2in1
Packungen M und L, Fr. 4.50

SUZUKI SX4 S-CROSS

Un Crossover compatto, elegante e su misura per la famiglia

• di Gabriele Cavaliere •

Con la presentazione sul mercato del nuovo modello della Suzuki, con la sigla: **SX4 S-CROSS,** nelle illustrazioni, è spiccato il colore, un po' particolare se rivolto a questo segmento di veicoli: il *Crystal Lime Metallic*, un verde "limone" che colpisce e che, perlomeno a noi, è piaciuto. Un colore che, forse, sta a indicare un qualcosa al di fuori degli abituali schemi. Da rilevare, in primis, che son ben dieci le versioni messe sul mercato, con motorizzazioni Diesel e a benzina, dotato di trazione "normale" o 4x4, con cambio manuale o automatico e con dotazioni diverse e in grado di accontentare ogni esigenza e/o portafoglio. Una particolarità, sicuramente in grado di fare la differenza, è decisamente la novità del suo sistema *high-tech* "**AllGrip"**, che dispone di quattro modalità attuabili dal conducente (AUTO, SPORT, SNOW e LOCK), dotazione che permette un controllo ottimale del veicolo in ogni situazione. AUTO: è quella di tutti i giorni, in grado di ottenere consumi più ridotti, con l'inserimento automatico del 4x4 solo in caso di necessità; SPORT: adatto ai tracciati ricchi di curve; SNOW: ideale su tracciati innevati e LOCK: per le situazioni più difficili (con la coppia massima che risulta ottimizzata e distribuita a tutte e quattro le ruote motrici). Il propulsore (Benzina o Diesel) risulta in grado di emanare basse emissioni di CO_2 (da 114 a 130 g/Km). Un veicolo che piace a … prima vista e che si apprezza ulteriormente, dopo aver preso visione della sua generosa dotazione che già nella sua versione più economica (fr. 19'990.- per il modello "UNICO") è in grado di soddisfare i … meno esigenti.

Nostre impressioni (test effettuato con il modello 1.6 l. COMPACT Top 4x4 Aut.)
Il veicolo messoci a disposizione disponeva del cambio automatico continuo CVT, con la possibilità di cambiare manualmente (7 rapporti) con le levette sul volante, ottenibile per questa versione a Benzina con un supplemento di fr. 2000.- rispetto al cambio manuale a 5 marce, ci ha pienamente soddisfatti. Le sue particolarità: possibilità di cambiare con le mani sempre attaccate al volante, la disponibilità del sistema Start-Stop, e l'assistenza per la partenza in salita (impedimento di scivolare all'indietro), sono risultate decisamente apprezzate. Per quanto concerne la motorizzazione, sempre in riferimento alla versione provata, da rilevare la potenza massima: 120 CV, i consumi (dichiarati): 5.7 l./100 km (percorso misto) e in grado di toccare una velocità massima di 165 km/h. Altre particolarità degne di nota le sospensioni in grado di garantire una "sterzata elastica e lineare" assicurando, nel contempo, una traiettoria stabile in curva. L'utilizzo di acciaio estremamente robusto ma, nel contempo, con un peso contenuto del telaio, offre la massima sicurezza a conducente e occupanti, sicurezza che è pure evidenziata dalla disponibilità del programma di stabilità ESP coadiuvato da ABS e EDB. La dotazione di ben 7 airbag (frontali, laterali, protezione alle ginocchia per il conducente, a tendina a destra e a sinistra) sono altri importanti elementi che contribuiscono a dare tranquillità e sicurezza a chi si accomoda nel veicolo. Decisamente all'altezza risulta pure la completa strumentazione disponibile nella SX4 Cross con, oltre ai normali congegni, il tempomat, la regolazione del volante in altezza e lunghezza, i sedili in pelle e riscaldabili per conducente e passeggero anteriore, il navigatore che funziona anche da telecamera per la retromarcia in aggiunta ai sensori, il tetto apribile e panoramico e, non da ultimo il bagagliaio che offre una capienza che va da 430 l. e che, con l'abbattimento dello schienale dei sedili posteriori arriva a ben 1269 l.
Concludendo si può affermare che il veicolo soddisfa sicuramente chi è alla ricerca di un mezzo adatto ad una famiglia, in grado di garantire una sicurezza più che soddisfacente e, nel contempo, di offrire un bagagliaio capiente e in grado di soddisfare le esigenze.

Dati tecnici: Suzuki SX4 S-CROSS 1.6 COMPACT, Top 4x4, cambio automatico CVT (vettura nostro test): motore 4 cilindri benzina, 16V, 1598 cc, con una potenza di 120 CV a 6'000 g./min., e una Coppia di 156 Nm a 4'400 giri/minuto. Velocità max 165 km/h e un'accelerazione da 0 - 100 km/h in 13.5 sec. Consumo medio (dati della casa): 5.7 l./100 km. Emissioni di CO_2 130 g./km, classe di efficienza energetica **D,** Norma sulle emissioni: **Euro 6**. Dimensioni: lunghezza mm. 4300, larghezza mm. 1765, H. mm. 1580. Peso: 1'265 kg. **Prezzo :** a partire da fr. 19'990.--(versione 2WD UNICO), vettura del nostro test. fr. 33'990.--
Garanzia: 3 anni di fabbrica, con possibilità di prolungo (optional) per altri 2 anni. ◆

SUZUKI SX4 S-CROSS

Ein kompakter, eleganter und familiengeeigneter Crossover

Mit der Markteinführung des neuen Suzuki-Modells mit dem Namen **SX4 S-CROSS** *sticht aus den Abbildungen die etwas besondere Farbe hervor, wenn sie auf diese Fahrzeugklasse bezogen wird: die des Crystal Lime Metallic, eines zitronenähnlichen Grüns, das besonders auffallend ist und zumindest uns gut gefallen hat. Dabei handelt es sich um eine Lackfarbe, die für etwas Aussergewöhnliches steht. Zunächst ist dennoch festzustellen, wie von diesem Automodell sogar zehn Versionen, nämlich mit Diesel- und Benzinmotor, normalem Antrieb oder Allradantrieb, manueller oder automatischer Gangschaltung sowie verschiedenen Ausstattungen, die jedem Bedürfnis und/oder Budget gerecht werden sollen, auf den Markt gekommen sind. Eine Eigenschaft, die zweifelsohne in der Lage ist, für das gewisse Etwas zu sorgen, ist sicherlich das neue, hochtechnologische* **AllGrip***-System, das vom Fahrer durch vier verschiedene Modi (AUTO, SPORT, SNOW und LOCK) eingestellt werden kann, was die optimale Kontrolle über das Fahrzeug in jeder Lage gewährleistet. AUTO: dieser Modus eignet sich für den Alltag, ermöglicht geringeren Spritverbrauch, wobei der automatische Übergang zum Allradantrieb nur bei Bedarf möglich ist; SPORT: diese Modalität ist für kurvenreiche Strecken geeignet; SNOW: Damit lässt sich bestens auf beschneiten Fahrstrecken fahren; LOCK: dieser Modus ist für die schwierigsten Lagen gedacht, wobei der maximale Drehmoment optimiert ist und auf alle vier Treibräder übertragen wird. Das (benzin- oder dieselbetriebene) Triebwerk schafft es zudem, den CO_2-Ausstoss (von 114 bis 130 g/km) geringzuhalten. Das Fahrzeug gefällt auf den ersten Blick und wird umso beliebter, sobald man die üppige Ausstattung gesehen hat, die bereits in der preisgünstigsten Variante (19.990.- SFr. für das Modell "UNICO") weniger anspruchsvolle Käufer zufriedenstellt.*

Unsere Impressionen (Testfahrt mit dem Automodell 1.6 L. COMPACT Top 4x4 Aut.)

Das uns zur Verfügung gestellte Fahrzeug besass ein stufenloses CVT-Automatikgetriebe mit der Möglichkeit, den (siebenstufigen) Gang mit den kleinen Hebeln am Lenkrad zu schalten, was bei dieser benzinbetriebenen Autoversion mit einem zusätzlichen Betrag von SFr. 2000.- im Vergleich zum 5-Gang-Getriebe erhältlich ist, und hat uns vollkommen überzeugt. Die Besonderheiten im Überblick: die Möglichkeit mit am Steuer liegenden Händen zu schalten, das verfügbare Start-Stop-System und Berganfahrassistenten sind zweifelsohne beliebte Funktionen. Mit Bezug auf die Motorausstattung der von uns getesteten Autoversion stellt man die maximale Leistung von 120 PS, den angegebenen Kraftstoffverbrauch von 5,7 l/100 km (kombiniert) und die Höchstgeschwindigkeit von 165 km/h fest. Weitere nennenswerte Eigenschaften sind die Federungen, die eine lineare und elastische Steuerung sowie zugleich die Haltung einer stabilen Fahrrichtung bei Kurven ermöglichen. Die Anwendung extrem robusten Stahls bei gleichzeitig geringem Fahrgestellgewicht bietet Fahrer und Insassen den höchsten Sicherheitsgrad, der sogar durch das Stabilitätsprogramm ESP zusammen mit den Systemen ABS und EDB bekräftigt wird. Die Ausstattung mit 7 Airbags (vorne, seitlich, zum Schutz der Knie des Fahrers, links- und rechtsseitigen Kopfairbags) sind weitere wichtige Elemente, die sowohl für das Wohlbehagen als auch die Sicherheit der sich im Wagen befindenden Insassen sorgen. Auch die vollständige Instrumentenausstattung, die für die Version SX4 Cross verfügbar ist, steht in Nichts nach und besteht zusammen mit den normalen Bordinstrumenten aus einer Geschwindigkeitsregelanlage (Tempomat), höhen- und längenmässig regulierbarem Steuer, heizbaren Ledersitzen des Fahrers und der vorderen Insassen, Navigationssystem, das auch als Rückfahrkamera zusätzlich zu den Parksensoren dient, Panoramaschiebedach und nicht zuletzt dem Kofferraum, der über ein Gepäckraumvolumen von 430 l verfügt und bei umgeklappten Sitzen sogar 1'269 l schafft.

Zusammenfassend kann man behaupten, dass das Fahrzeug zweifelsohne jeden zufriedenstellen wird, der auf der Suche nach einem familiengeeigneten Auto ist, das ein mehr als gutes Sicherheitsniveau und zugleich einen grossen sowie den Bedürfnissen entsprechenden Kofferraum bietet.

Technische Daten: Suzuki SX4 S-CROSS 1.6 COMPACT, Top 4x4, stufenloses automatisches CVT-Getriebe (unser Testauto): *4-Zylinder-Benzinmotor, 16V, 1.598 ccm mit einer Leistung von 120 PS bei 6.000 U/min und einem maximalen Drehmoment von 156 Nm bei 4.400 U/min. Höchstgeschwindigkeit von 165 km/h und Beschleunigung (0 - 100 km/h) in 13,5 Sek. Kraftstoffverbrauch (Herstellerangaben): 5.7 l/100 km. CO_2-Emission 130 g/km, Effizienzklasse* **D,** *Abgasnorm:* **Euro 6**. *Abmessungen: Länge 4.300 mm., Breite 1.765 mm., Höhe 1.580 mm. Gewicht: 1.265 kg.* **Preis:** *ab 19.990.-- SFr. (Version 2WD UNICO), unser Testauto: 33.990.-- SFr.*
Garantie: *3-Jahre-Herstellergarantie mit Möglichkeit der (optionalen) Verlängerung um weitere 2 Jahre.* ◆

GARAGEDOMENIGHETTI.ch
SUZUKI
SUBARU
HYUNDAI
Via Cantonale 6595 Riazzino – Tel. 091/859.34.24 – www.garagedomenighetti.ch

La cucina è servita! - *Das Mahl ist angerichtet!*

Nella cornice della valle Maggia, tra lo spettacolo del fiume che scende a gioca nelle anse dell'orrido, le **Tre Terre** sono un angolo di pace e di certezza gastronomica.
Le proposte, che prendono per mano le stagioni e il territorio, rendono la permanenza una parentesi di vera armonia.
Alla fine non resterà che pensare all'occasione per ritornare...
Il ristorante dispone anche di 5 stanze completamente rinnovate.

*Umrahmt vom Vallemaggia, inmitten des Flusses der dort spektakulär zu Tal stürzt, liegen die Tre Terre (drei Länder). Eine geruhsame Ecke, bekannt für ihre gastronomischen Spezialitäten. Eine saisongerechte, regionale Küche, die das Verweilen in den **Tre Terre** zu einem Genuss macht. Und schon während dem ersten Halt überlegt man sich, welchen Teil der Region man das nächste Mal besuchen will, weil es so schön und so gut war. Das Restaurant verfügt über 5 komplett renovierte Zimmer.*

Vi proponiamo:

- Tartare
- Insalatina di scampi
- Terrina di fegato d'oca
- Risotti e paste fatte in casa

t3e terre
il ristorante - ponte brolla

Marco e Loredana Meneganti
martedì e mercoledì chiuso
6652 Ponte Brolla
Tel. 091 743 22 22

L'elegante sala che si affaccia direttamente sul Porto Patriziale di Ascona, e la splendida terrazza da cui godere il magnifico panorama, fanno del Ristorante **Vela Bianca** il ritrovo ideale per tutti gli amanti della cucina genuina e delle specialità di pesce.
Antonio Cece ed il suo Staff, sono lieti di accogliervi in un ambiente elegante e raffinato per stuzzicarvi il palato con sapori tradizionali.
Attracchi riservati e un'ampio parcheggio sono a disposizione dei clienti.

*Das elegante Lokal liegt direkt am Porto Patriziale Ascona (Yachthafen) und von der grossen, wunderschönen Terrasse hat man einen Panoramablick auf den See und die Berge. Das zusammen macht das Restaurant **„Vela Bianca"** zu einem idealen Treffpunkt. Die ausgezeichnete Küche mit vornehmlich einheimischen, saisonalen Zutaten und exquisite Fischgerichte sind eine Gaumenfreude für alle Gourmets. Antonio Cece und sein Staff heissen Sie in einem eleganten und raffinierten Ambiente willkommen und verwöhnen Sie gerne mit traditionellen, ausgesuchten Gerichten. Bootsanlegestelle und ein grosser Parkplatz stehen den Gästen zur Verfügung*

vela BIANCA
ristorante

... specializzati nelle proposte di mare, vi aspettiamo per deliziarvi il palato in un ambiente raffinato ed elegante.

Orari di apertura / Öffnungszeiten:
Tutti i giorni / Jeden Tag:
08:00 - 24:00
Via Segnale
6612 Ascona - Tel. 091 791 09 93

ristorante
L'approdo
al porto di Minusio - Mappo
www.lapprodo.ch 091 225 81 18

aperti 365 giorni all'anno
365 Tages Geöffnet

Magnifici banchetti in riva al lago
fino a 120 persone

aperto tutti i giorni / Jeden Tag
dalle 10.00 alle 23.00
Via Mappo 6 - 6600 Minusio
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" dallo 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 Gartenecke 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.
- Gran antipasto all'italiana con affettati misti, verdure sott'olio, formaggi, vol-au-vent ai funghi
- 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 deliziarvi con diverse novità e vostre proposte culinarie.
La cucina mediterranea e Ticinese si accosterà 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

Ticino
Ascona–Locarno
hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

ASCONA e dintorni

5 ★★★★★

Castello del Sole, Ascona	www.castellodelsole.com	+41 91 791 02 02
Eden Roc, Ascona	www.edenroc.ch	+41 91 785 71 71
Giardino, Ascona	www.giardino.ch	+41 91 785 88 88
Yachtsport Resort, Brissago	www.yachtsport-resort.com	+41 91 793 12 34

4 ★★★★

Ascona, Ascona	www.hotel-ascona.ch	+41 91 785 15 15
Ascovilla, Ascona	www.ascovilla.ch	+41 91 785 41 41
Boutique-Hotel La Rocca, Porto-Ronco	www.la-rocca.ch	+41 91 785 11 44
Casa Berno, Ascona	www.casaberno.ch	+41 91 791 32 32
Castello Seeschloss, Ascona	www.castello-seeschloss.ch	+41 91 791 01 61
La Meridiana	www.garni-la-meridiana.ch	+41 91 786 90 90
Park Hotel Delta, Ascona	www.parkhoteldelta.ch	+41 91 785 77 85
Sasso Boretto, Ascona	www.sasso-boretto.ch	+41 91 786 99 90

3 ★★★

Al Faro, Ascona	www.hotel-al-faro.ch	+41 91 791 11 81
Al Porto, Ascona	www.alporto-hotel.ch	+41 91 785 85 85
Arancio, Ascona	www.arancio.ch	+41 91 791 23 33
Art Hotel Riposo, Ascona	www.hotel-riposo.ch	+41 91 791 31 64
Carcani, Ascona	www.carcani.ch	+41 91 785 17 17
Collinetta, Ascona	www.collinetta.ch	+41 91 791 19 31
Elena, Losone	www.garni-elena.ch	+41 91 791 63 26
Elvezia, Ascona	www.hotel-elvezia.ch	+41 91 791 15 14
Golf, Ascona	www.garni-golf.ch	+41 91 791 00 35
Luna, Ascona	www.hotel-luna.ch	+41 91 791 36 07
Mulino, Ascona	www.hotel-mulino.ch	+41 91 791 36 92
Ronco, Ronco s/Ascona	www.hotel-ronco.ch	+41 91 791 52 65
Schiff-Battello, Ascona	www.hotel-schiff-ascona.ch	+41 91 791 25 33
Tamaro, Ascona	www.hotel-tamaro.ch	+41 91 785 48 48
Parkhotel Brenscino, Brissago	www.brenschino.ch	+41 91 786 81 11
Mirto al Lago, Brissago	www.hotel-mirto.ch	+41 91 793 13 28

2 ★★

Arcadia, Ascona	www.arcadia.li	+41 91 791 10 15
Florida, Ascona		+41 91 791 49 23
Mirador, Ascona	www.mirador-golfhotel.ch	+41 91 791 16 66
Piazza au Lac, Ascona	www.hotel-piazza-ascona.ch	+41 91 791 11 81
Sport, Ascona	www.garnisport.ch	+41 91 791 00 31
Ticino, Ascona	www.osteria-ticino.ch	+41 91 791 35 81

LOCARNO e dintorni

5 ★★★★★

Villa Orselina, Orselina	www.villaorselina.ch	+41 91 735 73 73

4 ★★★★

Al Parco, Apparthotel, Muralto	www.alparco.tertianum.ch	+41 91 759 12 12
Ramada Treff H.Arcadia al Lago	www.ramada-treff.ch	+41 91 756 18 18
Belvedere, Locarno	www.belvedere-locarno.com	+41 91 751 03 63
Esplanade Hotel Resort & Spa SA	www.esplanade.ch	+41 91 735 85 85
Ramada Treff Hotel La Palma au Lac	www.ramada-treff.ch	+41 91 735 36 36
Remorino, Minusio	www.remorino.ch	+41 91 743 10 33

3 ★★★

Alba, Minusio	www.albahotel.ch	+41 91 735 88 88
Al Fiume, Tegna	www.alfiume.ch	+41 91 796 22 84
Barbate, Tegna	www.garnibarbate.ch	+41 91 796 14 30
Cà Vegia, Golino	www.hotel-cavegia.ch	+41 91 796 12 67
Dell'Angelo, Locarno	www.hotel-dell-angelo.ch	+41 91 751 81 75
Dellavalle, Brione s/M	www.dellavalle.ch	+41 91 735 30 00
Du Lac, Locarno	www.du-lac-locarno.ch	+41 91 751 29 21
Elvetico, Locarno	www.elvetico.ch	+41 91 756 60 60
Millennium, Muralto	www.millennium-hotel.ch	+41 91 759 67 67
Minusio, Minusio	www.hotelminusio.com	+41 91 743 19 13
Mirafiori, Orselina	www.mirafiori.ch	+41 91 743 18 77
Monte Bre', Monte Bre'	www.hotelmontebre.ch	+41 91 756 60 40
Muralto, Muralto	www.hotelmuralto.ch	+41 91 735 30 60
Nessi, Locarno	www.garninessi.ch	+41 91 751 77 41
Pestalozzi, Locarno	www.hotelpestalozzi.ch	+41 91 759 95 05
Piccolo, Muralto	www.piccolo-hotel.ch	+41 91 743 02 12
Rosa-Seegarten, Muralto	www.rosa-seegarten.ch	+41 91 743 87 31
Stella, Orselina	www.hotelstella.ch	+41 91 743 66 81
La Barca Blu, Orselina	www.barcablu.ch	+41 91 743 47 60
La Rinascente, Locarno	www.larinascente.ch	+41 91 751 13 31
Bellavista, Vira	www.hotelbellavista.ch	+41 91 795 11 15
La Campagnola, Vairano	www.campagnola.ch	+41 91 785 25 00
Sass da Grüm, Vairano	www.sassdagruem.ch	+41 91 785 21 71

2 ★★

Antico, Intragna	www.hotelantico.ch	+41 91 796 11 07
Geranio au Lac, Locarno-Muralto	www.hotelgeranio.ch	+41 91 735 80 00
Gottardo, Locarno-Muralto	www.hotel-gottardo.ch	+41 91 743 31 83
Ibis, Locarno	www.ibishotel.com	+41 91 756 26 26
Intragna, Intragna	www.garni-intragna.ch	+41 91 796 10 77
Montaldi, Muralto	www.hotelmontaldi.ch	+41 91 743 02 22
Rondinella, Locarno	www.rondinella.ch	+41 91 751 62 21
Schlosshotel, Locarno	www.hotelcastello.ch	+41 91 751 23 61
Villa d'Epoca, Ronchini	www.villaepoca.ch	+41 91 756 50 00
Villa Sarnia, San Nazzaro	www.villa-sarnia.ch	+41 91 780 04 40

1 ★

Rivapiana, Minusio	www.garnirivapiana.ch	+41 91 743 13 46
Panorama, Gerra	www.hotel-panorama.ch	+41 91 794 11 73

Swiss Lodge

Casa da Vinci, Locarno	www.casa-davinci.ch	+41 91 751 30 64
Casa Martinelli, Maggia	www.casa-martinelli.ch	+41 91 760 90 51
Palagiovani, Locarno	www.youthhostel.ch/locarno	+41 91 756 15 00
Verzasca Rustici	www.verzascarustici.ch	+41 91 746 17 80

Ristorante
Bottega del Vino
Vineria Wine Bar

Specialità / *Spezialität*
Entrecôte di Manzo
Rindsentrecôte
"Cafè di Paris fait maison"

Orari di Apertura
Öffnungszeiten

dal lunedì al Sabato
dalle 10:00 alle 24:00

Montag bis Samstags
10:00 - 24:00 Uhr

La Bottega del Vino
Via Luini, 13
CH-6600 Locarno
Tel. 091 751 82 79
info@anceda.ch

É con immenso piacere che vi presentiamo la **Bottega del Vino Ristorante Vineria** in Via Luini 13 a Locarno.
Dopo un paio d'anni dalla sua trasformazione, la **BOTTEGA DEL VINO** di **Locarno** in **via Luini 13**, si riveste e riparte per una nuova avventura.
Vogliamo proporre una cucina regionale, di mercato, molto curata ad ottimi prezzi, accompagnata da un vasto assortimento di vini del Ticino ed internazionali.
Abbiamo creato un concetto territoriale che possa interessare il turista così come il Ticinese con simpatia e semplicità.
La Bottega è uno spazio di quasi 280 m^2 arredata in modo molto originale ed accurato.
La brigata di Cucina è diretta dallo **Chef Daniel Zürcher** (chef di Cucina fino alla fine del 2012 c/o Osteria dell'Enoteca a Losone con 1 stella Michelin).
Ogni giorno avremo in programma dei piatti di cucina regionale preparati con passione ed affiancati da piatti "singolari. **L'Entrecôte di Manzo al "Cafè de Paris fait maison"** ed il **tartare di manzo alla Piemontese** saranno fra i piatti forti del Locale durante tutto l'anno.
Tutte le sere dalle 17:00, il **Wine Bar** all'interno del locale, propone stuzzicanti aperitivi preparati con cura.
Alla Bottega del Vino la clientela potrà acquistare le bottiglie esposte al prezzo di enoteca per asporto.
Ogni giorno sarà preparato un **Business Lunch a Fr. 23.00** con a scelta, un Antipasto ed un Secondo.

*Es ist uns eine grosse Freude Ihnen die **Bottega del Vino Ristorante Vineria** in der via Luini 13 in Locarno vorzustellen.*
*Nach einigen Jahren der Umwandlung, wurde die **Bottega del Vino** neu "geboren"!*
Wir bieten eine gepflegte regionale Marktfrische Küche zu freundlichen Preisen, begleitet einer vielfältigen Auswahl an Tessiner und internationalen Weinen.
Die Bottega del Vino, mit seinen 280 m2, ein originelles und gepflegtes Lokal, das sowohl für Einheimischen Gäste als auch für Touristen ein verlockendes Ambiente bietet.
*Die Küchenbrigade wird vom **Küchenchef Daniel Zürcher** geleitet (bis Ende 2012 war er Küchenchef in der Osteria dell'Enoteca in Losone mit 1 Michelin Stern).*
*Die mit viel Leidenschaft zubereiteten Speisen einer regionale Küche wechseln täglich ab. Das **Rindsentrecôte au café de Paris fait a la maison** sowie das **Rindstartare alla Piemontese** gehören zu unserem ganzjährigen Angebot.*
*Jeden Abend, ab 17 Uhr servieren wir Ihnen in der **Wine Bar** leckere Aperò-Häppchen.*
In der Bottega del Vino können die Gäste die auserlesenen Tropfen auch zum Ladenpreis erwerben.
*Täglich bieten wir ein **Business - Lunch zu 23.- CHF** mit Vorspeise zur Auswahl und einem Hauptgang.*

mit einer Prise Leidenschaft

Kaffee / Tee / Espresso
Capuccino / Schokolade
Ovomaltine
spuma di Farina Bòna
die süsse Ueberraschung

7.50 CHF

Ristorante Stazione
"Da Agnese & Adriana"
CH-6655 Intragna

Tel. 091 796 12 12
Fax 091 796 31 33
e-mail: da.agnese@bluewin.ch
web: www.daagnese.ch

Il vostro online-shop
Ihre online-shop
www.enoteca-arnaboldi.ch

Enoteca Arnaboldi
di Chiodi Ascona SA
Tradizione e cultura del vino

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

Il vostro online-shop
Ihre online-shop
www.enoteca-arnaboldi.ch

Enoteca Arnaboldi
di Chiodi Ascona SA
Tradizione e cultura del vino

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

MARNIN®

mmm… happy birthday Marnin

Ascona - Locarno

SÉLECTION

25 1989 - 2014

SWISS DELICATESSEN 2013 | 2014

PANETTONE & AMARETTI FACTORY

WWW.MARNIN.CH

I sapori del Ticino - *Feines aus dem Tessin*

Ultima Goccia

Ticino DOC Merlot, 2012

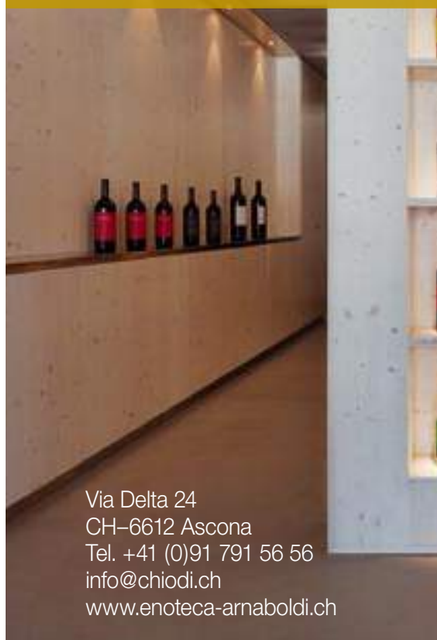
Bott./ Flasche: 75 cl, 150 cl, 3 L, 12 L

Vitigni: Merlot 100%
Vinificazione: uve provenienti da vigneti di Tegna, Verscio e Cavigliano. Fermentazione alcolica e macerazione di tipo bordolese. Tecnica di micro-ossigenazione. Affinamento in barriques da 225 e 500 litri di rovere francese per 12 mesi.
Gradazione alcolico: 13.5% VOL, **Colore:** rosso porpora intensa
Carattere: fruttato, frutti rossi, speziato, note tostate, elegante e complesso
Sapore: struttura equilibrata, grasso, tannini molto fini e morbidi e una buona persistenza aromatica in retrolfazione
Temperatura di servizio: da 17 C. **Gastronomia:** carne rossa, arrostì

Rebsorte: *100% Merlot*
Kelterung: *Auserlesene Trauben aus den kontrollierten Weinbergen in Tegna, Verscio und Cavigliano.*
Alkoholgehalt: *13.5% VOL,* ***Farbe:*** *Dichtes Purpurrot*
Bouquet: *Fruchtig, rote Früchte, gewürzt, elegant, und komplex*
Geschmack: *Ausgeglichene Struktur, weich, reife und elegante Tannine, fruchtig, langer Abgang*
Serviertemperatur: *17 C*
Gastronomie: *Rotes Fleisch, Braten*

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

Enoteca Arnaboldi
di Chiodi Ascona SA
Tradizione e cultura del vino



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

BRISSONI
WINE EMOTIONS

Brissoni Vini
Via ai Ronchi 14
6653 Verscio

Telefono: 079 412 31 04
mail: info@vinomarcello.ch
www.vinomarcello.ch

Riserva Marcello

Merlot Ticino DOC, 2009

Bott./Flasche: 75 cl

Vitigno: Merlot (100%)
Carattere: Colore rosso rubino profondo con riflessi violacei.
Profumo: intenso ed elegante con note di frutta rossa e spezie, gusto ricco e concentrato anche in bocca si ritrovano note fruttate con una persistenza aromatica finale di liquirizia.
Gradazioni alcolica: 13% vol.
Temperatura di servizio: 17°C
Gastronomia: carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati

Weinsorten: *Merlot (100%)*
Charakter: *tief rubinrot mit violettem Schein.*
Bouquet: *intensiv und elegant, mit Noten von roten Früchten und Gewürz. Reicher, konzentrierter Geschmack. Auch im Mund bleibt die fruchtige Note mit ihrem nachhaltigen Süssholzaroma*
Alkoholgehalt: *13% Vol.* ***Serviertemperatur:*** *17° C.*
Gastronomie: *rotes Fleisch, Wildbret, reifer Käse*

Quarantotto Matasci

Acquavite di Uva Americana del Ticino

Di antico vitigno ticinese, l'uva americana è apprezzata sulla tavola per il suo profumo di fragola. Questa varietà sempre più rara offre il meglio di sé nella distillazione.

Vitigno: Uva americana. **Distillazione:** Alambicco a vapore discontinuo.
Carattere: Chiara e trasparente, dal profumo ampio, lievemente speziato, molto fine, la Quarantotto rivela un sapore forte, asciutto, assai persistente. **Gradazione alcolica:** 48% vol.

MEDAGLIA D'ARGENTO "Distisuisse" 2013-2014

Die Americana-Traube stammt von einer alten Tessiner Weinrebe und wird wegen ihres an Erdbeeren erinnernden Aromas auch als Tafeltraube sehr geschätzt. Die Vorzüge dieser immer seltener werdenden Sorte werden durch die Destillation am besten zur Geltung gebracht.
Rebsorte: *Americana-Trauben.* ***Destillation:*** *Brennkolben mit diskontinuierlichem Dampf.* ***Charakter:*** *Klar und durchsichtig, mit ausladendem Duft, leicht würzig und delikat, ist die Quarantotto-Grappa rassig, trocken und recht nachhaltig im Gaumen.*
Alkoholgehalt: *48% vol.*

SILBERMEDAILLE "Distisuisse" 2013-2014

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

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 & distillati dal 1921

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

Esposizioni

Ausstellungen

Descente en cuisine

• di Duccio •

Descente en cuisine, titolo metaforico ma anche reale di una trasmissione culinaria RTS1 alla scoperta di persone e prodotti che fanno l'identità del territorio. Otto episodi di questa sagra gastronomico-culturale di piatti tradizionali si svolgono in cinque città romande, due nella svizzera tedesca (Zurigo e Basilea) e una in Ticino (Locarno). Il primo è in calendario venerdì 4 luglio, Locarno invece sarà sullo schermo il 1° agosto. I due protagonisti di **Descente en cuisine** sono: Benjamin Luzy (cuoco) e Florence Farion (conduttrice). Il giovane cuoco di 27 anni verrà paracadutato in luoghi che non conosce. Dovrà scoprire posti, personaggi, "rivisitare" piatti tradizionali in una versione contemporanea. Una "tavoletta" elettronica e la regia lo aiuteranno, ma non troppo ! Dovrà fare la spesa e trovare un luogo dove cucinare. Ad ogni puntata Florence Farion riceverà delle personalità che parleranno dei loro luoghi preferiti e delle tradizioni culinarie. L'incontro sarà anche l'occasione di discutere avvenimenti culturali e di attualità. Ogni episodio termina con un pranzo al quale partecipano i diversi personaggi incontrati nel corso della trasmissione. Il piatto rivisitato dal creativo chef Benjamin Luzy sarà la novità gastonomica da gustare . Per l'episodio locarnese l'ospite d'onore è Carlo Chatrian, Direttore del Festival di Locarno conosciuto come buongustaio.
Uno dei piatti rivisitati a **Descente en cuisine** è il capretto con polenta e la tradizionale torta di pane preparata dal maestro pasticcere Arno Antognini titolare della pasticceria Marnin. Le riprese per l'episodio locarnese sono state effettuate nella prima settimana di maggio. ◆

Descente en cuisine, *so nennt sich eine neue Kochsendung auf RTS1. Ein bildhafter Titel für diese Entdeckungsreise, in deren Mittelpunkt prägende Persönlichkeiten und Produkte der verschiedenen Landesteile stehen. In den acht Episoden werden traditionelle Gerichte aus fünf welschen und zwei Deutschschweizer Städten (Zürich und Basel) präsentiert, und auch nach Locarno wird die Filmcrew reisen. Die Sendung startet am Freitag, 4. Juli, Locarno wird am 1. August auf dem Bildschirm zu sehen sein. Die Hauptrollen von* **Descente en cuisine** *haben Benjamin Luzy und die Moderatorin Florence Farion. Der 27-jährige Starkoch kommt jede Woche in eine ihm unbekannte Region. Seine Aufgabe ist es dann, die Gegend zu erforschen und die traditionellen Rezepte sowie lokale Produkte zu einem eigenen, modernen Gericht zu verarbeiten. Unterstützt wird er dabei von der Moderatorin und auch sein Tablet liefert ihm ein paar weitere Informationen. Eingekauft wird dann vor Ort. Zudem muss Benjamin einen Ort suchen, wo er sein Gericht zubereiten kann. In jeder Sendung empfängt Florence Farion bekannte Persönlichkeiten, mit denen sie über deren Lieblingsessen sowie das kulinarische Erbe der Region diskutiert. Auch wird auf aktuelle Anlässe und kulinarische Trends aufmerksam gemacht. Abschluss jeder Episode bildet das gemeinsame Essen, an dem alle an einer Sendung beteiligten Personen teilnehmen und natürlich das vom Chef neu kreierte Gericht verkostet wird. Gast der in Locarno gedrehten Sendung ist Carlo Chatrian, Direktor des Locarno Film Festivals und allgemein bekannt als Feinschmecker.*
Eines der Gerichte, das in **Descente en cuisine** *neu verpackt wird ist das „capretto" mit Polenta sowie die traditionsreiche „torta di pane" vom Meister-Konditor Arno Antognini, Inhaber der Pasticceria Marnin. Die Dreharbeiten für die Sendung in Locarno haben in der ersten Maiwoche stattgefunden.* ◆

pubblired

pubblired

Prelibatezze culinarie VOM FASS

La specie umana non vive di solo pane. Dato che l'amore non viene percepito soltanto tramite gli occhi, ma é risaputo che passa anche attraverso lo stomaco, Evelyne Müller ha sicuramente fatto centro con la sua idea. La 36enne svizzera tedesca, fortemente legata al Ticino, ad inizio aprile di quest'anno ha aperto il suo negozio VOM FASS nel borgo di Ascona. Appassionati di ingredienti culinari saranno sorpresi da liquori, alcolici, aceti ed oli di gran classe, il tutto direttamente dalla botte.

• di Harry Schneider •

La storia che ha avuto inizio nel 1994 a Regensburg con Johannes Kiderlen, fondatore dell'idea VOM FASS, continua ora anche ad Ascona in posizione eminente nella Galleria della Carrà, angolo Contrada Maggiore. Evelyne Müller, imprenditrice socievole ed affascinante dotata di idee creative, ha saputo cogliere al volo i segni del tempo e si é confrontata con la sfida di dare nuova vita al locale commerciale liberatosi recentemente. Insieme alle sue collaboratrici offre un ampia scelta di eccellenti alcolici, liquori, aceti ed oli. Malgrado sia inutile la ricerca di negozi paragonabili sul mercato, ci vuole ben altro che la semplice capacità di riempire queste prelibatezze in belle bottiglie. Offrire merce qualitativa in forma liquida ed aperta, richiede grandi esigenze. Ed esattamente questo riesce all'innovativa imprenditrice . Sin dalla porta d'entrata il cliente si rende conto che dietro all'arredamento curato con amore e grande impegno si trova la personalità di Evelyne Müller. Attraverso la sua offerta, é senza ombra di dubbio in grado di svegliare nella clientela il senso per i piaceri culinari.

La scelta é ampia ed accellera i battiti del cuore di qualsiasi buongustaio. Aceti, oli, whisky, grappe, alcolici e liquori della migliore qualità, immagazinati in botti ornamentali, brocche di terracotta o barili di vetro, attendono di essere spillati e riempiti in attraenti bottiglie di vetro. Anche all'ambiente viene rivolta la giusta attenzione, in quanto le bottiglie possono essere nuovamente riempite. Ma non finisce qui. Prodotti stagionali completano l'offerta in modo sensato. Cosa vi é di meglio per un amante della buona cucina, oltre che all'immergersi in questo mondo meraviglioso.

Per Evelyne Müller, nel suo negozio VOM FASS, la persona sta al centro della sua attenzione, la persona che dedica nuovamente maggiore attenzione ad un alimentazione di buona qualità, capace ad assaporarne i gusti deliziosi. Motivo sicuramente valido per rendere visita ad Ascona. ◆

VOM FASS Ascona
Evelyne Müller
Galleria della Carrà, 6612 Ascona
Telefon +41 91 225 50 30
info@vomfass-ascona.ch

Orari di apertura:
Da lunedi a venerdi
10.00 – 13.00 / 14.00 – 18.30
Sabato 10.00 – 17.00
Domenica 11.00 – 16.00
Chiuso il martedi
(Può cambiare durante la stagione)

Kulinarische Genüsse VOM FASS

Der Mensch lebt nicht nur vom Brot allein. Und da die Liebe nicht nur durch das Auge wahrgenommen wird und bekanntlich auch durch den Magen geht, liegt Evelyne Müller mit ihrer Idee ganz richtig. Die 36-jährige Deutschschweizerin mit starkem Bezug zum Tessin hat Anfang April diesen Jahres ein VOM FASS-Geschäft in Ascona eröffnet. Edle, Spirituosen, Liköre, Essige und Öle, frisch vom Fass abgezapft, warten auf Liebhaber von kulinarischen Ingredienzien.

Was 1994 in Regensburg mit Johannes Kiderlen, Begründer der VOM FASS-Idee, begann, findet man nun auch in Ascona an prominenter Lage in der Galleria della Carrà, Ecke Contrada Maggiore. Evelyne Müller, eine aufgeschlossene charmante Unternehmerin mit kreativen Ideen, nahm die Zeichen der Zeit wahr und die Herausforderung an, dem kürzlich frei gewordenen Ladenlokal neues Leben einzuhauchen. Zusammen mit ihren Mitarbeiterinnen bietet sie edle Spirituosen, Liköre, Essige und Öle in einer grossen Vielfalt an. Obwohl man auf dem üblichen Markt vergebens nach vergleichbaren Geschäften sucht, braucht es doch mehr als nur derlei Köstlichkeiten in schöne Flaschen abzufüllen. Ein Angebot von offener Qualitätsware in Flüssigform anzubieten, stellt hohe Anforderungen. Und genau dies gelingt der innovativen Geschäftsinhaberin. Schon beim Betreten des Ladenlokals merkt der Kunde, hinter der mit viel Liebe und Engagement eingerichteten Auslage steht Evelyne Müller persönlich. Zweifellos regt sie mit ihren Angeboten die Sinne ihrer Kunden für kulinarische Genüsse an. Die Auswahl ist vielfältig und lässt das Herz eines jeden Gourmets höher schlagen. In schmucken Fässern, Tonkrügen oder Glasballonen gelagerte Essige, Öle, Whiskys, Grappe, Spirituosen und Liköre in feinster Qualität warten nur darauf, abgezapft und in attraktive Glasflaschen abgefüllt zu werden. Auch der Nachhaltigkeit wird Rechnung getragen, denn die Flaschen können erneut befüllt werden. Aber nicht nur das. Saisonale Produkte ergänzen das Angebot in sinnvoller Weise. Was gibt es also für einen Liebhaber leiblicher Genüsse nicht köstlicheres als in eine solche lukullische Wunderwelt einzutauchen.

So steht für Evelyne Müller in Ihrem VOM FASS-Geschäft denn auch der Mensch im Mittelpunkt, der sich wieder mehr Zeit für hochwertige Lebensmittel und deren Genuss nimmt. Es lohnt sich, Ascona schon deswegen einen Besuch abzustatten. ◆

VOM FASS Ascona
Evelyne Müller
Galleria della Carrà
6612 Ascona
Telefon +41 91 225 50 30
info@vomfass-ascona.ch

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag
10.00 – 13.00 / 14.00 – 18.30
Samstag 10.00 – 17.00
Sonntag 11.00 – 16.00
Dienstag geschlossen
(können während der Saison abweichen)

pubblired

pubblired

Hotel Ascovilla, Ascona

Nel 1985 due ville esistenti furono integrate nella nuova costruzione dell'Hotel Ascovilla, che ancora oggi mantiene la sua forma originaria. L'architetto incaricato dell'opera, comprese al meglio come unire armonicamente gli edifici. Le meravigliose decorazioni in ferro battuto sui balconi e i viali illuminati che lo circondano, arricchiscono di charme la parte esterna dell'albergo.
Nel corso degli anni, l'Hotel è stato oggetto di continue migliorie e lavori di ristrutturazione, fino a raggiungere la struttura attuale che dispone di 49 camere e 6 suite. L'Hotel Ascovilla dista pochi minuti a piedi dalla rinomata Piazza di Ascona e dalle rive del lago Maggiore. Un numero limitato di posteggi esterni è gratuitamente a disposizione della clientela.

La sauna finlandese, il bagno turco e l'idromassaggio fanno parte di una piccola ed accogliente zona wellness, il cui uso è compreso nel prezzo dell'arrangiamento. L'Albergo Ascovilla è situato nelle vicinanze del Golf Club Gerre di Losone, nonché del Golf Club Ascona ed offre agli ospiti golfisti offerte speciali e ribassi sui greenfees.
Una piscina riscaldata si trova nel mezzo di un giardino mediterraneo, arricchito di fiori e piante subtropicali.
Un accogliente ristorante è a disposizione della clientela. Ora, per meglio far conoscere il suo ristorante, a questi è stato dato un proprio nome: il Ristorante Albarella è accessibile direttamente da via Albarelle. Non sarà più quindi necessario far capo all'entrata dell'hotel. Il nuovo ambiente e l'entrata sono perfettamente integrati nella struttura esistente. Con piacere vi accoglieremo a mezzogiorno per la pausa pranzo, il pomeriggio per un caffè con torte e snacks e la sera per godervi il nostro variato menu a 5 portate. Ovviamente l'offerta è completata da una vasta gamma di piatti ticinesi e mediterranei, che potranno essere scelti à la carte.

Vi attende un'oasi lontana dalla vita mondana di Ascona, immersa in una vegetazione subtropicale, dove ancora si sente il dolce suono della natura.
(Ore di apertura: metà marzo a fine ottobre, ogni giorno dalle ore 7.00 alle ore 24.00). ◆

Im Jahre 1985 entstand durch die Verbindung von zwei bereits bestehenden Villen und einem Neubau das Hotel Ascovilla in seiner heutigen Form. Der damalige Architekt verstand es ausgezeichnet, die drei Gebäude harmonisch miteinander zu verbinden. Kunstvoll verarbeitete wunderschöne Schmiedeeisen-Arbeiten an den Balkonen und Aufgängen, mit entsprechender Beleuchtung, runden den Charme des Hauses nach aussen ab.
Im Laufe der Jahre wurde das Hotel durch stete Verbesserungen und Renovationsarbeiten zu einem Viersternehaus mit insgesamt 49 Zimmern und 6 Suiten. Das Ascovilla befindet sich nur wenige Gehminuten von der berühmten Piazza und von den Ufern des Lago Maggiore entfernt.
Eine limitiere Anzahl Aussenparkplätze stehen den Gästen kostenlos zur Verfügung.
Zur kleinen, aber feinen Wellnesszone gehören eine finnische Sauna, ein Dampfbad und ein Whirlpool; die Benutzung dieses Bereichs ist im Arrangement-Preis inbegriffen
Das Hotel Ascovilla liegt in der Nähe der beiden Golfplätze Gerre Losone und Ascona und bietet Golffreunden spezielle Angebote und Vergünstigungen von Greenfees.
Eine grosszügige, mediterrane Gartenanlage mit unzähligen subtropischen Pflanzen und Blumen umgibt den beheizten Aussenpool und die Restaurant-Terrasse.
Um das Hotelrestaurant einem breiteren Publikum bekannt zu machen, erhielt dieses jetzt einen eigenen Namen und heisst fortan „Ristorante Albarella". Unabhängig vom Hoteleingang gibt es nun einen separaten Zugang von der Via Albarelle her. Auch hier hat man sich am Baustil des Hauses orientiert und so passt sich der neue Restauranteingang perfekt dem bestehenden Hotelbau an.
Externe Gäste sind im „Albarella" jederzeit herzlich willkommen. Sei es am Mittag für kleine Mittagsgerichte, am Nachmittag für Kaffee, Kuchen oder Snacks und am Abend für ein täglich wechselndes 5-Gang-Auswahlmenu oder ausgesuchte à la carte Gerichte aus der Tessiner- und der mediterranen Küche.
Eine Oase, inmitten einer subtropischen Landschaft, fernab vom Rummel, wo man noch die Vögel zwitschern hört!
(Öffnungszeiten: von Mitte März bis Ende Oktober täglich zwischen 7.00 Uhr bis 24.00 Uhr). ◆

Ristorante Albarella c/o Hotel Ascovilla
Via Albarelle 37/Via Lido 20
6612 Ascona
+41 91 785 41 41
www.ascovilla.ch

Curiosità

Il ristorante più costoso del mondo: 2.000 dollari a pasto

Il ristorante più costoso del mondo (per quanto riguarda il "normale" listino, e non piatti speciali) si trova a Ibiza. Si tratta di *Sublimotion*, un ristorante esclusivo collocato all'interno dell'Hard Rock Hotel, dove si può pranzare al costo di 2.000 dollari a testa.
A rendere particolare il ristorante (e a giustificare il prezzo) il fatto che il concept del ristorante è decisamente unico: sono ammessi solo 12 clienti alla volta, e la cena è pensata per essere un esperienza multisensoriale. Oltre ai piatti decisamente insoliti, non mancano neppure i giochi di luce a rendere unica l'atmosfera dell'ambiente.
Dietro ai fornelli, ideatore del ristorante, c'è Paco Roncero, considerato uno dei migliori cuochi di Spagna: "*Questo è il mio spazio, il mio sogno diventato realtà. Ma i sogni non si realizzano solo con la fortuna. Devi inseguirli, lavorare duro, non fermarti, e soprattutto questo posto è stato realizzato con molto entusiasmo. E un progetto come questo è impossibile per una persona sola: io sono un cuoco e so cosa vuol dire cucinare. Ho dovuto combinare le forze con altri professionisti che hanno contribuito con la tecnologia, il design, e hanno studiato il ruolo dei sensi*".

Contadino cinese costruisce replica realistica dello Space Shuttle sul tetto della casa

Il sessantatreenne Meng Ni ha sognato tutta la vita di diventare un astronauta: un sogno che ha capito già da bambino che era impossibile dato che vivendo nel remoto villaggio di Xiapu non aveva praticamente nessuna possibilità di intraprendere una carriera nello spazio, e si è perciò rassegnato a fare il contadino.
Nel corso degli anni, ha avuto un buon successo negli affari, e la sua azienda agricola è cresciuta. Quando è andato in pensione, ha venduto l'azienda ricavando una piccola fortuna.
Con la disponibilità economica, ha voluto finalmente realizzare in piccola parte il suo sogno, facendo costruire sul tetto della sua casa una replica dello Space Shuttle. Il risultato è decisamente notevole, e sicuramente non passa inosservato nel quartiere.

Gli strani pomodori neri, che fanno bene alla salute

Gli "*Indigo Rose*" sono una varietà di pomodori dal colore decisamente insolito: un viola molto scuro, quasi nero, come una melanzana. L'interno però è quello di un normale pomodoro.
Nonostante il colore forse poco appetitoso, questi pomodori sarebbero gustosi e ricchi di antiossidanti. Si tratta infatti di un incrocio appositamente sviluppato da ricercatori americani della Oregon State University, ottenuti incrociando i normali pomodori con i pomodori viola, una variante anch'essa ottenuta dai ricercatori che conteneva antociani, pigmenti dalle proprietà disossidanti e che aiuterebbero a prevenire malattie come il diabete e a ridurre l'obesità.
Quello che era nata come una ricerca scientifica che doveva studiare i pomodori e il loro effetto sulla salute ha però avuto una svolta commerciale, quando un'azienda si è interessata molto alla nuova varietà e ha deciso di acquistare i diritti per commercializzarla: i pomodori neri infatti avrebbero un sapore che ha colpito gli assaggiatori, con un gusto meno dolce di quelli normali e più saporito (anche se il gusto è pur sempre quello di un pomodoro), che si presterebbe molto a cotture alla griglia.
Il riscontro sul mercato sembra essere stato buono: nonostante qualcuno magari sia diffidente rispetto all'aspetto insolito di questi curiosi pomodori, si sarebbe creata una solida base di "fan".

Kurioses

Das teuerste Restaurant der Welt 2'000.- USDollars für eine Mahlzeit

Das teuerste Restaurant der Welt ist in Ibiza – und zwar nicht für Spezialmenüs sondern für ganz gewöhnliche Kartengerichte. Es heisst „Sublimotion" und ist im Hard Rock Hotel. Ein Mittagessen kann da schon mal locker USD 2'000.- kosten, pro Person, versteht sich…..
Dafür bekommen die Gäste natürlich etwas geboten. Es sind nie mehr als 12 Personen im Restaurant. Das Nachtessen wird als multisensoriales Experiment serviert. Neben den sehr extravaganten Speisen geniessen die Gäste ein Beleuchtungsspiel, das ein einzigartiges Ambiente zaubert.
In der Küche herrscht der Initiator dieses exklusiven Restaurants, Paco Roncero. Er gilt als einer der besten Köche Spaniens und sagt: „das ist meine Welt, mein wahrgewordener Traum. Um Träume zu verwirklichen braucht man nicht nur ein Quäntchen Glück. Man muss seinen Traum verfolgen, hart arbeiten, niemals stehen bleiben und vor allem, man darf niemals seine Leidenschaft verlieren. Ein Mensch alleine kann so ein Projekt nicht realisieren. Ich bin Koch, mein Bereich ist die Küche. Ich habe mich an Experten gewandt, die für Technologie, Design und das einmalige Ambiente stehen"

Ein chinesischer Bauer baut auf dem Dach seines Hauses eine getreue Kopie des Space Shuttle

Schon sein Leben lang träumte der 63jährige Meng Ni davon, einmal ein Astronaut zu werden. Aber schon als Kind war er sich bewusst, dass diese Sterne für ihn zu hoch hängen. Er lebt in dem kleinen Dorf Xiapu und hatte absolut keine Möglichkeit, eine Astronautenkarriere anzustreben. Er fand sich mit seinem Schicksal ab und wurde Bauer. Im Laufe der Jahre brachte er es zu einigem Wohlstand und sein Bauernhof wurde immer grösser. Nach seiner Pensionierung verkaufte er für ein kleines Vermögen seinen Hof. Und dann gönnte er sich den Luxus, wenigstens teilweise seinen Kindertraum zu verwirklichen. Auf dem Dach seines Hauses liess er eine Kopie des Space Shuttles bauen. Das Resultat kann sich sehen lassen und ist in seinem Dorf nun eine Sehenswürdigkeit, die alle Blicke auf sich zieht.

Die seltsamen schwarzen Tomaten, die sehr gesund sind.

Die „Indigo Rose" ist eine ungewöhnliche Tomate, dunkleviolett, fast schwarz, wie eine Melanzane. Innen aber ist sie genau gleich wie alle anderen Tomaten, nämlich rot.
Auch wenn die dunkle Haut nicht gerade ansprechend ist, heisst es, dass diese Tomaten sehr gut schmecken und antioxydierend sind. Es handelt sich um eine Kreuzung, die ganz gezielt von amerikanischen Wissenschaftlern der Oregon State University gezüchtet wurde. Sie haben normale rote Tomaten mit violetten gekreuzt, die auch schon eine Variation derselben Universität waren, mit Inhalten, die bei Diabetes und Fettleibigkeit vorbeugend sind.
Was vor allem als wissenschaftliche Studie gedacht war, um die verschiedenen Tomatensorten und ihre Wirkstoffe zu untersuchen, wurde jedoch ein kommerzieller Erfolg. Eine Lebensmittelfirma interessierte sich für die schwarzen Tomaten und hat die Handelsrechte daran erworben. Denn der Geschmack der schwarzen Tomaten hat den Interessenten gut gefallen. Sie sind etwas weniger süss als normale Tomaten und zugleich aber kräftiger im Geschmack (natürlich bleibt der Tomatengeschmack auch bei den schwarzen erhalten).
Obwohl die Konsumenten am Anfang etwas skeptisch waren, wer will den schon eine schwarze Tomate….. hat sie jedoch in kurzer Zeit eine grosse Fangemeinde gefunden.

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

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

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

Ariete - *Widder*

Marte che governa il vostro segno vi ha alquanto disturbato negli ultimi mesi ma a fine Luglio. Tutto torna neutrale. Avete avuto contrasti alquanto aspri con chi vi sta accanto specialmente nell'ambiente del lavoro. Sono in arrivo buone notizie per un cambiamento della vostra situazione professionale, possibile nuova proposta interessante da valutare, non da ultimo dovete affrontare qualche problema o una situazione ingarbugliata che avete da tempo messo da parte. In questo mese più che all'amore pensarete al lavoro.
Seit einigen Monat regiert und stört gleichzeitig Mars in ihrem Zeichen. Ab August wird sich die Situation verbessern und alles wird wieder neutral. Sie haben vor allem im beruflichen Bereich hartnäckige Kontraste erlebt. Nun endlich kommen gute Nachrichten auf Sie zu und ihre berufliche Situation könnte sich sehr zum guten verändern. Schlussendlich müssen Sie eine problematische Situation, die Sie längere Zeit beiseitegelegt haben, in Angriff nehmen. In diesem Monat werden Sie sich eher auf Ihren Beruf als auf die Liebe konzentrieren.

Toro - *Stier*

Nel lavoro si profila un cambiamento improvviso, anche se non vi piacciono le cose repentine dovete affrontare qualche contrasto o anche un eventuale cambiamento. Mese di trasformazioni e anche di stanchezza se dovete prendere o firmare accordi cercate di fare il tutto entro la metà del mese. Non lasciate che l'orgoglio vi sovrasta, ma valutate , prima di dire no a una proposta positiva. Per l'amore le stelle sono a vostro favore e anche nei sentimenti si profila una trasformazione chi trova l'anima gemella e chi chiude un rapporto da tempo trascinato.
In der Arbeit droht eine unerwartete Veränderung. Auch wenn Sie plötzliche Veränderungen nicht unbedingt mögen, müssen Sie mit einem eventuellen Kontrast oder sogar einem Wechsel rechnen. Aus diesem Grund fühlen Sie sich diesen Monat sehr Müde. Falls Sie wichtige Entscheidungen oder Abmachungen unterzeichnen sollten, dann machen Sie es Mitte Monat. Lassen Sie sich nicht vom Stolz bedrohen, bevor Sie gute Vorschläge absagen. In der Liebe stehen die Sterne zu Ihren Gunsten und auch im Gefühlsbereich stehen Veränderungen vor. Einige von Ihnen werden diesen Monat ihren Seelenverwandten finden und andere werden endlich eine schwierige Beziehung beenden.

Gemelli - *Zwillinge*

Prime giornate del mese interessanti per il lavoro e per progetti in casa. Venere e Marte vi sostengono dandovi l'energia giusta per affrontare il quotidiano e per alcuni di voi per progetti di matrimonio o anche convivenza. Se avete avuto problemi fisici ora piano piano c'è un recupero e vi sentirete meglio. Le stelle in amore promettono grandi cose, solo chi vuole stare solo non lo trova. Luglio buon mese con grandi risorse non dovete avere paura o timori ma agite con franchezza e cercate dove sta il problema.
Die ersten Tage des Monats werden für die Arbeit oder allfällige Bauprojekte sehr interessant. Venus und Mars unterstützen Sie, indem sie Ihnen die richtige Energie geben, um sich mit dem Alltag zu befassen. Einige von Ihnen werden eine Ehe oder Lebensgemeinschaft planen. Falls Sie körperliche Probleme hatten, werden Sie sich nun langsam erholen. In der Liebe versprechen die Sterne große Schritte, und nur diejenigen, die keinen Partner wollen, werden alleine bleiben. Juli ist ein guter Monat mit großen Ressourcen. Sie müssen keine Angst oder Furcht haben und können mit Offenheit handeln.

Cancro - *Krebs*

Luglio sarà un mese ricco di cose belle Marte si allontana dal segno e questo vi fa sentire leggeri e pini di iniziative, finalmente dopo tanto tempo potete fare progetti futuri con buone possibilità di riuscita. Mercurio nel segno, dopo il 18 del mese, vi dona chiarezza di idee a voi capire cosa volete fare. In amore mese ricco di forti emozioni, stabilità nei rapporti e per chi è solo incontro importante per il futuro. Cercate di ricuperare energie e vitalità se possibile con una vacanza rilassante. Ottimi i rapporti con Scorpione, Pesci e Vergine.
Juli wird ein sehr positiver Monat. Mars entfernt sich endlich von Ihrem Zeichen, somit fühlen Sie sich leichter und voller Initiativen. Endlich können Sie Ihre Zukunft mit guten Erfolgschancen planen. Merkur ist in Ihrem Zeichen und nach dem 18. des Monats, können Sie endlich mit Klarheit über Ihre Ideen nachdenken. Finden Sie selbst heraus was Sie eigentlich machen möchten! In der Liebe werden Sie diesen Monat eine Menge starker Emotionen erleben. Vorhandene Beziehungen werden mehr Stabilität finden und die Singles werden eine wichtige Person fürs Leben kennenlernen. Versuchen Sie, Energie und Vitalität zurückzugewinnen, wenn möglich mit einem erholsamen Urlaub. Ausgezeichnete Beziehungen mit Skorpion, Fisch und Jungfrau.

Leone - *Löwe*

Giove nel vostro segno a partire dal 16 del mese porta grandi cambiamenti e novità in arrivo. Vi sentirete liberi da tensioni negative e questo vi fa sentire leggeri e pronti ad accogliere nuove sfide professionali. La vita sentimentale è in ripresa e avete una gran voglia di nuovi incontri per un legame duraturo. In famiglia incomprensioni generano discussioni specialmente dal lato economico, possibile qualche vecchio problema da risolvere. Le preoccupazioni non sono finite ma si intravede una luce. Riposate nel tempo libero per ricuperare le vostre energie psicofisiche.
Ab dem 16. des Monats bringt Jupiter große Veränderungen und Neuigkeiten in Ihr Zeichen. Sie fühlen sich von negativen Spannungen befreit, dies macht Sie leichter und bereit, neue beruflichen Herausforderungen anzupacken. Das Liebesleben ist im Aufwind und Sie haben grosse Lust, neue Menschen kennenlernen, um eine dauerhafte Beziehung aufzubauen. Im familiären Bereich können Missverständnisse und Diskussionen aufkommen, vor allem aus finanziellen Gründen. Sie müssen eventuell noch eine alte Angelegenheit lösen. Ihre Bedenken sind noch nicht vorbei, jedoch sehen Sie bereits ein Lichtlein in der Ferne. Entspannen Sie sich in der Freizeit, um Ihre geistige und körperliche Energie zu erholen.

Vergine - *Jungfrau*

Qualche incertezza nei primi giorni di Luglio e questo causa nervosismo e ansia. Siate prudenti se avete firme, accordi per lavoro o acquisti. Dopo la metà del mese Mercurio vi sostiene e vi dona le giuste idee per affrontare problemi in sospeso da tempo. Per il lavoro buone possibilità di migliorare la situazione ma dovete essere fermi e a volte insistenti con chi è sopra di voi. In amore, nei rapporti di coppia, qualche polemica e discussione per incomprensioni. Se siete soli e partite per le vacanze le stelle hanno in serbo per voi incontri emozionanti e possibile nuova storia d'amore.
Eine gewisse Unsicherheit in den ersten Tagen des Monats verursacht Nervosität und Angst. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie irgendwelche Verträge unterzeichnen sollten. Nach Mitte Juli werden Sie von Merkur unterstützt, der Ihnen die richtigen Ideen bringt, um noch alte, offene Probleme zu lösen. Gute Chance um Ihre Arbeitssituation zu verbessern, Sie müssen jedoch stark und manchmal aufdringlich mit Ihren Vorgesetzten sein. In der Liebe, in Beziehungen könnten einige Diskussionen und Missverständnisse aufkommen. Falls Sie alleine in den Urlaub gehen, haben die Sterne für Sie spannende Begegnungen und romantische Liebesgeschichten reserviert.

Bilancia - *Waage*

Occasioni importanti da non perdere per uscire da una situazione difficile e pesante nel settore del lavoro, se volete un colloquio con il vostro capo, fatelo nei primi 10 giorni del mese. Se lavorate nel settore immobiliare e avete oggetti fermi da tempo Luglio é il mese positivo per la riuscita degli affari. Soluzioni a problemi legali. Nei rapporti di coppia c'è chi ha superato la crisi altri purtroppo vanno verso la chiusura di un rapporto difficile. Fine mese positivo per nuovi incontri d'amore.
Verpassen Sie nicht wichtige Möglichkeiten, um aus einer schwierigen beruflichen Situation herauszukommen. Wenn Sie ein Gespräch mit Ihrem Vorgesetzten möchten, dann tun Sie es in den ersten 10 Tagen des Monats. Wenn Sie im Immobiliengeschäft arbeiten und seit längerer Zeit diverse Objekte still stehen, dann freuen Sie sich auf Juli. Dies wird ein sehr positiver Monat mit grossem Erfolg für Ihr Unternehmen. Rechtliche Probleme werden endlich aufgelöst. Kriselnde Beziehungen können endlich beendet werden, ohne grosse Schwierigkeiten. Ende Monat wird sehr positiv für neue Bekanntschaften.

Scorpione - *Skorpion*

Prima parte del mese buone possibilità per concludere buoni affari dopo diventa più difficile. Giove dissonante rallenta le cose e se avete questioni legali ci vorrà più tempo. Siete stressati e stanchi troppe cose da affrontare tutte insieme cercate di rilassarvi e di affrontare uno alla volta quello che si presenta. Grandi cambiamenti nel lavoro chi accetta nuova proposta chi se ne va per incomprensione con la direzione e altri che decidono di lavorare in proprio. Luglio mese di incontri passionali ma non duraturi Lo Scorpione a volte ha bisogno di vivere la sua sessualità libero da impegni. Per i giovani alle prime esperienze incontri romantici e nuove storie ma difficile che possano durare nel tempo.
Anfang Monats gibt es gute Chancen um erfolgreiche Geschäfte abzuschließen, nachher wird es eher schwierig. Jupiter verlangsamt die Dinge und um rechtliche Probleme zu lösen, benötigen Sie noch ein bisschen Zeit. Sie fühlen sich müde und gestresst, um alles auf einmal zu erledigen. Nehmen Sie sich Zeit, um sich ein wenig zu entspannen und langsam alles zu lösen. Wesentliche Veränderungen im beruflichen Bereich. Neue Arbeitsverträge, Kündigungen wegen Missverständnissen mit der Direktion oder auch Start in die Selbstständigkeit. Im Juli werden Sie viele leidenschaftliche Begegnungen erleben, jedoch keine dauerhafte Beziehung aufbauen. Der Skorpion muss manchmal seine Sexualität frei von Verpflichtungen leben. Junge Skorpione, die ihre ersten Erfahrungen erleben, werden romantische Begegnungen machen.

Sagittario - *Schütze*

Mese importante per progetti futuri e per risolvere questioni in sospeso, sarete sostenuti da Giove pianeta amico, quindi osate e agite senza perdere tempo. Finalmente chi di voi ha avuto problemi abbastanza pesanti finalmente si sentiranno leggeri e pieni di nuove energie. In amore alcune situazioni si romperanno perché ci sono state troppe bugie e tradimenti, comunque vi sentirete liberi e pronti a nuovi incontri e nuovi stimoli. Ci saranno alcuni Sagittario che ripartiranno da zero pronti a formare una nuova famiglia.
Dies ist ein wichtiger Monat für zukünftige Projekte und um offene Problematiken zu lösen. Sie werden von Jupiter freundschaftlich unterstützt, und er hilft Ihnen zu wagen und endlich zu handeln, ohne Zeit zu verschwenden. Diejenigen von Ihnen, die ziemlich grosse Probleme hatten, werden sich endlich leichter und voller Energie fühlen. Einige Liebesbeziehungen werden beendet, nach zu vielen Lügen und Untreue. Sie werden sich frei fühlen und bereit sein, neue Menschen kennenzulernen und neue Ideen zu verwirklichen. Einige von diesem Zeichen werden sogar wieder bei null beginnen und eine neue Familie gründen.

Capricorno - *Steinbock*

Siete in ripresa, da sistemare conti in sospeso, ma Marte e Giove sapranno sostenervi .Le esperienze passate vi hanno rafforzato e vi sentite pronti a mettervi in gioco nella professione, alcuni faranno progetti per una attività in proprio. Comunque prima di lasciare un lavoro per un altro valutate bene se ne vale la pena. Buone prospettive per i giovanissimi del segno in cerca di un apprendistato o per lo studio. Buono questo periodo anche per i sentimenti anche per chi ha avuto una delusione.
Sie sind bereit um wieder zu starten, obwohl Sie noch offene Problematiken lösen sollten. Mars und Jupiter werden Sie dabei unterstützen. Frühere Erfahrungen haben Sie gestärkt und Sie sind bereit, sich im Beruf zu engagieren. Einige von Ihnen werden sogar Projekte für eigene Geschäfte planen. Überlegen Sie gut, bevor Sie einen Job für einen anderen verlassen. Gute Aussichten für die jungen Steinböcke, die auf der Suche nach einer Ausbildung oder einem Studium sind. Eine positive Periode für Gefühlsangelegenheiten, auch für diejenigen, die in der Vergangenheit grosse Enttäuschungen erlebt haben.

Acquario - *Wassermann*

Cercate di essere più opportunisti e di pensare a voi, se un lavoro non vi soddisfa accettatelo avrete modo più avanti di fare un buon cambiamento. Avete bisogno che ci sia sicurezza economica e di riguardare spese inutili. Siete nervosi e alquanto ribelli e questo crea qualche tensione nell'ambiente del lavoro. Per le coppie sposate da tempo ci saranno giornate pesanti con discussioni di ordine finanziario. I sentimenti sono messi a dura prova se tenete al vostro legame siate pazienti e evitate litigi. Fate delle passeggiate in mezzo al verde questo calmerà il vostro nervosismo e vi farà riflettere.
Versuchen Sie, mehr an sich selbst zu denken, auch wenn Sie ihr Job gar nicht zufriedenstellt. Sie werden später grosse Chancen haben um ihre Arbeitssituation zu verbessern. Sie brauchen momentan eine sichere finanzielle Lage und sollten unnötige Spesen vermeiden. Sie sind nervös und etwas rebellisch und das schafft eine gewisse Spannung in der Arbeitsumgebung. Ehepaare werden heftig diskutieren, vor allem aus finanziellen Gründen. Ihre Gefühle werden auf die Probe gestellt. Wenn Sie Ihre Bindung behalten wollen, dann seien Sie geduldig und vermeiden Sie Streitigkeiten. Machen Sie viele Spaziergänge im Grünen, denn dies wird Ihre Nerven beruhigen und Sie zum Nachdenken bringen.

Pesci - *Fische*

Buon mese per il lavoro con possibili avanzamenti, siete in una posizione di vantaggio fate valere i vostri diritti. Chi pensa di andare all'estero, per un periodo, per apprendere lingue o altro sarà un ottima esperienza. In amore, per alcuni di voi, incontri emozionanti, con possibilità di avere una storia vera per un futuro sentimentale. Il primo posto sarà l'amore a dire la sua con novità e voglia di trasgredire valutate bene se ne vale la pena. Dovreste andare in vacanza al mare se possibile sarà tutta una avventura.
Dies ist ein guter Monat im beruflichen Bereich. Wenn Sie sich in einer vorteilhaften Position befinden, dann müssen Sie Ihre Rechte durchzusetzen. Wer an einen Auslandaufenthalt denkt, kann sich auf eine großartige Erfahrung freuen. In der Liebe werden einige von Ihnen spannende Begegnungen erleben und sogar an dauerhafte Beziehungen denken. An erster Stelle kommt die Liebe. Überlegen Sie sich gut ob sich diese Neuigkeit und Lust nach Transgression lohnt. Sie sollten sich einen Urlaub am Strand gönnen, denn es wir ein Abenteuer.

Il vostro online-shop
Ihre online-shop
www.enoteca-arnaboldi.ch

Enoteca Arnaboldi
di Chiodi Ascona SA
Tradizione e cultura del vino

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

DELTARESORT
ASCONA

Shin Design Renzullo

BAUBEGINN IST ERFOLGT!
FERTIGSTELLUNG
ANFANG 2016

DAS DELTA RESORT ASCONA
TOP-FERIENWOHNUNGEN MIT HOTELSERVICE

Das Parkhotel Delta in Ascona lanciert 4 mediterrane Villen mit Top-Ferienwohnungen in eigenem 60'000 m² Privatpark. Geniessen Sie die Annehmlichkeiten und Services eines renommierten Hotels, ohne auf Ihre Privacy zu verzichten.

2.5, 3.5, 4.5 und 5.5 Zimmer-Wohnungen ab 64 m² bis 205 m²
Verkaufspreise ab Chf 675'000 bis Chf 2'780'000

Exklusive Verkauf

The RE/MAX Collection Ascona
Viale Monte Verita 11, 6612 Ascona
Tel. +41 (0)91 735 30 20

RE/MAX COLLECTION

Duncan Voormolen
duncan.voormolen@remax.ch
Tel. +41(0)79 296 21 79

WWW.DELTARESORT.CH