

Ferien Journal

Ferien-Journal

ANNO/JAHRE LXIX | 498/4 | SETTEMBRE/OTTOBRE - SEPTEMBER/OKTOBER | 2023



30.mo Longines CSI Ascona
30 Jahre Longines CSI Ascona

Paul Emanuel Leber

Scrutare gli umori del Sole
Die Stimmungen der Sonne unter die Lupe nehmen

 **ASCONA
LOCARNO**

propaganda3.it

Riva
NOTHING ELSE



Ihre Freizeit in Ihrem Traumhaus.



ISEO · AQUARIVA SUPER · RIVAMARE · **DOLCERIVA** · 56' RIVALE · 66' RIBELLE · 76' PERSEO SUPER
76' BAHAMAS · 88' FLORIDA · 88' FOLGORE · 90' ARGO · 100' CORSARO · 110' DOLCEVITA

A FERRETTI GROUP BRAND
www.riva-yacht.com

POROLI
SPECIAL BOATS

POROLI SPECIAL BOATS
VIALE B. PAPIO 3
CH - 6612 ASCONA
TEL: +41 79 620 34 38
WWW.POROLIEU

Riva
EXCLUSIVE DEALER

Viale Monte Verità 11
Ascona
+41 91 785 19 90

THE
RE/MAX
COLLECTION

www.remax.ch
[@remaxascona](https://www.instagram.com/remaxascona)

Sommario Inhalt

3 Abbonatevi al Ferien Journal
Abonnieren Sie das Ferien Journal

4 Benvenuto autunno
Willkommen, Herbst!

6 Longines CSI Ascona, un compleanno fatto di ostacoli
Longines CSI Ascona, ein Geburtstag mit Hindernissen

14 Longines, partner principale dell'unico concorso di salto ad ostacoli a quattro stelle della Svizzera italiana
Longines, Titelpartner des einzigen Vier-Sterne-Springturniers der italienischen Schweiz

18 Una nuvola che ammantava Fontana Pedrazzini
Eine Wolke, die die Fontana Pedrazzini umhüllt

20 Settimane Musicali, un classico d'autunno con grandi nomi internazionali
Settimane Musicali, ein Herbstklassiker mit grossen internationalen Namen

26 Lido Ascona, una lounge vista lago
Lido Ascona, eine Lounge mit Seeblick

28 In giro tra cantine e vigneti
Von den Reben in den Weinkeller

36 Hans Habe: scrittore e giornalista in un mondo in guerra
Hans Habe: Schriftsteller und Journalist in einer Welt im Krieg

44 La leggenda della strega di Prada
Die Legende der Hexe von Prada

52 Barriere coralline: dove si trovano, come si formano e la classifica delle più belle
Die Lage und Entstehung von Korallenriffen und die schönsten unter ihnen

60 Costa-Gavras: anniversari del cinema politico
Costa-Gavras: Jubiläen des politischen Kinos

68 Osteria Grotto da Peo. Direttamente a casa vostra
Osteria Grotto da Peo. Direkt vor Ihrer Haustür

70 Ritratto di un grande chef: Angelo Conti Rossini, che oggi avrebbe cent'anni
Porträt eines grossen Kochs: Angelo Conti Rossini, der am 31. Juli 100 Jahre alt geworden wäre

78 Scrutare gli umori del Sole
Die Stimmungen der Sonne unter die Lupe nehmen

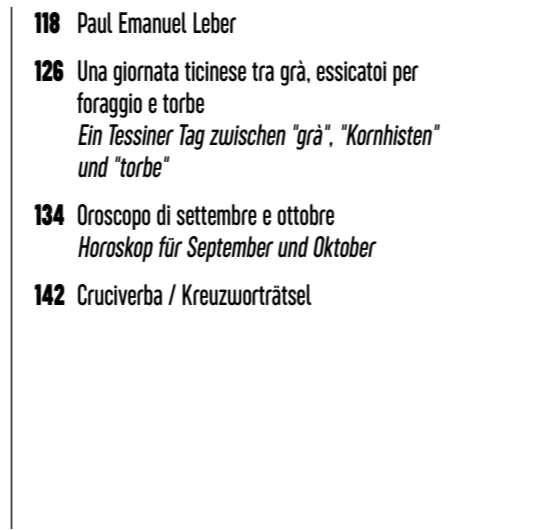
90 Museo Epper: percorso d'arte dedicato alla chiesa del Tamaro
Epper Museum: Kunstroute der Kirche auf dem Tamaro gewidmet

92 La fiascia: il pane di castagne della Valle Maggia
Die Fiascia: Das Kastanienbrot des Maggiatals

98 Uno strumento didattico innovativo per esplorare i meandri del corpo umano
Ein innovatives Lehrmittel zur Erforschung der Feinheiten des menschlichen Körpers

105 La cucina è servita / Bitte zu Tisch!

110 Ricetta / Rezepte



Richiesta d'abbonamento Abonnements- bestellung

Ja, ich möchte ein Jahresabonnement, um das Ferien Journal bequem zu Hause zu erhalten.

Si, desidero sottoscrivere un abbonamento annuale per ricevere comodamente a casa il Ferien Journal.

Svizzera / Schweiz: CHF 40.–
Europa: CHF 100.–
Fuori/ Ausserhalb Europa: CHF 145.–

- Abbonamento annuale
Jahresabo
 Abbonamento annuale regalo
Jahresabo als Geschenk
 Sostenitore / Gönnerabo
CHF

Invio della rivista: / Lieferung an:

Cognome, Nome: / Name, Vorname:

Via: / Strasse:

CAP, luogo: / PLZ, Ort:

Nazione: / Land:

Fattura: / Rechnung:

Cognome, Nome: / Name, Vorname:

Via: / Strasse:

CAP, luogo: / PLZ, Ort:

Nazione: / Land:

Tel.

Data, Firma: / Datum, Unterschrift:

spedire a: / Einsenden an:

La Cartoleria Ascona SA, Ferien Journal
Viale B. Papio 5, CH-6612 Ascona
Mail: info@ferienjournal.ch

Banca Stato, 6501 Bellinzona
IBAN: CH14 0076 4154 6194 7200 1

Ferien Journal



Benvenuto
autunno

Wilkommen,
Herbst!

La festa continua. Mentre Locarno ritrova pian piano la sua quiete post-estate (smontati prima il palco di Moon&Stars e poi tutto il 'villaggio' del Festival del film), ad Ascona, qualche chilometro più in là, ci si prepara alla festa dei salti: è tempo di concorso ippico, il trentesimo della storia. E le montagne tutt'attorno s'apprestano a mettere il loro abito della festa, pronte ad accogliere al meglio la miriade di escursionisti che, lasciate alle spalle le afose giornate canicolari dell'estate, riscoprono la Natura e l'aria fina godendosi bucolici paesaggi.

La pandemia, facciamo gli scongiuri, è ormai un lontano ricordo. Qualche mascherina la si vede ancora in giro, sui mezzi pubblici o per i negozi, specie in quelli affollati, ma il mondo, sostanzialmente, ha ripreso il suo corso, ritrovando una certa normalità. Quella che appena un anno e qualche mese fa sembrava quasi impossibile da raggiungere.

Siamo reduci da un'estate vissuta a pieni polmoni, sudando, cantando e rinfrescandoci nelle acque di piscine, laghi e fiumi. Ma il divertimento non è finito, perché la nostra regione ha sempre qualcosa da offrire, in tutti i periodi dell'anno. E allora benvenuto autunno.

Buona lettura!

Andrea Pieroni

Das Fest geht weiter. Während in Locarno langsam wieder Ruhe nach dem Sommer einkehrt (zuerst die Moon&Stars-Bühne abgebaut und dann das ganze «Dorf» des Filmfestivals), bereiten wir uns ein paar Kilometer weiter in Ascona auf das Fest des Springreitens vor: Es ist Zeit für das Pferdeturnier, das 30. in der Geschichte. Und die umliegenden Berge bereiten sich darauf vor, ihr Festkleid anzuziehen, um die unzähligen Wandervögel willkommen zu heissen, die nach der Schwüle des Sommers die Natur und die gute Luft wiederentdecken und dabei idyllische Landschaften geniessen.

Die Pandemie, und dafür drücken wir die Daumen, ist mittlerweile eine ferne Erinnerung. Einige Schutzmasken sind immer noch zu sehen, in öffentlichen Verkehrsmitteln oder in Geschäften – besonders in überfüllten –, aber die Welt hat im Wesentlichen ihren Kurs wieder aufgenommen und eine gewisse Normalität wiedergefunden. Das, was noch vor einem Jahr und vor ein paar Monaten fast unmöglich schien. Wir haben einen Sommer hinter uns, den wir in vollen Zügen genossen haben, schwitzend, singend und zur Erfrischung in den Gewässern von Pools, Seen und Flüssen. Aber der Spass ist noch nicht vorbei, denn unsere Region hat zu jeder Jahreszeit etwas zu bieten. Darum also willkommen, lieber Herbst.

Viel Spass beim Lesen!

Andreas Pieroni

Impressum:

FERIEN-JOURNAL

Bimestrale bilingue del Lago Maggiore. ISSN 1664-0055

Casella Postale 704 - CH-6612 ASCONA - Tel. 091 791 12 58 - info@ferienjournal.ch - www.ferienjournal.ch

Resp. editoriale e stampa: La Cartoleria Ascona SA, 6612 Ascona

Collaboratori di Redazione: Ezio Guidi, Yvonne Bölt, Gian Pietro Milani, Ruedi Weiss, Manuel Guidi, Luca Martinelli, Gianni Ponti, Alessandro Ratti, Nicolò Albertoni, Organizzazione turistica Lago Maggiore e Valli, Marco Bazzi.

Traduzioni: Manuel Guidi, Christine Recher, Translated.net.

Grafica: Andrea Pieroni

Comunicazione/Marketing: Massimo Mozzi, marketing@ferienjournal.ch

Tutti i diritti riservati. La riproduzione anche parziale degli articoli, delle traduzioni e delle fotografie, è vietata.

© Ferien-Journal, 2023

Inviatemi 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, auf Italienisch und Deutsch, mit 2-3 Fotos.

Unsere Redaktion wird sich bemühen, Ihren Artikel zu publizieren

Termin: bis zum 10. des Monats für die Ausgabe des folgenden Monats.

INSIEME PER
CREARE
PIÙ VALORE.

- Gestione patrimoniale
- Consulenza fiscale
- Consulenza aziendale

www.amfamilyoffice.ch

A.M. Family Office SA
V. A. Ciseri 13A - 6600 Locarno
+41 91 751 17 17

Longines CSI Ascona, un compleanno fatto di ostacoli

“L'estate pirotecnica, metaforicamente parlando, non è ancora finita. Anzi, il meglio, deve ancora venire. E i botti finali, in questo senso, li darà il Longines Csi Ascona, che da giovedì 7 a domenica 10 settembre, nella consueta 'arena' all'ex aerodromo, mette in scena la sua trentesima edizione. Un compleanno 'tondo' che la kermesse festeggerà con un ricco programma di contorno e con tutta una serie di proposte che faranno della manifestazione un vero e proprio evento per tutti.

di **Gianni Ponti**

La parte del leone, ovviamente, la faranno le competizioni, in un crescendo di emozioni che culmineranno nel primo pomeriggio di domenica, quando amazzone e cavalieri si contenderanno il titolo più ambito, quello del Gran Premio 4 stelle. Come sempre, in riva al Verbano si potranno ammirare in azione alcuni tra le migliori e i migliori interpreti della disciplina sulla ribalta internazionale. Rogier Van

Iersel, il direttore tecnico della manifestazione, si è infatti prodigato per allestire un cast di partecipanti di notevole levatura. Una parata di binomi di indubbio spessore che dal profilo tecnico garantiranno emozioni da vivere con il fiato trattenuto dal primo all'ultimo ostacolo.

Dodici mesi fa, il sipario sul ventovesimo Longines Csi Ascona era calato sulle note dell'inno svizzero, grazie all'exploit firmato da Bryan Balsiger, capace, in sella a Dubai du Bois Pinchet, di mettere in fila tutta la concorrenza

nel Gran Premio conclusivo riportando così la Svizzera sul gradino più alto del podio dodici anni dopo l'ultima volta (quando a imporsi era stato Theo Muff in sella ad Acomet).

Anche per l'edizione del trentesimo le speranze in casa rosso-crociata sono parecchie, considerando che ad Ascona ci saranno praticamente tutti i migliori binomi, complice il fat-



to che, proprio come un anno fa, durante la quattro-giorni di salti andranno in scena le sempre molto attese finali del Campionato svizzero, con una manche qualificativa nella serata di venerdì e il gran finale dell'indomani.

Particolarmente avvincenti, e ricche di qualità, a ogni buon conto, si preannunciano le prove del circuito a due stelle, che vivrà il suo gran finale pure nella giornata di domenica, quando i migliori si contenderanno il successo nel Gran Premio conclusivo, sorta di gustoso antipasto prima della portata principale (e dove, per completezza di informazioni, l'anno scorso si impose il britannico Jack Whitaker, figlio dell'icona dell'ippica John, in sella a Equine America Valmy de la Lande).

Detto della competizione, addentriamoci ora nel ricco menu delle manifestazioni di contorno, facendoci largo fra le tendine del caratteristico villaggio che aprirà i battenti giovedì per richiuderle al termine delle competizioni, domenica in prima serata. Un villaggio che, come tradizione vuole, oltre a essere il punto di incontro (e ristoro) degli spettatori, è anche parecchio frequentato da amazzoni e cavalieri: una peculiarità, questa, sempre molto apprezzata e che ha contribuito a conferire al Longines Csi Ascona una sorta di statuto di manifestazione di grande richiamo ma con un carattere prevalentemente familiare.

Tra una gara e l'altra, come pure la sera, al termine delle competizioni, la festa proseguirà nella lounge del villaggio, dove gli organizzatori si sono pro-



digati per allestire un programma davvero stuzzicante. Senza entrare troppo nel dettaglio per non calare prematuramente tutti gli assi nella manica, ecco alcune chicche: fra i momenti da non perdere ci saranno un particolare spet-

tacolo a cura della Falconeria di Locarno, con tanto di cavalli. Come da non perdere, per gli amanti della musica, e in particolare di quella della scena italiana, l'esibizione della Vasco Jam, nota e affermata cover band della rock-

star emiliana (che non necessita certo di presentazioni, al pari dei suoi... emuli). L'elenco delle... portate di contorno non si esaurisce comunque qui: per scoprire le altre non vi resta che fare una capatina di persona al villaggio del Longines Csi Ascona durante la quattro-giorni di salti: ne vale davvero la pena!

Un ultimo doveroso accenno va fatto, e altrettanto lo si farà durante la manifestazione, vanno alla figura di Manuela Bacchi Pini, scomparsa lo scorso autunno dopo aver tenuto in mano le briglie del concorso ippico fin dalla sua nascita, contribuendone a farlo crescere (in tutti i settori) per farlo divenire uno degli appuntamenti più prestigiosi del panorama nazionale e tra i più apprezzati del calendario internazionale. Ed è proprio con l'intento di onorare al meglio la sua memoria che gli organizzatori hanno fatto di tutto per allestire un'edizione del trentesimo con i fiocchi. ♦



❖ Bryan Balsiger (CH), vincitore dell'edizione 2022

Longines CSI Ascona, ein Geburtstag mit Hindernissen

Der pyrotechnische Sommer – metaphorisch gesprochen – ist noch nicht vorbei. Das Beste kommt nämlich erst noch. Und die letzten Feuerwerke in diesem Sinne wird der Longines CSI Ascona hochgehen lassen, der von Donnerstag, dem 7. bis Sonntag, dem 10. September, in der üblichen «Arena» auf dem ehemaligen Flugplatz seine 30. Ausgabe inszeniert. Ein «runder» Geburtstag, der mit einem reichhaltigen Rahmenprogramm und einer ganzen Reihe von Angeboten gefeiert wird, die die Veranstaltung zu einem echten Ereignis für alle machen.

von **Gianni Ponti**

Den wichtigsten Teil machen natürlich die Wettbewerbe, die in einem Crescendo von Emotionen am frühen Sonntagnachmittag ihren Höhepunkt erreichen, wenn Amazonen und Reiter um den begehrtesten Titel kämpfen, den 4-Sterne-Grand-Prix. Wie immer kann man am Ufer des Verbano einige der besten Damen und Herren der Disziplin im internationalen Rampen-



licht bewundern. Rogier Van Iersel, der technische Direktor der Veranstaltung, hat sich in der Tat bemüht, eine Besetzung von bemerkenswerten Teilnehmenden zu organisieren. Eine Parade von Kombinationen von unbestrittener Tiefe, die aus technischer Sicht Emotionen garantieren, welche vom ersten bis zum letzten Hindernis mit angehaltenem Atem erlebt werden.

Vor zwölf Monaten war der Vorhang für den 29. Longines CSI Ascona zu den Klängen der Schweizer Hymne gefallen, dank der Leistung von Bryan Balsiger, der es schaffte, mit Dubai du Bois Pinchet die gesamte Konkurrenz im Finale aufzustellen. Damit steht die Schweiz zwölf Jahre nach dem letzten Grand Prix wieder ganz oben auf dem Treppchen (als Theo Muff auf Acomet siegte).

Auch für die 30. Ausgabe gibt es viele Hoffnungen für die Schweizer Heimat, wenn man bedenkt, dass in Ascona praktisch alle besten Paare auftreten werden, dank der Tatsache, dass wie schon vor einem Jahr während der vier Springtage das mit Spannung erwartete Finale der Schweizer Meisterschaft stattfindet, mit einem Qualifikationslauf am Freitagabend und dem grossen Finale am darauffolgenden Tag.

Besonders spannend und reich an Qualität kündigen sich auf jeden Fall die Prüfungen der Zwei-Sterne-Strecke an, die auch am Sonntag ihr grosses Finale erleben werden, wenn die Besten um den Erfolg im abschliessenden Grand Prix kämpfen, eine Art leckere Vorspeise vor dem Hauptgang (und wo, der Vollständigkeit halber, letztes Jahr der Brite Jack Whitaker, Sohn der Pferderenn-Ikone



John, bei Equine America Valmy de la Lande gewonnen hat).

Nachdem wir über den Wettbewerb gesprochen haben, wollen wir jetzt in das reiche Menü der Nebenveranstaltungen eintauchen und uns durch die Vorhänge des charakteristischen Dorfes bewegen, das am Donnerstag seine Pforten öffnet, um sie am Ende der Wettbewerbe, am frühen Sonntagabend, wieder zu schliessen. Ein Dorf, das traditionell nicht nur Treffpunkt und Erfrischungsmöglichkeit für die Zuschauer ist, sondern in dem auch Amazonen und Reiter verkehren: Eine Besonderheit, die immer hoch geschätzt wird und dazu beigetragen hat, dem Longines CSI Ascona eine Art Status als Veranstaltung mit grosser Anziehungskraft, aber überwiegend familiärem Charakter zu verleihen.

Zwischen den Wettbewerben sowie am Abend am Ende der Wettbewerbe wird das Fest in der Lounge des Dorfes fortgesetzt, wo die Organisatoren sich bemüht haben, ein wirklich aufregendes



Programm zu erstellen. Ohne zu sehr ins Detail zu gehen, um nicht vorzeitig alle Trümpfe auszuspielen, hier ein paar Leckerbissen: Zu den Momenten, die Sie nicht verpassen sollten, gehört eine besondere Show der Falknerei von Locarno, an der auch Pferde beteiligt sind. Und die Freunde der Musik, insbesondere der italienischen Szene, dürfen sich den Auftritt der Vasco Jam nicht entgehen lassen, die bekannte und etablierte Coverband des Rockstars aus der Emilia (die sicherlich nicht extra vorgestellt werden muss, ebenso wie ihre Konkurrenten). Die Liste der weiteren Extras endet hier jedoch nicht. Um die anderen zu entdecken, müssen Sie nur während der vier Tage voller Sprünge im Dorf Longines CSI Ascona vorbeischaun: Es lohnt sich wirklich!

Eine letzte gehörige Erwähnung, und das Gleiche wird auch während der Veranstaltung geschehen, verdient die Figur von Manuela Bacchi Pini, die im letzten Herbst verstarb, nachdem sie seit ihrer Gründung die Leitung des Pferdeturniers

innehatte und dazu beitrug, dass es in allen Bereichen zu einer der prestigeträchtigsten Veranstaltungen der nationalen Szene wurde und zu den beliebtesten im internationalen Kalender gehört. Und ge-

rade mit der Absicht, ihr Andenken auf die bestmögliche Weise zu ehren, haben die Organisatoren alles getan, um eine hervorragende Ausgabe der 30. Auflage auf die Beine zu stellen. ♦



Elegance is an attitude

J. Richard
Jane Richard



Longines, partner principale dell'unico concorso di salto ad astacoli a quattro stelle della Svizzera italiana.

Il marchio svizzero di orologi sosterrà il Longines CSI Ascona come titolo partner e cronometrista ufficiale. Quest'anno, il rinomato torneo internazionale di salto ad ostacoli si svolgerà per la 30a volta sulle rive del Lago Maggiore. In questa occasione, il marchio presenterà anche l'orologio ufficiale di questo evento di altissimo livello: il nuovo LONGINES DOLCEVITA X YVY, con i suoi esclusivi cinturini in pelle, allude al mondo dello sport equestre.

La Longines DolceVita ridefinita dai suoi doppi cinturini in pelle

Il marchio di orologi con la clessidra alata ha rivisitato i modelli della sua famosa collezione rettangolare e ha creato la nuova linea Longines DolceVita X YVY. I suoi cinturini in pelle sono una creazione della designer svizzera Yvonne Reichmuth, fondatrice della società YVY.

Con dimensioni di 20,80 mm x 32,00 mm e uno spessore di 6,90 mm, questa cassa più piccola in acciaio inossidabile, adatta ai polsi femminili, è impreziosita da 46 diamanti Top Wesselton IF-VVS, per un totale di 0,386 carati. Al interno è alloggiato un calibro al quarzo.

Il cinturino principale marrone, che si abbina al quadrante argentato "flinqué" decorato con numeri romani dipinti, è dotato di un sistema di intercambiabilità che consente a chi lo indossa di adat-



❖ I saltatori ad ostacoli Longines Edouard Schmitz e Bryan Balsiger

tare l'orologio al proprio stato d'animo e agli eventi della giornata, giocando con le diverse tonalità di pelle. Il sottile cinturino può essere indossato anche da solo come accessorio.

Longines e lo sport equestre

Il partnership con Longines CSI Ascona consolida il tradizionale impegno del marchio negli sport equestri e fa di Longines uno dei principali attori in questo campo.

La passione del marchio svizzero per queste discipline risale al 1869, quando il più antico orologio Longines finora

conosciuto era decorato di motivi equestri e lanciò una splendida collezione di orologi da tasca con tali decorazioni.

I saltatori ad ostacoli Longines Bryan Balsiger e Edouard Schmitz

Nato in una famiglia di equestri, Bryan è cresciuto nel allevamento di cavalli familiare a Corcelles, in Svizzera, ed è stato naturale per lui dedicarsi agli sport equestri. Bryan fa parte della famiglia Longines da 3 anni e da allora ha festeggiato numerosi successi sportivi.

L'anno scorso, il marchio svizzero di orologi Longines ha avuto il piacere di

accogliere nella famiglia Longines anche il giovane saltatore Edouard Schmitz. Il giovane talento si aggiunge così al prestigioso elenco dei membri della famiglia Longines e delle personalità del mondo equestre. Alla Longines FEI Nation Cup of Switzerland di Gründlenmoos a San Gallo, i Longines Friends of the Brand Bryan Balsiger e Edouard Schmitz hanno giocato un ruolo decisivo nella vittoria della squadra svizzera, dimostrando le loro notevoli capacità e difendendo con successo il primo posto dello scorso anno.

L'emozionante competizione di venerdì 2 giugno si è conclusa con il primo posto sul podio per la squadra svizzera. ♦

Longines, Titelpartner des einzigen Vier-Sterne-Springturniers der italienischen Schweiz.

Die Schweizer Uhrenmarke Longines unterstützt auch dieses Jahr den Longines CSI Ascona als Titelpartner und offizieller Zeitnehmer. Das renommierte internationale Springreitturnier findet dieses Jahr bereits zum 30. Mal am Ufer des Lago Maggiore statt. Des Weiteren präsentiert die Marke bei dieser Gelegenheit die offizielle Uhr dieses hochkarätigen Events: Die neue LONGINES DOLCEVITA X YVY mit den einzigartigen Lederarmbändern verweist auf die Welt des Reitsports.

Die Longines DolceVita neu definiert von Doppelbändern aus Leder

Die Uhrenmarke mit der geflügelten Sanduhr interpretiert die Modelle ihrer Kollektion mit den berühmten rechteckigen Konturen neu! Sie präsentiert die Longines DolceVita X YVY, mit Lederarmbändern, die von der Schweizer Designerin Yvonne Reichmuth entworfen wurden, der Gründerin des Unternehmens YVY.

Das zierliche Edelstahlgehäuse dieses Modells mit den Massen 20,80 mm x 32,00 mm und 6,90 mm Höhe passt perfekt an das weibliche Handgelenk und ist mit 46 Top Wesselton Diamanten IF-VVS von 0,386 Karat besetzt. In seinem Inneren tickt ein Quarzkaliber.

Longines & der Pferdesport

Die Partnerschaft mit Longines CSI Ascona festigt das traditionelle Engage-



Longines Springreiter Edouard Schmitz und Bryan Balsiger

ment der Marke für den Pferdesport und macht Longines zu einem wichtigen Akteur in diesem Bereich. Die Leidenschaft der Schweizer Uhrenmarke für diese Disziplinen geht auf das Jahr 1869 zurück, als die älteste bis heute bekannte Longines-Uhr mit Reitmotiven verziert wurde und eine schöne Kollektion von Taschenuhren mit solchen Verzierungen einführte.

Longines Springreiter Bryan Balsiger und Edouard Schmitz

In eine Reiterfamilie hineingeboren, ist Bryan auf dem Familienreiterhof im Schweizer Corcelles aufgewachsen und

so war es für ihn selbstverständlich, sich dem Reitsport zu widmen. Schon seit drei Jahren zählt Bryan zu der Longines-Familie und hat seither zahlreiche sportliche Erfolge gefeiert.

Letztes Jahr freute sich die Schweizer Uhrenmarke Longines ebenso darüber, den jungen Springreiter Edouard Schmitz in der Longines-Familie willkommen zu heißen. Damit reiht sich das Nachwuchstalent in die renommierte Liste von Longines-Familienmitgliedern und Reitsport-Persönlichkeiten ein. Beim Longines FEI Nation Cup of Switzerland im Gründenmoos in St. Gallen spielten die Longines Friends of the Brand Bryan Balsiger und Edouard

Schmitz eine entscheidende Rolle für den Sieg des Schweizer Teams, indem sie ihr bemerkenswertes Können unter Beweis stellten und ihren ersten Platz vom letzten Jahr erfolgreich verteidigten.

Der spannende Wettkampf am Freitag, 2. Juni endete mit dem ersten Platz auf dem Podium für das Schweizer Team. ♦

Una nuvola che ammanta Fontana Pedrazzini Eine Wolke, die die Fontana Pedrazzini umhüllt

Fontana Pedrazzini come non l'avete mai vista. Di prim'acchito, qualcuno si sarà magari anche preoccupato quando, arrivando nell'omonima piazza, ha visto la grande fontana posta al centro della rotatoria avvolta da una strana nebbia. E qualcuno avrà anche pensato che potesse essere la conseguenza di uno scherzo di un buontemponone. Invece no. Quella nebbiolina che ha avvolto la famosa statua nei mesi di luglio e agosto altro non è che una sorta di 'installazione' realizzata dagli stessi ideatori della famosa 'nuvola' che nel 2019 aveva rinfrescato l'estate in Piazza del Sole a Bellinzona, ovvero il designer e tecnico d'arte Nicola Colombo e l'architetto Monica Sciarini. Che hanno dunque deciso di riproporre il tutto in riva al Verbano, applicando il medesimo principio alla fontana costruita per omaggiare Giovanni Pedrazzini, già sindaco di Locarno nonché figura chiave per lo sviluppo urbano della città. ♦



Fontana Pedrazzini, wie Sie sie noch nie gesehen haben. Auf den ersten Blick könnte man sich sogar Sorgen gemacht haben, als man den grossen Brunnen in der Mitte des Kreisverkehrs sah, der von einem seltsamen Nebel umgeben war. Und manche Leute dachten vielleicht sogar, dass ein Spassvogel sich einen Scherz erlauben könnte. Aber so war es nicht. Der Nebel, der die berühmte Statue im Juli und August umhüllte, ist nämlich eine Art «Installation», die von denselben Schöpfern der berühmten «Wolke» erstellt wurde, die 2019 den Sommer auf der Piazza del Sole in Bellinzona erfrischt hatte, nämlich der Designer und Kunsttechniker Nicola Colombo und die Architektin Monica Sciarini. Sie beschlossen daher, alles am Ufer des Verbano noch einmal vorzustellen und wandten das gleiche Prinzip auf den Brunnen an, der zu Ehren von Giovanni Pedrazzini, dem ehemaligen Bürgermeister von Locarno und einer Schlüsselfigur für die Stadtentwicklung der Stadt, errichtet wurde. ♦



SCHOBER

membro
Jardin Suisse
Ticino

Costruzione giardini
Manutenzione giardini
Ufficio tecnico
Stabilimento di floricoltura

Gartengestaltung
Gartenunterhaltsarbeiten
Projektierung
Handelsgärtnerei



Gärtnerei
Via Ferrera 103
6612 Ascona
Tel. 091 791 28 61

Büro
Tel. 091 791 28 88
e-mail: b.schober@bluewin.ch
www.schober-giardini.ch

Settimane Musicali, un classico d'autunno con grandi nomi internazionali

Diretta da Francesco Piemontesi, l'edizione numero 78 delle Settimane Musicali di Ascona proporrà **dal 5 settembre al 17 ottobre non meno di 17 appuntamenti** con alcuni fra i più celebrati nomi della musica classica internazionale. In un **cartellone ampiamente rinnovato** ed intrigante, quasi la metà degli artisti e delle orchestre invitate si esibiranno per la prima volta al festival.

di **Luca Martinelli**



❖ Francesco Piemontesi



❖ Martha Argerich

Dal profilo musicale il prestigioso festival asconese proporrà un'edizione di ampio respiro, che spaziando dalla musica antica a quella del Novecento, dal grande concerto sinfonico alla musica da camera, con un programma straordinario, che accanto a opere emblematiche come la *Messa in si minore* di Bach e al repertorio più tradizionale di Beethoven, Mozart o Tchaikovsky, allineerà brani di autori meno conosciuti, di compositori del Novecento (ad esempio due sorprendenti Ligeti nel Centenario della sua nascita) e persino una prima esecuzione svizzera.

❖ Sonia Wieder-Atherton



pio della guerra in Ucraina per “**provare a dare una risposta musicale all'angoscia che attraversa in questi mesi il nostro continente**”.

Tra prestigiosi debutti, graditi ritorni e riscoperte di grandi artisti, il cartellone presenta numerosi **solisti di primissimo piano**. Oltre alla Argerich e a Piemontesi sono annunciati pianisti di fama mondiale come **Bertrand Chamayou, Olli Mustonen, Imogen Cooper** e **Viktoria Postnikova**, già compagna di viaggio di Yehudi Menuhin nonché complice nella vita e nell'arte del grande direttore d'orchestra Gennadij Roždestvenskij, che il pubblico di Ascona potrà riscoprire in un attesissimo - e raro! - recital in programma il **25 settembre**.

Altri nomi eccellenti includono il più grande trombettista vivente, **Håkan**



❖ Martha Argerich

D'altra parte, dopo aver riservato nelle ultime edizioni ampio spazio alla musica tedesca, il festival focalizzerà quest'anno la propria attenzione sulla **musica francese**. Accanto a compositori come Francis Poulenc e ai due principali autori del Novecento, Ravel e Debussy, figurano in cartellone an-



❖ Isabelle Faust

che compositori meno conosciuti, come Florent Schmitt e André Jolivet.

Il festival sarà inaugurato il **5 settembre** da **Martha Argerich** e **Francesco Piemontesi** in un **Concerto per la pace** con la partecipazione della **Peace Orchestra Project**, una formazione composta da giovani musicisti brasiliani, italiani e di altri paesi, diretta dal maestro **Ricardo Castro**. La serata ha tra l'altro in programma, in prima esecuzione svizzera, la *Sinfonia nr.2* “*Un mondo Nuovo*” che il compositore Nicola Campogrande ha scritto allo scop-

Hardenberger, il celebre tenore inglese **Ian Bostridge**, la violoncellista **Sonia Wieder-Atherton**, e fra i violinisti **Isabelle Faust**, il giovane prodigio **Stephen Waarts**, nonché il Premio Grammy **Augustin Hadelich**, che sarà ospite della rassegna “Incontri - musica da camera” che **dall'8 al 10 settembre** proporrà tre imperdibili serate dedicate a Schubert, Beethoven e alla musica francese.

Nel programma 2023 spiccano tre attesi ritorni: quelli dell'**Orchestra della Svizzera italiana** che terrà due concerti (il **18 settembre** e il **6 ottobre**),



❖ Orchestra della Svizzera Italiana

dell'Orchestra della Tonhalle di Zurigo sotto la guida del suo direttore principale, **Paavo Järvi**, per una serata tutta dedicata a Beethoven (**22 settembre**), e, in formato extra lusso, con un centinaio fra orchestrali, coristi e solisti, quello della **Barockorchester & Vokalensemble La Cetra** di Basilea, che il **3 ottobre** proporrà uno dei capisaldi del repertorio di Bach e della musica tout-court, la monumentale *Messa in Si minore*.

Fra le novità, da menzionare due fra le orchestre più richieste ed innovative d'Europa: **Les Siècles** diretta da **François-Xavier Roth**, che il **14 settembre** si presenta con un programma che affiancherà due compositori leggendari come Mozart e Ligeti, e la **Deutsche Kammerphilharmonie di Brema**, diretta da **Jérémie Rhorer**, che avrà l'onore di assicurare il concerto di chiusura del **17 ottobre**. Un'autentica delizia la locandina della serata, con **Francesco Piemontesi** interprete del *Concert en Sol* di Ravel e nella seconda parte la quarta sinfonia di Tchaikovsky.

Questo e molto altro attende il pubblico quest'anno. Per dettagli sul programma e biglietti consultare www.settimane-musicali.ch. ♦

Highlights

5.9. - 20.00 Chiesa San Francesco
Peace Orchestra Project
Martha Argerich, Francesco Piemontesi
V. Silvestrov – F. Poulenc – N. Campogrande – I. Stravinsky

Incontri – Musica da camera

Ian Bostridge, Imogen Cooper
Sonia Wieder-Atherton
Francesco Piemontesi
Augustin Hadelich

8.9 - 19.30, Chiesa Collegio Papio
F. Schubert

9.9 - 19.30, Chiesa Collegio Papio
L. van Beethoven – A. Schönberg

10.9 - 19.30, Chiesa Collegio Papio
N. de Grigny – J.P. Rameau – C. Debussy – H. Dutilleux – M. Ravel

14.9 - 19.30 Chiesa San Francesco

Les Siècles

François-Xavier Roth, Isabelle Faust
G. Ligeti – W.A. Mozart

18.9 - 19.30 Chiesa San Francesco

Orchestra della Svizzera italiana

Fabien Gabel, Håkan Hardenberger, Bertrand Chamayou
F. Schmitt - D. Shostakovich – A. Jolivet – F. Poulenc

22.9 - 19.30 Chiesa San Francesco

Tonhalle-Orchester

Paavo Järvi, Olli Mustonen
L. van Beethoven

23.9 - Ore 11.00 Sopracenerina

Serie Debut: Trio Zeliha

F. Mendelssohn – D. Shostakovich

25.9 - 19.30 Chiesa Collegio Papio

Viktoria Postnikova

W.A. Mozart – P. Tchaikovsky

29.9 - 19.30 Chiesa Collegio Papio

Goldmund Quartett

J. S. Bach – D. Shostakovich – R. Schumann

3.10 - 19.30 Chiesa San Francesco

La Cetra Barockorchester e Vokalensemble Basel

Andrea Marcon
J. S. Bach

6.10 - 19.30 Chiesa Collegio Papio

Orchestra della Svizzera italiana

Aziz Shokakimov, Stephen Waarts

F. J. Haydn – W.A. Mozart – D. Shostakovich

7.10 - 11.00 Sala della Sopracenerina

Serie Début: Anna Agafia Egholm

J. S. Bach - E. Ysaÿe – I. Stravinsky – C. Nielsen – F. Kreisler

17.10 - 19.30 Chiesa San Francesco

Deutsche Kammerphilharmonie Bremen

Jérémie Rhorer, Francesco Piemontesi

R. Strauss – M. Ravel – P. Tchaikovsky

Settimane Musicali, ein Herbstklassiker mit grossen internationalen Namen



❖ François-Xavier Roth



❖ Bertrand Chamayou

Die unter der Leitung von **Francesco Piemontesi** stehende Ausgabe 2023 der Musikwochen von Ascona, vom **5. September bis 17. Oktober**, umfasst **nicht weniger als 14 Aufführungen**, darunter auch international gefeierte Stars der klassischen Musikszene. Das wie immer spannende Programm **besticht durch einige Neuerungen**: So wird fast die Hälfte der eingeladenen Künstlerinnen und Künstler sowie Orchester zum ersten Mal beim Festival auftreten.

von **Luca Martinelli**

Das musikalische Profil dieser Ausgabe ist breit gefächert und hält so manche Überraschung bereit: Es reicht von der alten Musik bis zu jener des 20. Jahrhunderts, vom grossen Sinfoniekonzert bis zur Kammermusik und von den bedeutenden Werken der Musikgeschichte wie Bachs h-Moll-Messe und den bekanntesten Arbeiten Beethovens, Mozarts und Tschaikowskis bis hin zu Stücken von weniger namhaften Komponistinnen und Komponisten, und schliesslich von den grossen Komponisten des 20. Jahrhunderts (wie Ligeti, der im Jahr seines 100. Ge-

burtstages mit zwei erstaunlichen Werken vertreten ist) bis zu einer Schweizer Erstausführung.

Piemontesi legt beim diesjährigen Festival einen besonderen Schwerpunkt auf die **Musik französischer Komponistinnen und Komponisten**, nachdem in den vergangenen Jahren der deutschen Musiktradition eine zentrale Rolle eingeräumt wurde. Neben Francis Poulenc oder Ravel und Debussy, den Hauptfiguren des 20. Jahrhunderts, stehen auch weniger bekannte Namen wie Florent Schmitt und André Jolivet auf dem Programm.

Das Festival wird am **5. September** von **Martha Argerich** und **Francesco Piemontesi** mit einem **Konzert für den Frieden** eröffnet, an dem auch ein ganz besonderes Sinfonieorchester mitwirken wird: das **Peace Orchestra Project**, das unter der Leitung von **Ricardo Castro** brasilianische, italienische und andere junge Musikerinnen und Musiker im Alter von 18 bis 25 Jahren vereint. Auf dem Programm stehen unter anderem, **als Schweizer Uraufführung**, die Sinfonie Nr. 2 «Eine veränderte Welt», die der Komponist Nicola Campogrande bei Ausbruch des Krieges in der Ukraine geschrieben hat, um **«zu versuchen, eine musikalische Antwort auf die Angst zu geben, die in diesen Monaten unseren Kontinent durchzieht»**.

Von spektakulären Debüts über bekannte, in Ascona immer wieder gern gesehene Gäste bis hin zu künstlerischen Wiederentdeckungen präsentiert das diesjährige Programm zahlreiche **Solistinnen und Solisten allerersten Ranges**. Angekündigt sind neben Argerich und Piemontesi die weltweit gefeierten Pianisten **Bertrand Chamayou**, **Imogen Cooper**, **Olli Mustonen** und **Wiktorija Postnikowa**, Yehudi Menuhins Weggefährtin und ehemalige Lebensgefährtin und künstlerische Partnerin des legendären Dirigenten Gennadij Rožděstvenskij, die am **25. September** in einem mit Spannung erwarteten – und seltenen – Konzert auftreten werden.

Als weitere berühmte Namen präsentiert das Festival den grössten Trompeter unserer Zeit, **Håkan Hardenberger**, den berühmten englischen Tenor **Ian Bostridge**, die Cellistin **Sonia Wieder-Atherton** und unter den Geigenvirtuosen **Isabelle Faust**, das junge Phänomen **Stephen Waarts** und Grammy-Preis-Gewinner **Augustin Hadelich**. Letzterer wird beim Festival «In-



❖ Paavo Järvi



❖ Jérémie Rhorer

contri - musica da camera» zu Gast sein, das **vom 8. bis 10. September** drei unverzichtbare Abende zu den Themen Schubert, Beethoven und französische Musik bietet.

Drei mit Spannung erwartete Rückkehrer stehen auf dem Programm für 2023: jene des **Orchesters der italienischen Schweiz**, das mit zwei Konzerten (am **18. September** und **6. Oktober**) vertreten sein und dabei Solisten ersten Ranges präsentieren wird, das **Tonhalle-Orchester Zürich**, dirigiert von Paavo Järvi, deren Abend ganz dem Werk Beethovens gewidmet sein wird (**22. September**) und in Grossbesetzung mit fast 100 Instrumentalistinnen, Instrumentalisten und Chormitgliedern das **Barockorchester und Vokalensemble La Cetra** aus Basel, das am **3. Oktober** eines der Hauptwerke Bachs und der gesamten Musikgeschichte, die monumentale h-Moll-Messe aufführen wird.

Zu den Höhepunkten gehören das gefeierte Goldmund Quartett am 29. September und zwei der beliebtesten und innovativsten Orchester Europas: Les Siècles, unter dem Dirigit von François-Xavier Roth und mit Isabelle Faust, das am **14. September** die alles überstrahlende Jupitersymphonie von Mozart sowie zwei der bedeutsamsten Werke Ligetis aufführen werden, und die elektrisierende **Deutsche Kammerphilharmonie Bremen**, unter der Leitung von Jérémie Rhorer, die das Abschlusskonzert des Festivals am **17. Oktober** halten. Der Abend verspricht wahrhaftige Leckerbissen mit Francesco Piemontesi, der Ravels Concert en Sol und im zweiten Teil Tschairowskis vierte Sinfonie spielt.

Dies und vieles mehr erwartet das Publikum in diesem Jahr. Einzelheiten zum Programm und Tickets finden Sie unter www.settimane-musicali.ch. ♦

78^{esima} edizione

Settimane musicali Ascona

5 settembre
– 17 ottobre
2023

Highlights 2023

Peace Orchestra Project,
Martha Argerich, Francesco
Piemontesi, Augustin Hadelich,
Jan Bostridge, Isabelle Faust,
Les Siècles, Paavo Järvi,
Tonhalle-Orchester Zürich,
Kammerphilharmonie Bremen,
Orchestra della Svizzera italiana,
La Cetra Barockorchester &
Vokal Ensemble Basel

Prevendita e informazioni:
Tel. +41 (0)91 759 76 65
settimane-musicali.ch
ticketcorner.ch

Chiesa San Francesco, Locarno
Chiesa Collegio Papio, Ascona
Sala della Sopracenerina, Locarno



Lido Ascona, una lounge vista lago Lido Ascona, eine Lounge mit Seeblick



Der Probelauf ist perfekt gelungen. Was in jeder Hinsicht eine Art «Jahr Null» für das Lido von Ascona war, erwies sich nach dem Stillstand als Erfolg. Auch dank einer besonders sonnigen und heissen Sommersaison stürmten viele Menschen die Badeanstalt des Städtchens, die für diesen Anlass neugestaltet wurde. Es kamen viele Bewohner, auch dank der Tatsache, dass sie im Einvernehmen mit den Gemeindebehörden den freien Eintritt in Anspruch nehmen konnten, aber auch viele andere, sowohl aus dem Rest des Tessins als auch von jenseits des Gotthards.

Das brandneue Lido von Ascona hat sich daher als das ideale «Wohnzimmer» erwiesen, um dem heissen Juli und August zu entkommen, aber auch als angenehme Lounge mit Seeblick, in der man die Sommerabende verbringen kann, wobei man vielleicht einen Cocktail schlürft. Oder für eine regenerierende Massage, auch diese mit Seeblick! ♦

Il collaudo è perfettamente riuscito. Quello che a tutti gli effetti era una sorta di 'anno zero' per il Lido di Ascona, a bocce ferme si è rivelato un successone. Grazie anche a una stagione estiva particolarmente soleggiata e calda, in parecchi hanno preso d'assalto lo stabilimento balneare del Borgo, che per l'occasione si è rifatto il look. Molti residenti, grazie anche al fatto che, d'intesa con le autorità comunali, i domiciliati hanno potuto beneficiare dell'entrata gratuita, ma anche parecchi altri, provenienti tanto dal resto del Ticino quanto da oltre San Gottardo.

Il nuovissimo Lido di Ascona si è dunque rivelato il 'salotto' ideale per sfuggire alla morsa del caldo di luglio e agosto, ma anche un'amena lounge vista lago dove trascorrere le serate estive, magari sorseggiando un cocktail. Oppure per una rigenerante seduta di massaggi, pure questi vista lago! ♦



I grotti, tipici in Ticino, sono locali rustici situati in zone discoste e ombreggiate. Caratterizzati da una temperatura bassa e costante tutto l'anno, erano i "frigoriferi" nei nostri nonni. Oggi sono trasformati in locali aperti al pubblico, generalmente con tavoli e panche in granito dove si mangia al fresco, sotto alberi frondosi e secolari. Vi si servono prodotti e piatti nostrani: salumeria, minestrone, risotto, polenta con brasato, formaggi e formaggini, torta di pane, etc. Dal boccalino o dal tazzino si sorseggiano Merlot e la tipica gazzosa.

Die für das Tessin typischen Grotti sind lokale Rustici, die sich in der Regel an abgelegenen und schattigen Orten befinden. Im Grotto ist die Temperatur konstant und kühl, über das ganze Jahr hinweg. Sie waren die Kühlschränke unserer Grosseltern. Heute sind sie öffentlich zugängliche Lokale, in denen man an Tischen und Bänken aus Granit unter Jahrhunderte alten Laubbäumen isst. Dort werden nur einheimische Produkte und Gerichte serviert: Würstwaren, Minestrone, Kutteln, Risotto, Polenta mit Schmorbraten, Käse und Frischkäse usw. Aus dem Boccalino oder dem Tazzino nippt man den Merlot und die typischen Gazzosas (Limona-de).

Les grottos, typiques au Tessin, sont des bâtisses rustiques, situées dans des zones ombragées et un peu à l'écart. Caractérisés par une température basse et constante toute l'année, ils étaient les "frigos" de nos ancêtres. Aujourd'hui, ils sont transformés en établissements ouverts au public, généralement avec des tables et des bancs en granit où l'on mange au frais, sous de magnifiques arbres séculaires à l'épais feuillage. On y sert d'habitude des produits et plats locaux: char-



Grotto accogliente a conduzione familiare da 50 anni. La nostra cucina è semplice/casalinga, accompagnata da vini della regione ed una splendida vista... definita, dai nostri ospiti, paradisiaca. Le nostre specialità sono risotto Borei con brasato di manzo, in primavera abbiamo anche capretto nostrano e in autunno selvaggina. Questo piccolo angolo di paradiso rende spazio al lago Maggiore ed a tutte le montagne che lo sovrastano. Il team Borei vi aspetta col sorriso e con tanta voglia di regalarvi momenti indimenticabili.

OSTERIA BOREI - Via Ghiridone, 6614 Brissago
tel. +41 (0)91 793 01 95, osteria.borei@bluewin.ch



cuterie, minestrone, risotto, polenta avec bœuf braisé, fromages frais, gâteau de pain), etc. On y sert du Merlot tessinois dans les boccalini et tazzini, et de la gazzosa (limonade) typique.

Nothing is more typical for life in Ticino than the grotto, a simple tavern in quiet hideaway places, well in the shade of trees. They usually consist of a kitchen and a generous garden with solid granite tables and benches, where everybody sits in the coolness of the trees, drinking and eating products of the local cuisine: homemade sausages like salami and mortadella, the vegetable soup minestrone, risotto, polenta and roast beef, a choice of hard and creamy cheese, etc. The Merlot tastes best in a typical boccalino or tazzino.

Grotto da Peo

È situato a 900m di altitudine direttamente sopra Ronco s/Ascona e le isole di Brissago. Una vista sorprendente sul lago Maggiore da Tenero a Luino è il suo "fiore all'occhiello".

In un ambiente familiare viene proposta una cucina casalinga tipica della regione con un'incursione nei piatti antichi. Pronti a ogni desiderio dei clienti. Su prenotazione si organizzano eventi speciali (matrimoni, comunioni, compleanni, ecc.).

Aperto giornalmente da marzo a ottobre.

Piero Martinoli (Peo) costruì il grotto nel 1982 grazie alle sue forze e a quella dei suoi amici. Di generazione in generazione il suo ideale si è tramandato fino ad oggi. Dopo Peo, nella conduzione, si è cimentata Ivana, la primogenita, ed oggi è la volta Elisabetta Martinoli, la piccolina di famiglia.

Via ai Monti, Ronco s/Ascona
@ grottopeo@gmail.com
Grotto da Peo
t +41 (0)91 791 70 00
n +41 (0)79 209 41 60

Grotto America
PONTE BROLLA

Tel: 091 796 23 70
sito: www.grottoamerica.ch
facebook: Grotto America
Instagram: gr8america

Gentili clienti e cari amici,
Accettiamo le vostre prenotazioni unicamente tramite telefonata.
Per favore chiamare il : 091 796 23 70
In caso di non risposta lasciate un messaggio sulla segreteria telefonica e vi richiameremo al più presto.

ORARI GROTTO AMERICA:
lunedì : chiuso Maggio e Ottobre:
martedì - domenica: aperto Chiuso anche il martedì

In giro tra cantine e vigneti

“ Alla scoperta dei segreti dei vini della regione del Lago Maggiore con un’escursione tra vigneti e cantine per entrare nello spirito dell’autunno e approfondire la conoscenza dei vini della regione di Ascona-Locarno. ”

Lunghi filari di viti solcano le pianure e i fianchi delle colline come un ricamo, affacciandosi su laghi, valli, fiumi e viste incredibili. Un profumo intenso, dolce ma delicato, pervade l’aria. Il territorio della regione di Asco-



na-Locarno è modellato dai vigneti. Dalle grandi cantine alle piccole coltivazioni private, se ne trovano ovunque e hanno tutti quel fascino un po' particolare che il mondo della viticoltura porta con sé. Passeggiare tra le viti e avere uno sguardo privilegiato sulla produzione del vino non è certo un'esperienza che si fa tutti i giorni. È più un viaggio che inebria i sensi e risveglia la curiosità.

Il Ticino è riconosciuto per la qualità dei suoi vini, ed è famoso in particolare per il Merlot, che rappresenta l'83% dell'uva coltivata nel cantone: dei poco più di 1000 ettari di vigne, circa 860 sono Merlot. Seguono le uve Americana, Chardonnay, Bondola e Pinot Nero, che si spartiscono il 20% degli ettari coltivabili. L'uva Bondola - vitigno autoctono del Ticino - era la più diffusa fino agli inizi del '900. Oggi questo vitigno è stato soppiantato dal Merlot, e viene coltivato solo in Ticino, in particolare nella regione di Ascona-Locarno. Ma da dove viene il successo del Merlot? Per scoprirlo, bisogna scavare un po' nel passato e rispolverare la storia della viticoltura. Nei primi anni del 1900 una tremenda epidemia di fillossera fece strage delle viti autoctone del Ticino (e del resto d'Europa) e fu necessario cercare una varietà di vite più resistente alla malattia. I primi esperimenti fatti con il Merlot furono un successo e la sua coltivazione venne ampiamente sostenuta dal cantone. Oggi, grazie alle tecniche dei produttori e allo speciale microclima ticinese fatto di inverni dalle temperature miti ed estati mediterranee, dal Merlot si producono anche basi per spumante e vini bianchi e rosati. Il Merlot vinificato in bianco è una specialità ticinese. Per questo solo il 9% delle uve coltivate in Ticino sono bianche.

Le uve ticinesi maturano generalmente alla fine di settembre, tutto però dipende dalle condizioni climatiche. Il Merlot dà vini colore intenso, rosso rubino, equilibrati e con un buon corpo. Il Ticino è caratterizzato da terreni diversi al

nord e al sud, ecco perché Sottoceneri e Sopraceneri producono con le stesse uve vini ben diversi. Il terreno ricco di gneiss e granito della regione di Ascona-Locarno è più acido e leggero e si rispecchia nel carattere dei vini.

Certo, per saperlo bisogna provarli: è qui che entrano in gioco i suggestivi caveaux delle cantine, con le loro botti dove vengono affinati i vini e le lunghe file di bottiglie impilate negli scaffali. Le cantine hanno il fascino del mistero. Luoghi freschi e bui dove accade la magia. Forse anche per questo i tour enologici, i weekend delle cantine aperte e le degustazioni su appuntamento hanno tanto successo. Passeggiare tra le vigne, sentire il profumo dolce dell'uva che matura e assaggiare vini pregiati spiegati direttamente dal loro produttore: sembra il programma perfetto per una giornata tra amici.

Se poi il tour combina degustazione e movimento e permette di esplorare angoli inaspettati della regione, ancora meglio. Alcuni dei vigneti di Ascona-Locarno, come quelli della Cantina Carrara, godono di una vista davvero incredibile e fanno sentire subito in vacanza. Altre non sono solo cantine, ma veri e propri mondi da esplorare: è il caso di Matasci, dove non si fanno solo vini, ma si perpetra la storia del vino e si promuove l'arte.

Tra i tanti, la regione vanta anche vigneti eroici – quei vigneti nascosti, difficili da raggiungere e da coltivare perché in zone impervie o quasi inaccessibili – come il Vigneto della Pioda sopra Maggia e il vigneto di Brontallo, che con i suoi 700 m.s.l.m. (quota a cui normalmente l'uva fatica a maturare) è anche uno dei vigneti più alti del Ticino. D'altronde la regione del Lago Maggiore è piuttosto ricca di queste perle nascoste: la metà dei vigneti della regione sono considerati di gestione da difficoltà a eroica per la loro posizione, accessibilità e condizioni del terreno. Il risultato sono vini rari che vale la pena provare almeno una volta nella vita.



Buono a sapersi

A far conoscere il Merlot del Ticino nel resto della Svizzera fu il Selezione d'Otto-tobre di Matasci, che ebbe uno straordinario successo oltralpe negli anni '60 e che ancora oggi piace moltissimo. E restando in tema di primati: lo Spumante Charme di Delea è stato il primo spumante fatto al 100% di uve Merlot vinificate in bianco.

Ascona-Locarno Turismo

Questa e altre storie su www.ascona-locarno.com ♦



Von den **Reben** in den **Weinkeller**

Entdecken Sie die Geheimnisse der Weine der Region Lago Maggiore bei einem Ausflug durch Weinberge und Weinkeller, um sich auf den Herbst einzustimmen und mehr über die regionalen Weine zu erfahren.

Lange Reihen von Rebstöcken durchziehen die Ebenen und Hänge wie eine Stickerei, mit wunderschönen Aussichten auf den See, Täler und Flüsse. Ein intensiver, süsser, aber zarter Duft liegt in der Luft. Das Gebiet der Region Ascona-Locarno ist von Weinbergen geprägt. Von grossen Weingütern bis hin zu kleinen Privatbetrieben gibt es hier eine grosse Auswahl zu finden und sie alle haben diesen ganz besonderen Charme, der die Weinproduktion ausmacht. Ein Spaziergang zwischen den Trauben und der Einblick in die Weinproduktion ist sicherlich keine alltägliche Erfahrung. Es ist wohl eher eine Reise, die die Sinne entzückt und die Neugierde weckt.

Das Tessin ist bekannt für die Qualität seiner Weine, insbesondere für den Merlot, der 83 % der im Kanton angebauten Trauben ausmacht: Von den etwas mehr als 1000 Hektar Weinbergen sind etwa 860 mit Merlot bepflanzt. Es folgen die Rebsorten Americana, Chardonnay, Bondola und Pinot Noir, die sich 20 % der Anbaufläche teilen. Die Bondola-Traube – eine aus dem Tessin stammende Rebsorte – war bis Anfang des 20. Jahrhunderts am weitesten verbreitet. Heute ist sie vom Merlot verdrängt worden und



wird nur noch im Tessin, insbesondere in der Region Ascona-Locarno, angebaut.

Aber weshalb hat gerade der Merlot so grossen Erfolg? Um das herauszufinden, müssen wir ein wenig in der Vergangenheit rumwühlen und die Geschichte des Weinbaus auffrischen. In den frühen 1900er Jahren vernichtete eine schreckliche Reblaus-Epidemie die einheimischen Reben im Tessin (auch im übrigen Europa), und so musste man nach einer Rebsorte suchen, die gegen die Krankheit resistent war. Die ersten Versuche mit der Merlot-Traube waren erfolgreich und der Anbau wurde vom Kanton stark gefördert. Dank der Techniken der Winzer und des besonderen Mikroklimas des Tessins, mit seinen milden Wintern und mediterranen Sommern, wird der Merlot heute auch für die Herstellung von Schaumwein, Weiss- und Roséwein verwendet. Der weiss vinifizierte Merlot ist eine Tessiner Spezialität (auch dieser wird aus den roten Trauben hergestellt). Deshalb sind nur 9 % der im Tessin angebauten Trauben weiss.

Die Trauben im Tessin sind gewöhnlich Ende September reif, wobei dies stark von den Wetterbedingungen abhängig ist. Der Merlot ergibt intensive, rubinrote, ausgewogene Weine mit gutem Körper. Das Tessin hat im Norden und im Süden unterschiedliche Böden, weshalb der Sottoceneri und der Sopraceneri aus denselben Trauben sehr unterschiedliche Weine erzeugen. Die gneis- und granithaltigen Böden in der Region Ascona-Locarno sind säurehaltiger und leichter, und spiegeln sich im Charakter der Weine wider. Natürlich muss man die Weine probieren, um dies zu erkennen: Hier kommen die beeindruckenden Weinkeller ins Spiel, mit ihren Fässern, in denen der edle Tropfen reift, und den aneinandergereihten Flaschen, die sich in den Regalen stapeln. Weinkeller haben etwas Geheimnisvolles. Kühle, dunkle Orte, an denen Magie geschieht. Vielleicht sind gerade deshalb die Weintouren, der Tag der offenen Weinkeller und die Weindegustationen auf Anfrage so beliebt. Zwischen den Reben spazieren, den süssigen Duft der reifenden Trauben einatmen und die edlen Tropfen kosten, die Ihnen vom Weinbau-

ern persönlich erklärt werden. Das klingt nach dem perfekten Programm für einen Tag mit Freunden. Wenn Sie Degustation und Bewegung miteinander verbinden und zusätzlich unerwartete Ecken der Region kennenlernen können, ist dies umso besser. Einige der Weingüter von Ascona-Locarno geniessen eine besonders umwerfende Aussicht und vermitteln einem sofort das Gefühl von Ferien, wie etwa die Cantina Carrara. Andere sind nicht nur Weinkeller, sondern echte Welten, die es zu erkunden gilt. Wie zum Beispiel das Weingut Matasci, wo nicht nur Wein hergestellt wird, sondern auch die Geschichte des Weins weitergeführt und die Kunst gefördert wird. Unter den vielen gibt es auch heroische Weinberge – jene versteckten Weinberge, die schwer zu erreichen und zu bewirtschaften sind, weil sie in unzugänglichen oder fast unzugänglichen Gebieten liegen – wie der Vigneto della Pioda oberhalb von Maggia und der Weinberg von Brontallo, der mit 700 m ü. M. (eine Höhe, in der die Trauben normalerweise nur schwer reifen) auch einer der höchstgelegenen Weinberge des Tessins ist. Die Region Lago Maggiore ist reich an solchen versteckten Bijoux: Die Hälfte der Weinberge der Region gilt aufgrund ihrer Lage, ihrer Zugänglichkeit und ihrer Bodenbeschaffenheit als schwierig zu bewirtschaften. Das Ergebnis sind seltene Weine, die man mindestens einmal im Leben probieren sollte.

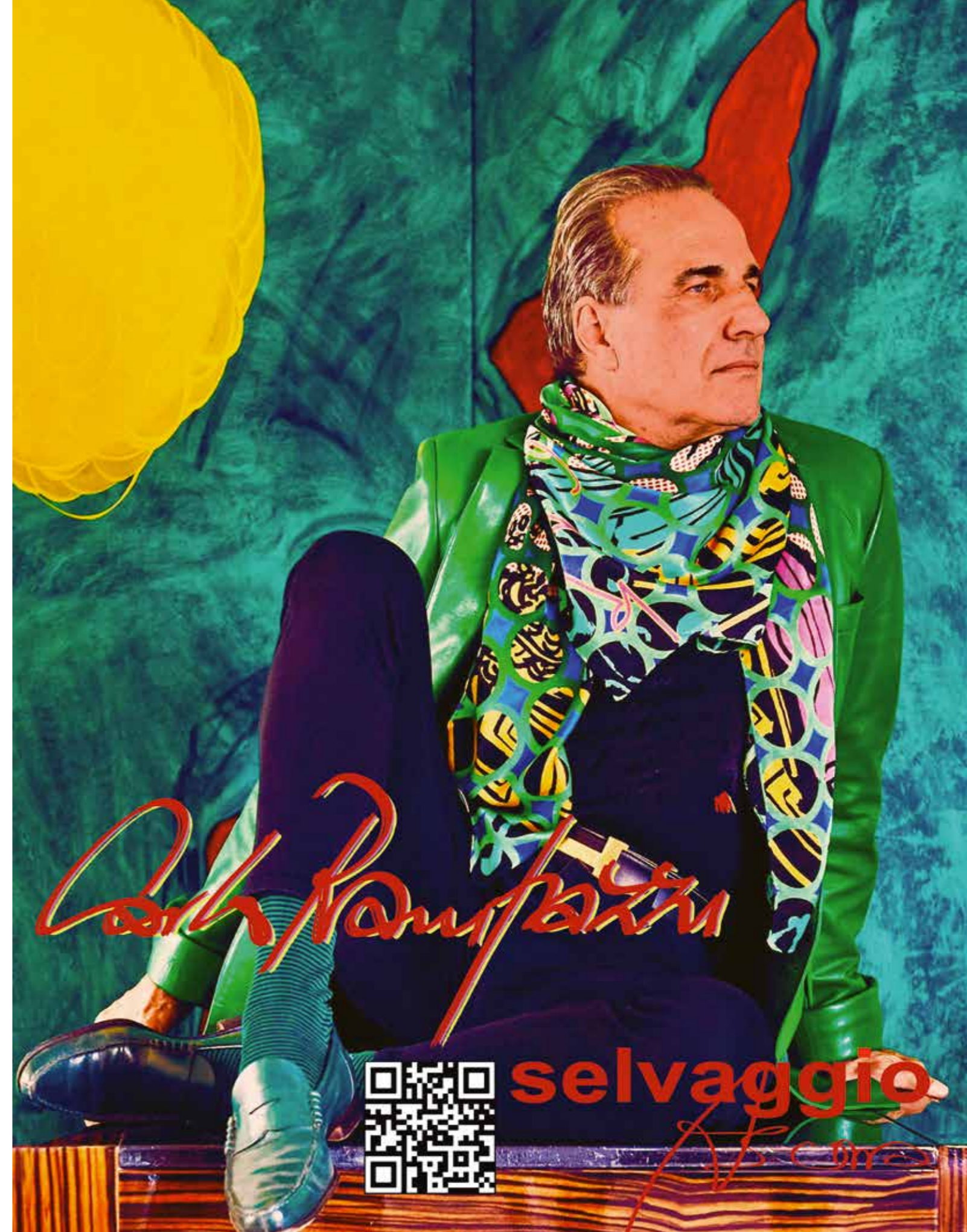


Gut zu wissen

Es war der «Selezione d'Ottobre» von Matasci, der den Tessiner Merlot in der übrigen Schweiz bekannt machte, der in den 1960er Jahren auf der anderen Seite der Alpen einen ausserordentlichen Erfolg hatte und bis heute sehr beliebt ist. Apropos Rekorde: Der Spumante Charme von Delea war der erste Schaumwein, der zu 100 % aus Merlot-Trauben hergestellt und weiss vinifiziert wurde.

Ascona-Locarno Turismo

Diese und weitere Geschichten auf www.ascona-locarno.com ♦



Hans Habe: scrittore e giornalista in un mondo in guerra

Giornalista, scrittore di successo, combattente antifascista, visse una vita avventurosa e coraggiosa. Approdò infine ad Ascona, dove visse ancora diversi anni.

di **Manuel Guidi**

Era nato a Budapest nel 1911, ma visse in Austria e Germania, e poi anche Ginevra e negli Stati Uniti, prima di trasferirsi definitivamente ad Ascona. A Vienna studiò diritto e germanistica ma frequentò anche la famosa facoltà di filosofia di Heidelberg. Iniziò prestissimo a darsi da fare come giornalista, d'altronde l'amore per la carta stampata era di famiglia, suo padre era infatti Imre Békessy, il controverso editore del primo tabloid scandalistico austriaco.

Il suo nome di battesimo era János Békessy, Hans Habe era il suo *nom de plume*, ma fu anche Antonio Corte, Frank Richard e Georg Herwegh, dal nome del poeta rivoluzionario del Vormärz. Come molti oppositori di Hitler, scrisse molto sotto pseudonimo per proteggersi e anche perché, benché battezzato cristiano, il suo cognome avrebbe potuto attirare l'attenzione degli antisemiti. La sua carriera giornalistica iniziò con uno scoop che fece

versare fiumi d'inchiostro anche nei decenni seguenti, fu infatti lui a scoprire che il vero nome del padre di Hitler era Schicklgruber, il che generò una lunga serie di speculazioni, ma anche di ricerche serie, sulla presunta "purezza" dell'ascendenza ariana del Führer. Nel 1931 Habe divenne caporedattore alla *Österreichische Abendzeitung*, a soli vent'anni era il più giovane in Europa a occupare un simile ruolo. Dal 1935 al 1939, fu assunto dal *Prager Tagblatt*, per il quale fu corrispondente da Ginevra, dove partecipò anche alla Conferenza di Évian voluta da Roosevelt. Fu in questi anni che iniziò anche la sua carriera di scrittore.

I suoi primi libri che erano romanzi antifascisti, come *Cadranno a migliaia*, che superò i quattro milioni di copie e da cui fu tratto il film *The Cross of Lorraine* (1943) con Jean-Pierre Aumont e Gene Kelly. Non fu l'unico suo romanzo a essere portato sul grande schermo: nel 1975 Elke Sommer e Klaus Kinski saranno protagonisti del thriller *Das Netz* e anche Luchino Visconti progettò un film con Romy Schneider tratto dal romanzo *Tarnowska*.

Vista l'impossibilità di scrivere liberamente nei territori dei Reich, i suoi primi romanzi furono pubblicati in Svizzera. A tal proposito, va ricordato anche il coraggio dell'editore zurighese Oprecht, che quando le autorità elvetiche fecero ritirare tutte le copie di *Todliche Frieden* (*Pace mortale*, quella con Hitler appunto) in ossequio al diktat dell'ambasciata germanica a Berna, elu-

se il divieto ripubblicando il libro con un altro titolo.

Come raccontò egli stesso in un'intervista alla TSI tenuta proprio ad Ascona, Habe non se la sentiva di scrivere tanto sulla pace senza conoscere prima la



guerra. Così, in pieno conflitto, partì per Parigi su un treno completamente deserto – erano in pochi quelli che andavano verso la guerra anziché fuggirne – e arrivato nella capitale francese si arruolò nella Legione straniera. Subito dopo lo sfondamento della linea Maginot fu mandato al fronte a combattere. Venne fatto prigioniero dai tedeschi ma, dopo mille peripezie, riuscì ad evadere e a raggiungere la Spagna e il Portogallo, e da lì a imbarcarsi infine per l'America. Echi di questa sua avventura possono essere letti in *La notte di Lisbona* (1963) del suo amico Erich Maria Remarque.

Non appena arrivato oltreoceano e finito il libro di memorie che stava scrivendo, si mise a disposizione delle forze armate per dare ancora una vol-



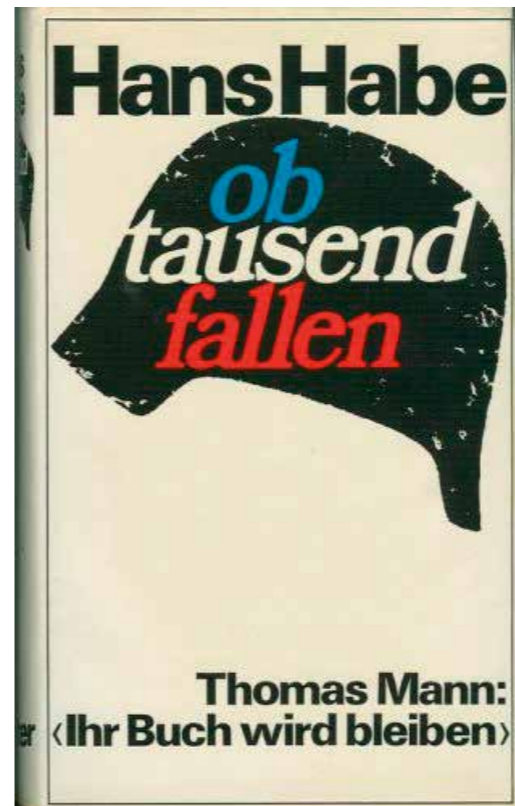


ta il proprio contributo alla sconfitta del fascismo. Viene inquadrato nei servizi di intelligence e fu addestrato alla guerra psicologica a Camp Ritchie, nel Maryland. Nel marzo 1943, con la *1st Mobile Radio Broadcasting Company* dei Ritchie Boys, Habe si recò in Nord Africa e prese parte anche all'invasione dell'Italia, partecipando allo sbarco a Salerno. Nel 1944 divenne anche istruttore di guerra psicologica con il grado di maggiore.

In Europa tra le fila dell'esercito statunitense, si occupò di fondare e dirigere i giornali nei territori occupati dagli americani. Non appena veniva liberata una città, subito veniva fondato un giornale, a volte ancora sotto il fuoco dell'artiglieria nemica. I giornali da lui fondati, ben diciotto sembra, puntavano per quanto possibile all'indipendenza. Tra questi ci fu anche la *Neue Zeitung* di Monaco, il più diffuso quotidiano in Europa dopo il *Daily Mirror*. Habe però non seguiva pedissequamen-

te le direttive del comando militare e questo gli causò anche qualche dissapore con le autorità americane.

La personalità di Hans Habe era indipendente, carismatica e avvincente. Dotato di un fascino irresistibile, fu protagonista di molte vicende amorose. Sposò diverse donne nel corso della sua vita, ma fu soprattutto la storia con l'attrice americana Eloise Hardt a fare scandalo. I due si sposarono prima che il divorzio dalla sua precedente moglie, l'attri-



ce tedesca Ali Ghito, fosse ufficializzato e questo gli costò un'accusa di bigamia.

Nel dopoguerra rimase una delle firme più importanti della stampa tedesca e del gruppo Springer. Mantenne sempre una posizione conservatrice e fieramente anticomunista, un "estremista di centro" pronto a denunciare ogni "decadenza e segno di declino", con attacchi spesso sopra le righe agli hippie e al movimento giovanile, che voleva al servizio di Mosca e Pechino. Così, divenne presto un bersaglio della sinistra che lo dipinse come un bonviveur d'altri tempi, maschilista e reazionario. Una volta Friedrich Dürrenmatt gli diede persino del "fascista" e la cosa finì in tribunale in un processo per diffamazione. In quegli anni furono in pochi a non rinnegarlo, tra questi, oltre all'amico Remarque e all'attore e regista Fritz Kort-

ner, che era stato anche lui ad Ascona ma durante il nazismo, c'era anche un altro eminente ticinese d'adozione, Max Horkheimer, padre della teoria critica francofortese e padrino della tanto vituperata contestazione sessantottina.

Di indubbio talento letterario, Habe si esprimeva in romanzi politici e storie attuali, spesso basate su esperienze autobiografiche. Conquistò lettori in tutto il mondo e i suoi libri furono tradotti in molte lingue. Visse una vita straordinaria, intrisa di avventure, passione per la scrittura e coraggio. Nel 1960 si stabilì sulle rive del Lago Maggiore, dove divenne vicino di casa del letterato austriaco Robert Neumann. Nel 1977, all'età di 66 anni morì a causa di una malattia. Oggi riposa, insieme a tanti altri personaggi illustri, al cimitero comunale di Ascona. ♦



Hans Habe: Schriftsteller und Journalist in einer Welt im Krieg

Als Journalist, erfolgreicher Schriftsteller und Antifaschist führte er ein abenteuerliches und mutiges Leben. Schliesslich liess er sich in Ascona nieder, wo er noch viele Jahre verbrachte.

von **Manuel Guidi**

Er wurde 1911 in Budapest geboren, verbrachte jedoch seine Zeit in Österreich und Deutschland, später auch in Genf und den Vereinigten Staaten, bevor er sich endgültig in Ascona niederliess. In Wien studierte er Jura und Germanistik, aber er besuchte auch die renommierte philosophische Fakultät in Heidelberg. Schon früh begann er als Journalist tätig zu sein; in der Tat war die Liebe zur Pressearbeit in seiner Familie verankert, sein Vater war nämlich Imre Békessy, der kontroverse Herausgeber der ersten österreichischen Boulevardzeitung. Sein Geburtsname war János Békessy, aber er verwendete das Pseudonym Hans Habe und war auch als Antonio Corte, Frank Richard und Georg Herwegh bekannt, benannt nach dem revolutionären Dichter aus der Vormärz-Zeit. Wie viele Hitler-Gegner schrieb er unter Pseudonym, um sich zu schützen und weil sein Nachname, obwohl er getaufter Christ war, die Aufmerksamkeit von Antisemiten hätte erregen können. Seine journa-



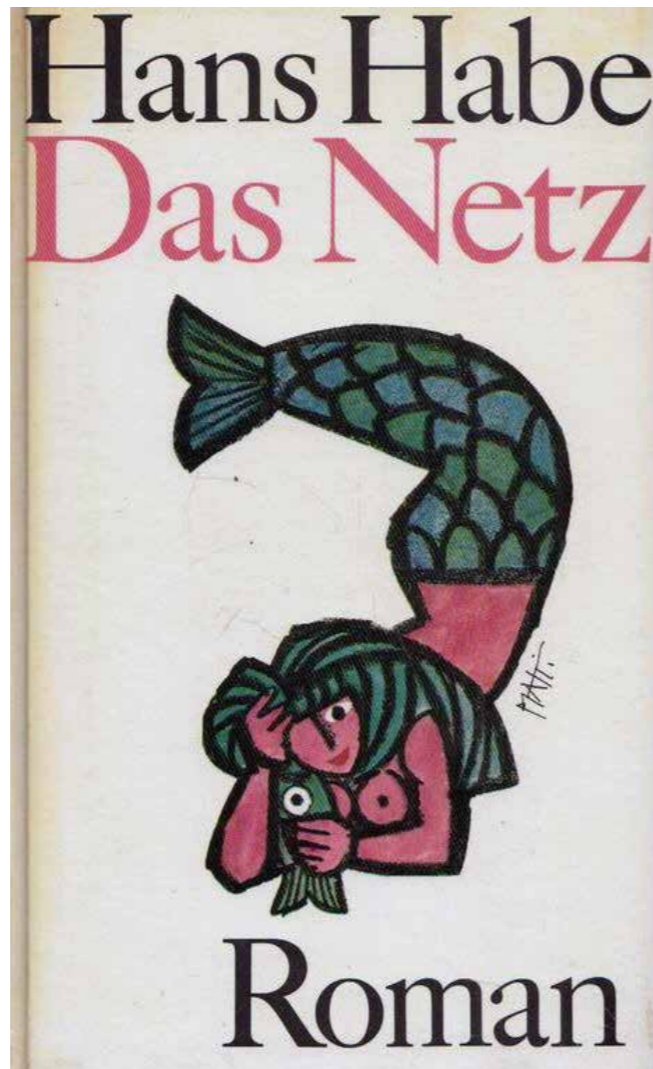
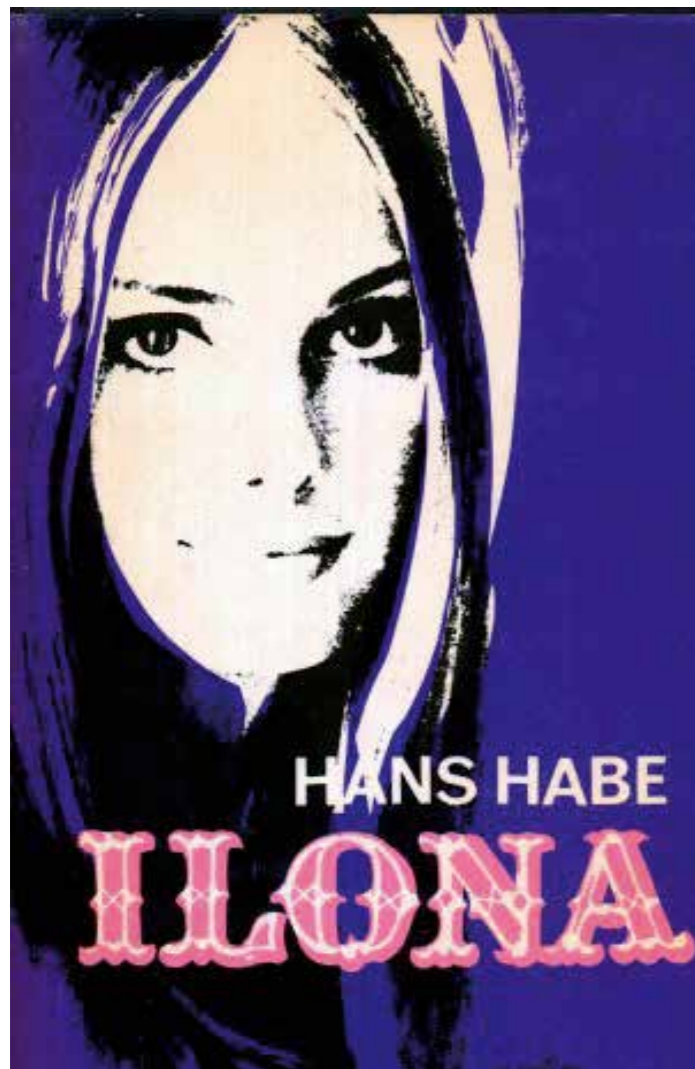
listische Karriere begann mit einem Exklusivbericht, der noch Jahrzehnte später für viel Aufsehen sorgte: Er enthüllte, dass Hitlers leiblicher Vater Schicklgruber hiess, was zu einer langen Serie von Spekulationen, aber auch ernsthaften Forschungen, über die vermeintliche "Reinheit" von Hitlers arischer Abstam-

ung führte. Im Jahr 1931 wurde Habe Chefredakteur bei der Österreichischen Abendzeitung und war mit gerade einmal 20 Jahren der jüngste Chefredakteur in Europa. Von 1935 bis 1939 war er beim **Prager Tagblatt** angestellt und berichtete von Genf aus, wo er auch an der von Roosevelt einberufenen Évian-Kon-



ferenz teilnahm. In dieser Zeit begann auch seine Karriere als Schriftsteller.

Seine Bücher waren antifaschistische Romane wie **Ob Tausend fallen**, von dem mehr als vier Millionen Exemplare verkauft wurden und das als Vorlage für den Film **The Cross of Lorraine** (1943) mit Jean-Pierre Aumont und Gene Kelly diente. Es war jedoch nicht das einzige seiner Bücher, das verfilmt wurde: 1975 spielten Elke Sommer und Klaus Kinski die Hauptrollen in dem Thriller **Das Netz**, und auch Luchino Visconti plante einen Film mit Romy Schneider, der auf dem Roman **Tarnowska** basieren sollte. Da es ihm in den Gebieten des Deutschen Reiches nicht möglich war, frei zu schreiben, wurden seine ersten Romane in der Schweiz veröffentlicht. In diesem Zusammenhang ist auch der Mut des Zürcher Verlegers Oprecht zu erwähnen, der, als die Schweizer Behörden aufgrund des Diktats der deutschen Botschaft in Bern



alle Exemplare von **Tödlicher Frieden** (der Frieden mit Hitler) zurückziehen liess, das Verbot umging, indem er das Buch unter einem anderen Titel erneut veröffentlichte, offiziell von Europa Verlag in New York, aber eigentlich in Zürich.

Wie er selbst in einem Interview mit TSI in Ascona berichtete, wollte Habe nicht viel über den Frieden schreiben, ohne zuvor den Krieg kennengelernt zu haben. So machte er sich mitten im Krieg in einem völlig leeren Zug auf den Weg nach Paris – nur wenige Menschen gingen in den Krieg, anstatt vor ihm zu fliehen – und trat der Fremdenlegion bei. Kurz nach dem Durchbruch der Maginot-Linie wurde er an die Front geschickt. Er wurde von den Deutschen gefangen genommen, konnte aber nach vielen Abenteuern entkommen und erreichte Spanien und Por-

tugal, von wo aus er schliesslich nach Amerika segelte. Echo dieser Abenteuer finden sich in Erich Maria Remarques Buch **Die Nacht von Lissabon** (1963), der ein Freund von ihm war.

Nach Ankunft in Übersee und Schreiben seines Buchs über seine Erlebnisse stellte er sich den Streitkräften erneut zur Verfügung, um seinen Beitrag zur Niederlage des Faschismus zu leisten. Er wurde dem Geheimdienst zugeteilt und in psychologischer Kriegsführung in Camp Ritchie, Maryland, ausgebildet. Im März 1943 reiste Habe mit der **1st Mobile Radio Broadcasting Company** der Ritchie Boys nach Nordafrika und war auch an der Invasion Italiens beteiligt, indem er an der Landung in Salerno teilnahm. 1944 wurde er zum psychologischen Kriegsausbilder mit dem Rang eines Majors ernannt.

In Europa innerhalb der US-Armee gründete und leitete er Zeitungen in den von den Amerikanern besetzten Gebieten. Sobald eine Stadt befreit wurde, wurde sofort eine Zeitung gegründet, manchmal noch unter dem Feuer der feindlichen Artillerie. Die von ihm gegründeten Zeitungen – es waren angeblich 18 – strebten nach Unabhängigkeit, soweit dies möglich war. Dazu gehörte auch die **Neue Zeitung** in München, Europas meistverbreitete Tageszeitung nach dem **Daily Mirror**. Habe folgte jedoch nicht unterwürfig den Anweisungen des Militärkommandos, was auch zu einigen Konflikten mit den amerikanischen Behörden führte.

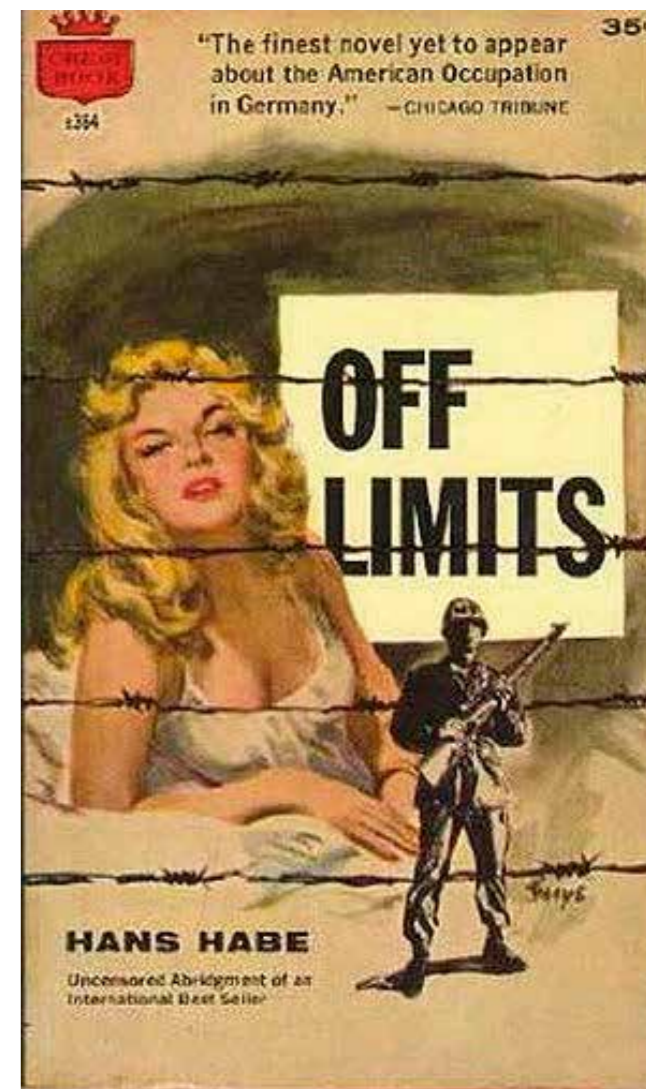
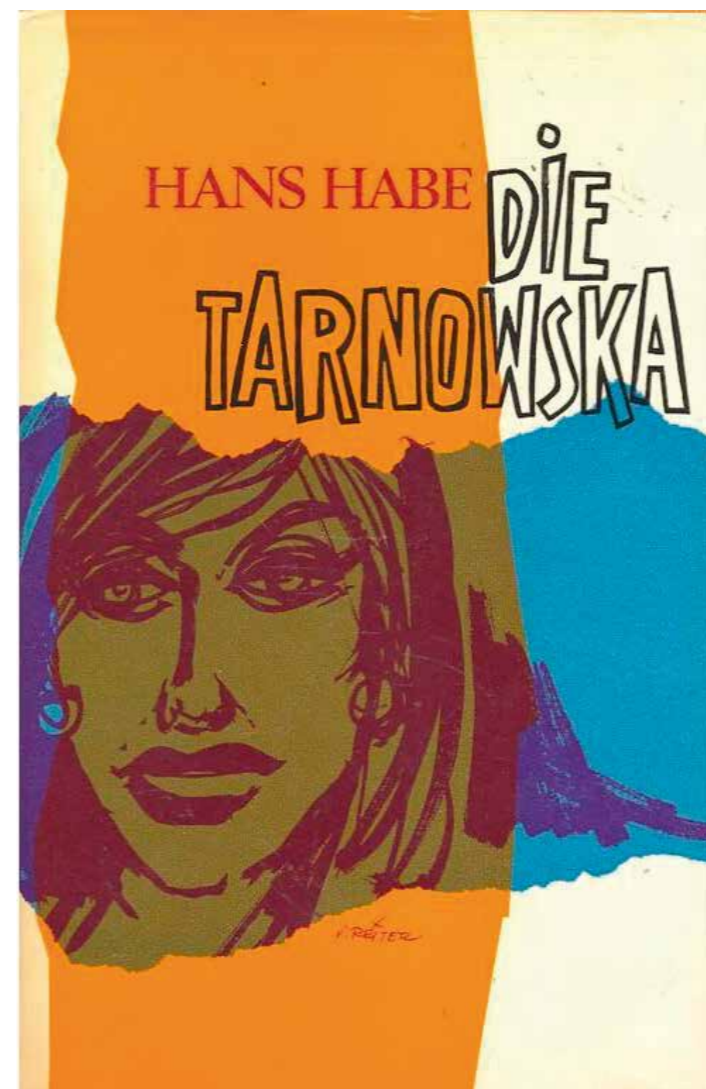
Hans Habe war eine unabhängige, charismatische und fesselnde Persönlichkeit. Mit unwiderstehlichem Charme war er Protagonist vieler Liebesbeziehungen. Im

Laufe seines Lebens heiratete er mehrere Frauen, aber besonders die Beziehung zu der amerikanischen Schauspielerin Eloise Hardt sorgte für Skandale. Die beiden heirateten, bevor die Scheidung von seiner vorherigen Frau, der deutschen Schauspielerin Ali Ghito, offiziell wurde, was ihm den Vorwurf der Bigamie einbrachte.

Nach dem Krieg blieb er eine der bedeutendsten Persönlichkeiten in der deutschen Presse und beim Springer-Verlag. Er vertrat immer eine konservative und entschieden antikommunistische Position. Ein „Extremist der Mitte“, bereit, jede „Dekadenz und Verfallserscheinungen“ anzuprangern und häufig übertriebene Angriffe auf Hip-

pies und die Jugendbewegung zu starten, die er als Marionetten Moskaus und Pekings betrachtete. Dadurch wurde er bald zum Ziel der Linken, die ihn als Bon vivant aus vergangenen Zeiten, als Macho und Reaktionär darstellten. Friedrich Dürrenmatt nannte ihn sogar einmal einen „Faschist“, was zu einer Verleumdungsklage führte. In jenen Jahren gab es nur wenige, die ihm nicht den Rücken kehrten, darunter neben seinem Freund Remarque und dem Schauspieler und Regisseur Fritz Kortner, der während der Nazizeit ebenfalls in Ascona gewesen war, auch ein weiterer einflussreicher Adoptiv-Tessiner, nämlich Max Horkheimer, der Vater der Frankfurter Schule und also auch Pate der so verpönten 68er-Bewegung.

Mit unbestreitbarem literarischem Talent schrieb Habe politische Romane und aktuelle Geschichten, oft basierend auf autobiografischen Erfahrungen. Er eroberte Leser auf der ganzen Welt, und seine Bücher wurden in viele Sprachen übersetzt. Er führte ein aussergewöhnliches Leben, geprägt von Abenteuern, Leidenschaft für das Schreiben und Mut. Im Jahr 1960 liess er sich an den Ufern des Lago Maggiore nieder, wo er Nachbar des österreichischen Schriftstellers Robert Neumann wurde. 1977, im Alter von 66 Jahren, verstarb er an einer Krankheit. Heute ruht er, zusammen mit vielen anderen bedeutenden Persönlichkeiten, auf dem Gemeindefriedhof von Ascona. ♦



La leggenda della strega di Prada

Prada: oggi sito archeologico in corso di valorizzazione culturale, cinque secoli fa vivo villaggio abitato da ben 200 anime... e da una strega.

di **Nicolò Albertoni**

Se dal castello Sasso Corbaro, sopra Bellinzona, imboccate il sentiero che via Pian Laghetto s'addentra nel bosco, in poco più di tre quarti d'ora giungerete a Prada, o meglio alle sue rovine. Anche conosciuta come S. Girolamo, Prada è un villaggio d'origine tardo-medievale situato a mezza montagna, composto da una trentina di edifici in pietra e abitato da una quarantina di famiglie, almeno prima del progressivo abbandono avvenuto nel corso del XVII secolo. Oltre alle rovine in corso di valorizzazione e conservazione, oggi di Prada permane anche una lugubre leggenda, tramandata per iscritto da Annina Volonterio, di cui vi propongo il sunto:

Secoli fa gli abitanti di Prada furono afflitti da una terribile estate: pioggia incessante, dannosi parassiti, mucche che non davano latte e ben tre pecore sbrunate da un orso! I vecchi deperivano e donne e bambini accusavano misteriosi malanni. "Tutta colpa delle stagioni balorde" disse Fridolino agli uomini radunati di fronte alla chiesa una sera di luglio. "Macché stagioni" lo interruppe Pedro "abbiate il coraggio di dirlo ciò che pensate tutti! La colpa è del malocchio, della magia di certa gente venduta



❖ Ponticello sul torrente Dragonato, poco prima di arrivare a Prada, situata a 577 m s.l.m. *Brücke über den Bach Dragonato, kurz vor der Ankunft in Prada, 577 m ü. M.*



❖ Le rovine di Prada
Die Ruinen von Prada



❖ Le rovine di Prada
Die Ruinen von Prada



❖ Le rovine di Prada
Die Ruinen von Prada

al diavolo che abbiamo in paese... e forse nella nostra casa!". Non ci volle molto perché si cominciasse a vociferare di streghe e a rievocare episodi sospetti: l'improvvisa morte del cane Fido, incidenti in stalle e pollai e l'innaturale sguardo dell'orsa divoratrice di pecore che, a detta del sagrestano, era niente poco di meno che una strega! Scattò allora in piedi Beppe, il più violento tra i paesani, esclamando: "È ora di farla finita, di liberare il paese. Giuro che, se rivedo sul pascolo dell'alpe di Sassiglione quella bestia, avrà da fare i conti colla mia scure!". Infervorati, gli uomini promisero di stare all'erta e di tenere la bocca cucita con donne e Curato.

L'indomani Beppe s'avviò di buon mattino verso Sassiglione, scure in spalla e figlioletto al fianco, ignorando le proteste della moglie che ricordava che il ragazzo avrebbe dovuto andare a lezione dal Curato. L'uomo era talmente assorto nei suoi pensieri che, salendo il sentiero, non si accorse dell'annuvolarsi del cielo... ci fu un lampo, un tuono e poi giù il finimondo. Beppe lottò contro la furia degli elementi trascinando il figlio per mano, ma proprio quando mise piede sul ciglio del pascolo ecco che apparve un'orsa. Il ragazzo strillò qualcosa, ma Beppe lo allontanò e svelto vibrò un gran fendente di scure: la bestia stramazza al suolo con il cranio sfondato. Padre e figlio si rifugiarono poi nella cascina dell'alpe, dove anche altri pastori avevano trovato riparo.

Quando il temporale si fu allontanato corsero tutti fuori per scuoiare l'orsa, che nel frattempo era però svanita nel nulla. Rabbuiati dal sentore di un sortilegio, i pastori pranzarono attorno al fuoco. Solamente il ragazzo s'appartò silenzioso in un cantuccio della cascina. Quando però Beppe disse che era ora di

rincasare, il giovane si riscosse e si gettò a precipizio giù lungo il sentiero per Prada, incurante degli ammonimenti del padre che lo inseguiva. Come non detto, rotolò a terra sgambettato da una grossa radice. Subito Beppe lo raggiunse e, convinto si trattasse di una stregoneria, colpì rabbiosamente con la scure la radice, dalla quale sprizzò però un fiotto di sangue! Terrorizzati affrettarono il passo, il figlio singhiozzando, il padre assalito da uno strano presentimento. Quando finalmente Beppe varcò la soglia di casa, vide sua moglie stesa sul pavimento... tagliata in due da un gran fendente di scure! Se solo Beppe avesse ascoltato quel che al comparire dell'orsa aveva gridato suo figlio: "È la mamma, è la mamma, non ucciderla!".

Leggenda estremamente ricca quella della strega di Prada, che offre interessanti spunti riflessivi. Primo: nel XVI e XVII secolo le odierne terre ticinesi furono ampiamente travolte dal tragico fenomeno della "caccia alle streghe". Vittime di questa brutale "psicosi collettiva", così come è stata più volte definita, furono migliaia di donne (e uomini in minor misura), imprigionate, interrogate e non di rado torturate dall'inquisizione al fine di ottenere confessione e pentimento, perché accusate di eresia, stregoneria, patti con il demonio e malefici legati a disgrazie locali. Le conseguenze furono morte o emarginazione per le accusate, disgregazione della coesione sociale per le comunità divorate da ossessivi sospetti.

Secondo: la leggenda attesta la persistenza di alcuni elementi di derivazione celtica nel pensiero magico e folclorico delle popolazioni rurali dell'epoca. Lo storico Carlo Ginzburg riconosce infatti nella capacità di metamorfosi in piante e animali attribuita alle streghe dalla tradizione popolare i residui di antichi culti sciamanici.

Terzo: tra le molteplici cause della "caccia alle streghe" è interessante sottolineare l'inconsapevole tentativo da parte delle autorità civili ed ecclesiastiche del tempo di forzare tali enigmatiche pratiche e credenze folcloriche all'interno delle proprie categorie intellettuali, caratterizzate dalla manicheistica contrapposizione tra Bene (Dio, angeli e santi) e Male (Satana, demoni e streghe).

Così, agli occhi degli uomini tradizionalmente irrequieti di fronte ad alcuni sfuggenti aspetti del sesso femminile, la generica "moglie di Beppe", quasi un'estranea di cui non si conosce neppure il nome, si trasforma in strega mutaforma votata al demonio.

Assumono allora particolare significato le parole dello psicologo junghiano James Hillman (che partecipò per altro ai convegni di *Eranos* ad Ascona tra il 1966 e il 1989) riguardo al triste destino di Pan, dio-capro greco associato alla natura e all'istintualità, in epoca cristiana: "E mentre Pan si trasformò nel diavolo cristiano, le ninfe divennero streghe e la profezia divenne stregoneria." (in *Saggio su Pan*).

Assumono allora particolare significato le parole dello psicologo junghiano James Hillman (che partecipò per altro ai convegni di *Eranos* ad Ascona tra il 1966 e il 1989) riguardo al triste destino di Pan, dio-capro greco associato alla natura e all'istintualità, in epoca cristiana: "E mentre Pan si trasformò nel diavolo cristiano, le ninfe divennero streghe e la profezia divenne stregoneria." (in *Saggio su Pan*).

Fonti:

La leggenda "La strega di Prada", di Annina Volonterio, è tratta da: Domenico Bonini, Sandro Bottani, Amleto Pedrolì, Roberto Ritter, Franco Zambelloni (a cura di), *Il Meraviglioso. Leggende, fiabe e favole ticinesi*, Vol. 4, Locarno, Armando Dadò Editore, 1993.

Raffaella Laorca, *Le tre valli stregate*, Locarno, Armando Dadò Editore, 1992. ◆



◆ Chiesa di San Girolamo e San Rocco a Prada
Kirche von San Girolamo und San Rocco in Prada



◆ Chiesa di San Girolamo e San Rocco a Prada
Kirche von San Girolamo und San Rocco in Prada



◆ Ruleri di una casa abbandonata poco sopra il nucleo di Prada
Ruinen eines verlassenen Hauses knapp über dem Ortskern von Prada



◆ Ruleri di una casa abbandonata poco sopra il nucleo di Prada
Ruinen eines verlassenen Hauses knapp über dem Ortskern von Prada



"Cammina nel tempo"

Die **Legende** der Hexe von Prada

Prada – heute eine archäologische Stätte, die kulturell aufgewertet wird – war vor fünf Jahrhunderten ein lebhaftes Dorf, das von 200 Seelen und von einer Hexe bewohnt wurde.

von **Nicolò Albertoni**

Wenn man von der Burg Sasso Corbaro oberhalb von Bellinzona den Weg einschlägt, der über Pian Laghetto in den Wald führt, erreicht man in etwa einer knappen Stunde Prada oder besser gesagt seine Ruinen. Prada, auch bekannt als S. Girolamo, geht auf das Spätmittelalter zurück; es liegt auf halber Höhe des Berges, besteht aus etwa 30 Steingebäuden und wurde von etwa 40 Familien bewohnt, zumindest bevor es im 17. Jahrhundert allmählich aufgegeben wurde. Neben den Ruinen, die derzeit aufgewertet und konserviert werden, ist Prada heute auch aufgrund einer düsteren Legende bekannt, die von Annina Volonterio schriftlich überliefert wurde und die ich hier zusammengefasst darlege:

Vor Jahrhunderten wurden die Bewohner von Prada von einem schrecklichen Sommer heimgesucht: unaufhörlicher Regen, zahlreiche Schädlinge, Kühe, die keine Milch gaben, und drei Schafe, die von einem Bären zerfleischt wurden! Die Alten starben, Frauen und Kinder klagten, litten an mysteriösen Krankheiten. «Daran sind die verrückten Jahreszeiten schuld», sagte Fridolino zu den Männern, die sich an einem Juliabend vor der Kirche versammelt hatten. «Welche Jahreszeiten?», unterbrach ihn Pedro, «habt den Mut zu sagen, was ihr alle denkt! Der böse Blick und die Magie ge-



❖ Radici lungo un sentiero che si dirama da Prada
Wurzeln entlang eines Weges, der von Prada abzweigt

wisser Leute sind schuld, die an den Teufel verkauft wurden, den wir im Dorf haben... und vielleicht in unserem eigenen Heim!» Es dauerte nicht lange, bis Gerüchte über Hexen und verdächtige Vorfälle aufkamen: der plötzliche Tod des Hundes Fido, Unfälle in Scheunen und Hühnerställen und der

unnatürliche Blick des schaffressenden Bären, der nach Ansicht des Küsters nichts anderes als eine Hexe war! Da sprang Beppe, der gewalttätigste der Dorfbewohner, auf und rief aus: «Es ist an der Zeit, dem Ganzen ein Ende zu setzen und das Dorf zu befreien. Ich schwöre, wenn ich dieses Tier auf



❖ Radici lungo un sentiero che si dirama da Prada
Wurzeln entlang eines Weges, der von Prada abzweigt



❖ Rogo di tre streghe tedesche nel 1555, dalla cronaca di J.J.Wick
Verbrennung von drei deutschen Hexen 1555, aus der Chronik von J. J. Wick

der Alm von Sassiglione sehe, werde ich damit mit meiner Axt abrechnen!» Die aufgebrauchten Männer versprachen, auf der Hut zu sein und gegenüber den Frauen und dem Pfarrer den Mund zu halten.

Am nächsten Tag machte sich Beppe früh am Morgen auf den Weg nach Sassiglione mit der Axt auf der Schulter und in Begleitung seines Sohnes, die Einwände seiner Frau ignorierend, denn der Junge hätte zum Pfarrer gehen sollen. Der Mann war so in seine Gedanken vertieft, dass er, als er den Weg hinaufstieg, nicht bemerkte, wie sich der Himmel verdunkelte. Es blitzte, donnerte und dann ging die Hölle los. Beppe kämpfte gegen die Wut der Naturgewalten an, indem er seinen Sohn an der Hand zerrte, aber gerade als er den Weidenrand erreichte, erschien eine Bärin. Der Junge schrie etwas, aber Beppe schob ihn weg und schwang rasch eine grosse Axt: Das Tier brach mit dem zerbrochenen Schädel zu Boden. Vater und Sohn flüchteten sich daraufhin in die Almhütte, wo auch andere Hirten Schutz gefunden hatten.

Als sich das Unwetter verzogen hatte, liefen alle nach draussen, um die Bärin, die sich inzwischen aber in Luft aufgelöst hatte, zu häuten. Von dem Schleier eines Zaubers aufgewühlt, assen die Hirten am Feuer versammelt zu Mittag. Nur der Junge verkroch sich schweigend in einer Ecke des Bauernhofes. Als Beppe jedoch sagte, es sei Zeit, nach Hause zu gehen, richtete sich der Junge auf und stürzte ohne Rücksicht auf die Warnungen seines Vaters, der ihn verfolgte, den Weg nach Prada hinunter. Wie aufs Stichwort rollte er zu Boden und blieb neben einer grossen Wurzel auf dem Boden liegen. Sofort holte Beppe ihn ein und schlug in der Überzeugung, es handele sich um Hexerei, wütend mit seiner Axt auf die Wurzel ein, aus der jedoch Blut in Strömen hervorquoll! Erschrocken eilten sie davon, der Sohn schluchzend, der Vater von einer seltsamen Vorahnung geplagt. Als Beppe endlich die Hausschwelle überschritt, sah er seine Frau auf dem Boden liegen – in zwei Hälften geteilt durch einen grossen Axthieb! Hätte Beppe doch nur auf das gehört, was sein Sohn ihm beim Erscheinen der Bärin zugerufen hatte: «Es ist die Mutter, es ist die Mutter, töte sie nicht!»

Die Legende der Hexe von Prada ist äusserst reichhaltig und bietet interessante Denkanstösse. Erstens: Im 16. und 17. Jahrhundert wurde das heutige Tessin weitgehend

❖ Matrimonio tra una contadina bernese e un diavolo, dalla cronaca di J.J.Wick
Ehe zwischen einer Berner Bäuerin und einem Teufel, aus der Chronik von J. J. Wick



von dem tragischen Phänomen der «Hexenjagd» beherrscht. Opfer dieser brutalen «kollektiven Psychose», wie sie wiederholt definiert wurde, waren Tausende von Frauen (und in geringerem Masse auch Männer), die von der Inquisition inhaftiert, verhört und nicht selten gefoltert wurden, um Geständnisse und Reuebeteuerungen zu erzwingen, weil sie der Ketzerei, Hexerei, des

Pakts mit dem Teufel und des Bösen im Zusammenhang mit lokalem Unglück beschuldigt wurden. Die Folgen waren Tod oder Ausgrenzung für die Angeklagten und der Zerfall des sozialen Zusammenhalts der Gemeinschaften, die von obsessiven Verdächtigen verzehrt wurden.

Zweitens: Die Legende bezeugt das Fortbestehen bestimmter Elemente keltischen



❖ Streghe invocano una tempesta attraverso le loro arti malefiche
Hexen beschwören durch ihre schwarze Magie einen Sturm herauf



❖ Statua di Pan e Dafni. Si noti la somiglianza tra il dio-capro e le tradizionali rappresentazioni di diavoli e demoni
Statue von Pan und Daphni. Man beachte die Ähnlichkeit zwischen dem Ziegengott und den traditionellen Darstellungen von Teufeln und Dämonen

Ursprungs im magischen und folkloristischen Denken der damaligen ländlichen Bevölkerung. In der Tat erkennt der Historiker Carlo Ginzburg in der Fähigkeit der Metamorphose in Pflanzen und Tieren, die den Hexen der Volkstradition zugeschrieben wird, die Überreste alter schamanischer Kulte.

Drittens: Als eine der zahlreichen Ursachen der «Hexenjagd» ist der unbewusste Versuch der damaligen zivilen und kirchlichen Behörden hervorzuheben, solche rätselhaften Praktiken und folkloristischen Überzeugungen in ihre eigenen intellektuellen Kategorien zu erzwingen, die durch den manichäischen Gegensatz zwischen Gut (Gott, Engel und Heilige) und Böse (Satan, Dämonen und Hexen) gekennzeichnet sind.

In den Augen der Männer, die traditionell angesichts einiger schwer fassbarer Aspekte des weiblichen Geschlechts zurückschrecken, verwandelt sich die generische «Frau von Beppe» fast in eine Fremde, deren Name nicht einmal bekannt ist, in eine gestaltwandelnde Hexe, die dem Teufel ergeben ist. Von besonderer Bedeutung sind in diesem Zusammenhang die Worte des Jungschen Psychologen James Hillman (der übrigens zwischen 1966 und 1989 an den Konferenzen von Eranos in Ascona teilnahm) über das traurige Schicksal von Pan, dem griechischen Ziegengott, der in christlicher Zeit mit Natur und Instinkt in Verbindung gebracht wurde: «Und während sich Pan zum christlichen Teufel verwandelte, wurden die Nymphen zu Hexen und die Prophezeiung wurde zu Hexerei.» (in Essay über Pan).

Quellen:

Die Legende «Die Hexe von Prada» von Annina Volonterio stammt von Domenico Bonini, Sandro Bottani, Amleto Pedrolì, Roberto Ritter, Franco Zambelloni (Hrsg.), *Il Meraviglioso. Leggende, fiabe e favole ticinesi*, Band 4, Locarno, Armando Dadò Editore, 1993.

Raffaella Laorca, *Le tre valli stregate*, Locarno, Armando Dadò Editore, 1992. ❖



«Cammina nel tempo»



Ihr Zuhause liegt uns am Herzen.

Wir widmen Ihnen Kompetenz, Know-how und Leidenschaft.



Regazzi ist DER Ansprechpartner für das Baugewerbe im Tessin – spezialisiert auf den Einbau, die Wartung und die Reparatur von Sonnenschutzprodukten, Fenstern und Fassaden, Garagentoren, Briefkästen sowie Smart Homes

Direkt beim Kunden vor Ort! Der Kunde kann sich auf eine professionelle Beratung verlassen, von der Produktauswahl und der Projektplanung bis hin zur Installation neuer Produkte sowie dem Kundendienst und der Wartung.

Direkter Kontakt:

091 735 66 00 — info@regazzi.ch

Regazzi
Serramenti e Facciate

marcmatal
Gruppo Regazzi

Regazzi
Schermature solari

singenia

Kundendienst

Sie erreichen den Service im gesamten Tessin unter www.grupporegazzi.ch/contatti oder unter der Nummer 0800 123 444.

Auch für Notfälle sind wir für Sie da.



EINIGE EXCELLENCES REGAZZI



Regazzi Serramenti e Facciate SA. Entwirft, produziert und montiert Aluminium- und PVC-Fenster und -Fassaden.

www.regazzimetallo.ch



Regazzi Schermature solari SA. Spezialisten für Sonnenschutz im Tessin. Innenjalousien, Segel und Markisen, Pergolen, Lamellen, Rollos, Moskitonetze und Sonnenschirme.

www.regazzisole.ch



Marcmetal SA. Fertigt und montiert massgeschneiderte Garagentore und Briefkästen in verschiedenen Formen, Materialien und Farben.

www.marcmatal.ch

Barriere coralline: dove si trovano, come si formano e la classifica delle più belle

Le barriere coralline sono delle foreste sottomarine ricche di specie viventi. Si pensi che almeno il 25% di tutte le specie marine del mondo vivono nelle acque delle barriere coralline. Note anche con il nome inglese *Reef*, la maggioranza delle barriere coralline presenti nel mondo sono in realtà costituite da molte frazioni più piccole, collegate in un unico ecosistema.

Ecco tutto quello che dovete sapere sulla barriera corallina: come si forma, dove si trova nel mondo, e quali sono le più grandi e belle!

Come si forma la barriera corallina

Le spettacolari barriere coralline sono “costruite” dagli **Antozoi**, piccoli organismi dalla forma a polipo che necessitano di acque limpide, illuminate e ossigenate per poter vivere. Questi minuscoli polipi si radunano in colonie chiamate appunto **Coralli**, e vivono in simbiosi con delle alghe unicellulari dette **zooxantelle**.

Attraverso il processo di fotosintesi di queste alghe, i **piccoli organismi costituiscono una sorta di scheletro** di carbonato di calcio che assume funzione protettiva e di sostegno. Col passare del tempo, **questi scheletri si fondono tra loro creando delle strutture coralline** dure come la roccia. Le strutture vengono chiamate “barriere” quando sono distanziate dalla costa da una la-



guna poco profonda. Quando invece si trovano in prossimità della costa, vengono dette “scogliere coralline”.

Le barriere coralline più belle del mondo

Come già specificato, i coralli hanno bisogno di determinate condizioni per vivere, tra cui buona illuminazione, temperatura marina compresa tra 20° e 30 °C ed elevata salinità. Queste condizioni accomunano le aree del Pacifico centrale e la costa orientale australiana, non a caso, quasi la totalità delle barriere esistenti si concentrano in queste zone. Al contrario, le coste occidentali dei continenti non sono adatte allo sviluppo barriere per via delle correnti fredde.

Ma dove si trovano le barriere più belle e grandi al mondo? Scopriamolo nella seguente classifica.

1 - Grande Barriera Corallina, Australia

La **Grande Barriera Corallina Australiana** si trova al largo della costa del Queensland ed è conosciuta per essere **la più grande barriera corallina del mondo**. E' costituita da qualcosa come 3.000 sistemi di barriere. Si pensi che è talmente grande da essere visibile dallo spazio. Dal 1981 fa parte del Patrimonio dell'Umanità dell'UNESCO.

2 - Barriera Corallina del Mar Rosso, Egitto

La barriera corallina del Mar Rosso si trova al largo delle coste di Egitto, Israele e Arabia Saudita. Il dieci per cento delle 1.200 specie che si trovano in questa barriera corallina sono un unicum di questa zona. Questo luogo comprende il **Blue Hole di Dahab**, uno dei più popolari e pericolosi siti di immersione nel mondo.

3 - Barriera Corallina della Nuova Caledonia, Nuova Caledonia

La Nuova Caledonia Barriera Corallina, nel Pacifico del Sud, è la **terza barriera più lunga del mondo**. Più di 1.000 differenti specie - molte delle quali non ancora classificate - vivono all'interno di questa barriera corallina. La Nuova Caledonia racchiude una laguna circolare di 1.500 Km e raggiunge la profondità media di 25 metri. Nel 2008 l'UNESCO l'ha inserita tra i Patrimoni dell'Umanità, attribuendole il nome di "Lagune della Nuova Caledonia".



4 - Mesoamerican Reef, Yucatán, Belize, Guatemala e le isole della baia dell'Honduras

Il Mesoamerican Reef, situato nel bacino dei Caraibi è la **più grande barriera corallina nell'Oceano Atlantico**. La barriera corallina si estende quasi 1.126 Km, dalla penisola dello Yucatan alla Bay of Islands, in Honduras. Oltre 500 specie di pesci e 65 tipi di corallo vivono all'interno di questo grande sistema di barriera. E' Patrimonio dell'Umanità UNESCO dal 1996.



5 - Barriera Corallina delle Isole Maldive, Oceano Indiano

Le Maldive sono il **più grande sistema di barriera corallina dell'intero Oceano Indiano**.

Le isole che compongono l'atollo sono formate da eruzioni vulcaniche e contengono più di 1.300 barriere coralline.

6 - Barriera Corallina di Apo, Filippine

La Barriera Corallina di Apo è la **più grande barriera delle Filippine**. Questa barriera è lunga 800 Km e copre 67,877 acri al largo della costa dell'isola di Mindoro ed è circondata da una foresta di mangrovie.

A causa di precedenti problemi, nel 2007, il governo filippino ha promulgato un divieto di pesca nella barriera corallina per contribuire a ripristinare e preservare la sua natura incontaminata.



7 - Belize barrier reef, Mar dei Caraibi

Il Belize Barrier Reef è una parte del sistema mesoamericana Reef. La barriera corallina si estende da Ambergris Caye nel nord alle Cayes Sapodilla nel sud. Questa barriera corallina è protetta dal programma UNESCO, che si occupa del patrimonio mondiale dell'umanità.

8 - Saya de Malha, Oceano Indiano

Saya de Malha Banche nell'Oceano Indiano è il **più grande banco sommerso del mondo**. Questa cresta collega le isole Seychelles e Mauritius alla Mascarene Plateau. Insieme con la sua barriera corallina, l'habitat marino facilita la vita a specie particolari come la tartaruga e le balene blu.



9 - Barriera Corallina di Andros, Bahamas

La barriera corallina di Andros, nelle Bahamas, si estende all'incirca per 167 Km di lunghezza. L'isola si trova lungo il bordo di una **fossa oceanica** conosciuta con il nome di "lingua del mare". Questo significa che la barriera si estende verso il basso, questa particolarità le permette di raggiungere una **profondità di quasi 2 km**.

10 - Florida Keys, Stati Uniti

Il sistema di Florida Keys Reef è l'**unico sistema di barriera corallina presente nel Nord America**. Questo sistema si estende per 160 Km lungo costa sud-est della Florida, da Key Biscayne alle Dry Tortugas. La barriera corallina è protetta come se si trattasse di un parco statale sottomarino. ♦



Die Lage und Entstehung von **Korallenriffen** und die **schönsten** unter ihnen

Korallenriffe sind Unterwasserwälder, in denen sich viele verschiedene Lebensarten tummeln. Man stelle sich vor, dass mindestens 25 % aller Meeresbewohner weltweit in Gewässern mit Korallenriffen leben. Die meisten Korallenriffe, auf Englisch Reef, bestehen tatsächlich aus vielen kleineren Abschnitten, die ein einziges Ökosystem bilden.

Hier finden Sie alle wichtigen Informationen über Korallenriffe: Wie sie entstehen, wo sie auf der Welt vorkommen und welche die grössten und schönsten sind!

Die Entstehung eines Korallenriffs

Die spektakulären Korallenriffe werden von den Antozoen «gebaut». Das sind kleine Organismen in Form von Polypen, die zum Leben klares, lichtdurchflutetes und sauerstoffreiches Wasser benötigen. Diese winzigen Polypen sammeln sich in Kolonien, die Korallen genannt werden, und leben in Symbiose mit einzelligen Algen, den sogenannten Zooxanthellen.

Über den Prozess der Photosynthese dieser Algen bilden die kleinen Organismen eine Art von Skelett aus Calciumcarbonat, das eine schützende und unterstützende Funktion übernimmt. Im Laufe der Zeit verschmelzen diese Skelette zu steinharten Korallenstrukturen. Diese Strukturen nennt man «Barriereriffe», wenn sie durch eine nur wenige Meter tiefe Lagune von der Küste getrennt sind. Wenn sie sich in Kü-



stennähe befinden, werden sie als «Korallenriffe» bezeichnet.

Die schönsten Korallenriffe der Welt

Wie bereits erwähnt, benötigen Korallen bestimmte Lebensbedingungen, wie viel Licht, Meerestemperaturen zwischen 20° und 30° C und einen hohen Salzgehalt. Diese Bedingungen finden wir in den Gebieten des Zentralpazifiks und an der Ostküste Australiens, wobei sich die vorhandenen Korallenriffe fast ausschließlich in diesen Gebieten befinden. Die Westküsten der Kontinente sind aufgrund der kalten Strömungen nicht für die Entwicklung von Korallenriffen geeignet.

Aber wo finden wir die schönsten und grössten Korallenriffe der Welt? Hier ist die Rangliste.

1 - Great Barrier Reef, Australien

Das australische Great Barrier Reef liegt vor der Küste von Queensland und ist als das grösste Korallenriff der Welt bekannt. Es besteht aus einer Ansammlung von etwa 3'000 Barriersystemen. Es ist so gross, dass man es sogar vom Weltraum aus sehen kann. Seit 1981 gehört es zum UNESCO-Weltkulturerbe.

2 - Korallenriff im Roten Meer, Ägypten

Das Korallenriff im Roten Meer liegt vor den Küsten Ägyptens, Israels und Saudi-Arabiens. Zehn Prozent der 1'200 Arten, die in diesem Korallenriff vorkommen, sind in diesem Gebiet einzigartig. Dieser Ort umfasst das Dahab Blue Hole, einer der beliebtesten und gefährlichsten Tauchspots der Welt.

3 - Korallenriff von Neukaledonien, Neukaledonien

Das New Caledonia Barrier Reef im Südpazifik ist das drittlängste Korallenriff der Welt. Mehr als 1'000 verschiedene Arten leben hier – viele von ihnen wur-

den bisher noch nicht klassifiziert. Neukaledonien umfasst eine runde Lagune von 1'500 km und erreicht eine durchschnittliche Tiefe von 25 Metern. Im Jahr 2008 wurde es von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklärt und erhielt den Namen «Neukaledonisches Barriereriff».

4 - Mesoamerikanisches Riff, Yucatán, Belize, Guatemala und die Inseln der Bucht von Honduras

Das Mesoamerikanische Riff in der Karibik ist das grösste Korallenriff im Atlantischen Ozean. Es erstreckt sich über fast 1'126 km von der Halbinsel Yucatan bis zur Bay of Islands in Honduras. Mehr als 500 Fischarten und 65 Korallenarten leben in diesem grossen Barriereriff. Seit 1996 ist es ein UNESCO-Weltkulturerbe.

5 - Korallenriff der Malediven, Indischer Ozean

Die Malediven sind das grösste Barriereriff-System im gesamten Indischen Ozean.

Die Inseln, die das Atoll bilden, entstanden aus Vulkanausbrüchen und zählen mehr als 1'300 Korallenriffe.

6 - Korallenriff der Apo-Inseln, Philippinen

Das Apo Barrier Reef ist das grösste Barriereriff der Philippinen. Dieses Riff ist 800 km lang, erstreckt sich über 67'877 Hektar vor der Küste der Insel Mindoro und ist von einem Mangrovenwald umgeben. Aufgrund früherer Probleme erliess die philippinische Regierung 2007 ein Fischereiverbot im Korallenriff, um zur Wiederherstellung und Erhaltung der unberührten Natur beizutragen.

7 - Belize Barrier Reef, Karibik

Das Belize Barrier Reef ist ein Teil des mesoamerikanischen Riffsystems. Dieses Barriereriff erstreckt sich von Ambergris Caye im Norden bis zu den Sapodilla Cayes im Süden.



Das Korallenriff steht unter dem Schutz des UNESCO-Programms, das sich um das Weltkulturerbe kümmert.

8 - Saya de Malha, Indischer Ozean

Saya de Malha Banche im Indischen Ozean ist das grösste Flachwassergebiet der Welt. Dieser Kamm verbindet die Seychellen und Mauritius mit dem Mascarene Plateau. Zusammen mit seinem Korallenriff erleichtert der marine Lebensraum das Leben für spezifische Tierarten wie Schildkröten und Blauwale.

9 - Korallenriff von Andros, Bahamas

Das Korallenriff von Andros auf den Bahamas ist etwa 167 Kilometer lang. Die Insel liegt am Rande eines Meeresgrabens, der auch als «Sprache des Meeres» bekannt ist. Ihre Besonderheit liegt darin dass sich die Barriere nach bis zu einer Tiefe von fast 2 km erstreckt.

10 - Florida Keys, Vereinigte Staaten

Das Korallenriff Florida Keys ist das einzige Korallenriffsystem in Nordamerika. Es erstreckt sich über 160 km entlang der Südküste Floridas, von Key Biscayne bis zu den Dry Tortugas. Es steht als staatlicher Unterwasserpark unter Naturschutz. ♦



Costa-Gavras: anniversari del cinema politico

“ In occasione dei 50 anni dal colpo di Stato di Pinochet e dei 40 anni dall'Oscar a *Missing*, prima pellicola hollywoodiana a parlare delle responsabilità americane in Cile, ripercorriamo la carriera del grande regista politico franco-greco.

di **Manuel Guidi**

« Solo chi, prendendo posizione, ha fatto la sua pace dialettica con il mondo, può cogliere il reale. » Lo diceva Walter Benjamin ed è un'idea che descrive bene la vocazione del cinema politico di Costa-Gavras. Premiato l'anno scorso a Locarno con il premio alla carriera, il cinema di Costa-Gavras ha sempre cercato di coniugare stili narrativi anche popolari e spesso enfatici con la denuncia sociale e la riflessione sul potere. Le sue pellicole sono diventate dei classici del cinema politico, un cinema che non teme lo scontro e la polemica, portando sul grande schermo le nefandezze dei fascismi di ieri e di oggi.

L'esempio più celebre è senz'altro *Missing - Scomparso* (1982), con Jack Lemmon, Sissy Spacek e le musiche di Vangelis. Il film è ambientato nel regime di Pinochet dopo la morte di Salvador Allende, il medico e politico marxista democraticamente eletto alla presidenza del Cile e morto durante il colpo di Stato l'11 settembre 1973. Gavras lo aveva

anche conosciuto personalmente. Prodotto negli studios della Universal, che all'epoca era in prima linea nel sostenere un certo cinema, *Missing* fu il primo film hollywoodiano a denunciare esplicitamente le connivenze di Washington con la dittatura cilena. La pellicola era

rivolta al tema dei *desaparecidos*, ovvero le decine di migliaia di persone torturate e poi fatte sparire nel nulla dalla giunta militare cilena per supposte attività antigovernative. La pellicola di Gavras scatenò un'ondata di polemiche ma alla fine gli valse l'Oscar per la mi-

glior sceneggiatura e la Palma d'oro. All'epoca Gavras era già un affermato autore di film di denuncia, a più di dieci anni prima risaliva infatti *Z - L'orgia del potere* (1969), sulla Grecia dei Colonnelli, un film oggi considerato un classico del cinema di denuncia e che





apri una florida stagione di film politici per il regista. L'anno seguente gira infatti un altro dei suoi migliori film po-

litici, *La Confessione* (1970), con Yves Montand che interpreta una vittima dei processi stalinisti a Praga. Il film ripren-

de il libro di Arthur London, in cui l'ex viceministro cecoslovacco (co-imputato nel caso Slánský) racconta il proces-



so-farsa per cospirazione trotskista che dovette subire nel 1951. Altri suoi film politici sono anche *L'Americano* (1972), un vero classico del cinema militante degli anni Settanta, anche questo rivolto alle ingerenze della CIA in America Latina, e *L'affare della Sezione Speciale* (1975), ambientato nella Francia di Vichy ma il cui sguardo sulla grottesca miseria umana dei collaborazionisti francesi allude a un presente purtroppo ancora attuale. Anche in anni più recenti il cinema di Gavras è stato oggetto di scandalo politico per aver messo il dito nella piaga di ferite evidentemente ancora aperte. È il caso di *Amen* (2002), incentrato sui rapporti tra Vaticano e Germania nazista. Il film è basato sul testo teatrale *Il Vicario* di Rolf Hochhuth del 1963, una pièce che fece molto discutere e fu bersaglio della censura all'epoca, anche e soprattutto in Italia dove la polizia fece chiudere il teatro in cui Gian Maria Vo-

lonté mise in scena la prima e ne proibì le repliche. Quarant'anni dopo, all'uscita del film nelle sale, si replicarono le stesse le polemiche, soprattutto a causa del manifesto realizzato da Oliviero Toscani in cui la croce si deforma in una svastica. Gavras disertò l'anteprima romana del film e denunciò la censura: «È una ferita al cuore profonda [...] il distributore del mio film Amen ha deciso di non affiggere sui muri il manifesto di Oliviero Toscani. Un film è anche il suo manifesto. È una vera censura.» Negli ultimi anni Gavras non ha smesso di denunciare i mali del mondo con film come *Verso l'Eden* (2009), dedicato al tema dell'immigrazione (perché, disse all'uscita del film «l'egoismo è la madre di tutti i fascismi»), e come *Cacciatore di teste* (2005) e *Le capital* (2012), dedicati alle storture del capitalismo avanzato. Anche il suo ultimo film, *Adults in the Room* (2019), è dedicato a quest'ultimo tema. Basato sull'omo-

nimo libro dell'ex ministro delle finanze Yanīs Varoufakīs del governo Tsípras (che riprende una frase pronunciata da Christine Lagarde, allora presidente del Fmi), racconta il cinismo delle istituzioni europee di fronte alle richieste della Grecia sull'orlo della sua maggiore crisi economica. Varoufakīs aveva registrato molti dei drammatici incontri telefonici con gli altri ministri europei e come andarono a finire le cose è risaputo: un paese nel baratro e un primo ministro costretto a tradire il volere popolare andando contro il referendum che aveva rifiutato il programma di austerità imposto dalla famigerata trojka (Commissione europea, Banca centrale e FMI). Il film, presentato fuori concorso a Venezia ma non distribuito in Italia, rimane tutt'oggi pressoché invisibile. ♦

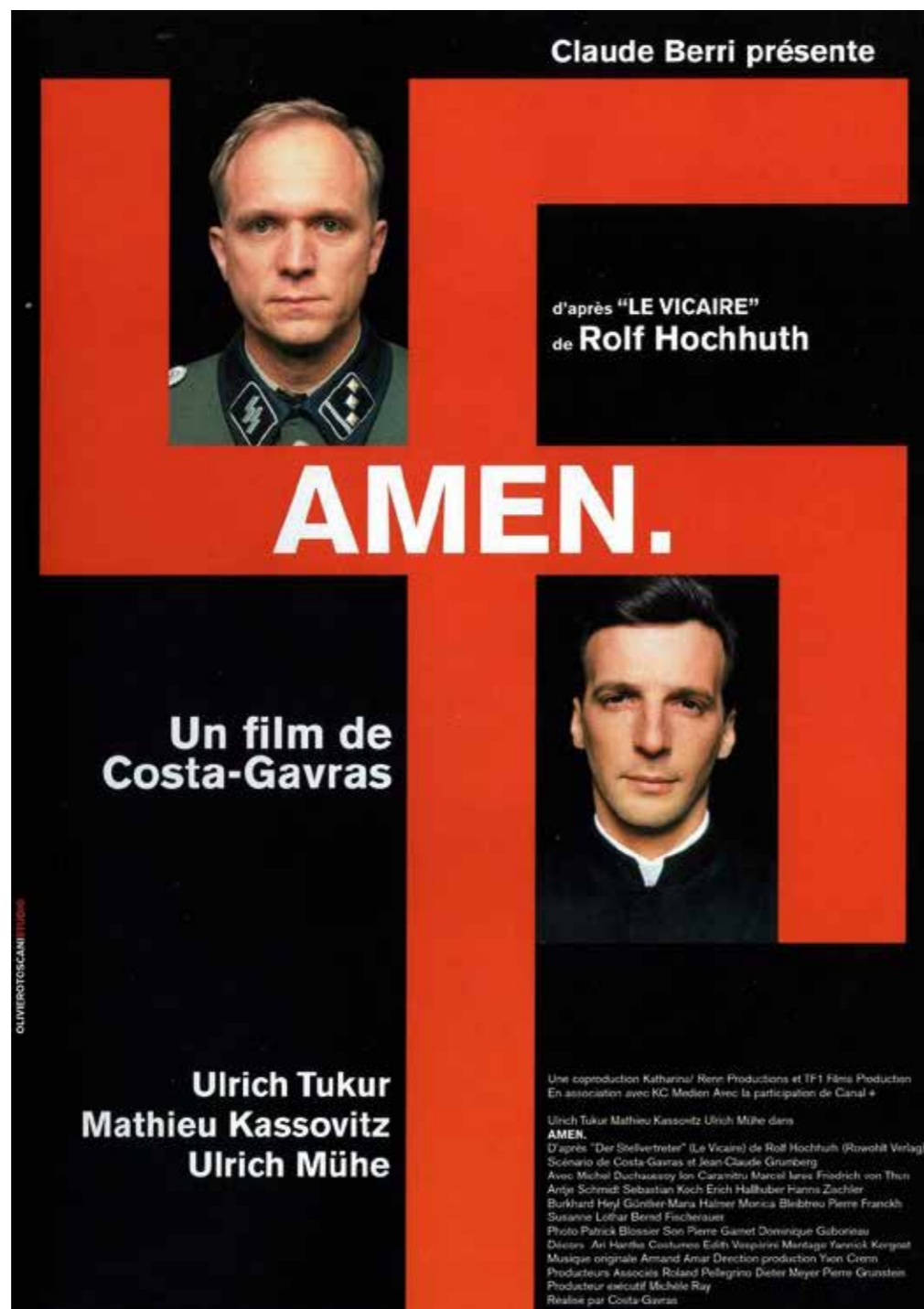
Costa-Gavras: Jubiläen des politischen Kinos

«Anlässlich des 50. Jahrestages des Pinochet-Putsches und des 40. Jahrestages des Oscars für **Missing**, dem ersten Hollywood-Film, der die Verantwortung der Amerikaner in Chile thematisierte, werfen wir einen Blick auf die Karriere des grossen französisch-griechischen politischen Regisseurs.

von **Manuel Guidi**

«Nur wer, in der Entscheidung, mit der Welt seinen dialektischen Frieden gemacht hat, der kann das Konkrete erfassen», sagte Walter Benjamin, und diese Idee beschreibt auch gut die Berufung von Costa-Gavras politischem Kino. Im vergangenen Jahr wurde er mit dem Ehrenpreis beim Filmfestival von Locarno ausgezeichnet. Das Kino von Costa-Gavras hat immer versucht, populäre und oft dramatische Erzählstile mit sozialer Kritik und Reflexion über Macht zu verbinden. Seine Filme sind zu Klassikern des politischen Kinos geworden, ein Kino, das keine Auseinandersetzung und Kontroverse scheut und auf der grossen Leinwand die Gräueltaten des vergangenen und gegenwärtigen Faschismus enthüllt.

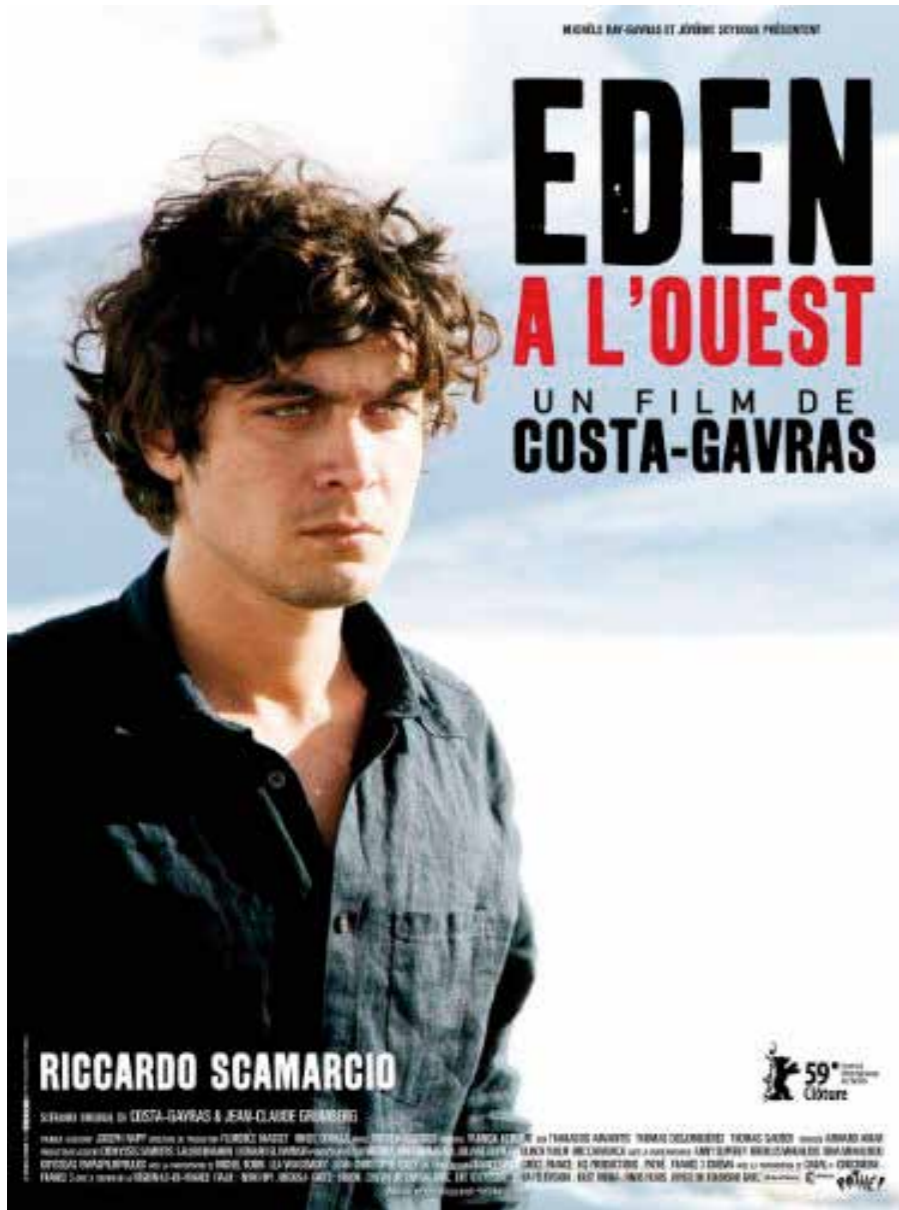
Das berühmteste Beispiel ist zweifellos **Vermisst** (1982) mit Jack Lemmon, Sissy Spacek und der Musik von Vangelis. Der Film spielt im Pinochet-Regime nach dem Tod von Salvador Allende, dem de-



mokratisch gewählten marxistischen Arzt und Politiker, der während des Putsches am 11. September 1973 ums Leben kam. Gavras hatte ihn persönlich gekannt. Produziert von den Universal Studios, die damals das Engagement für bestimmte Filme unterstützten, war **Vermisst** der erste Hollywood-Film, der die Verwicklungen Washingtons mit der chilenischen Diktatur offen anspricht. Der Film konzentrierte sich auf das Thema der «Desaparecidos», der Zehntausenden von Menschen, die von der chilenischen

Militärjunta für vermeintlich antigouvernementale Aktivitäten gefoltert wurden und anschliessend spurlos verschwanden. Gavras Film löste eine Welle von Kontroversen aus, brachte ihm aber schliesslich den Oscar für das beste Drehbuch und die Goldene Palme ein. Zu dieser Zeit war Gavras bereits ein etablierter Regisseur von Protestfilmen. Mehr als zehn Jahre zuvor entstand **Z** (1969) über das Griechenland der Obristen, ein Film, der heute als Klassiker des politischen Kinos gilt und eine fruchtbare Pha-

se politischer Filme für den Regisseur einleitete. Im folgenden Jahr drehte er **Das Geständnis** (1970), einen seiner besten politischen Filme, mit Yves Montand als Opfer der stalinistischen Prozesse in Prag. Der Film basiert auf Arthur Londons Buch, in dem der ehemalige tschechoslowakische Vizeminister (Mitangeklagter im Fall Slánský) den Scheinprozess wegen trotzkistischer Verschwörung, dem er 1951 unterzogen wurde, beschreibt. Weitere politische Filme von ihm sind auch **Der unsichtbare Aufstand** (1972),



Ein Film ist auch sein Plakat. Es ist echte Zensur.»

In den letzten Jahren hat Costa-Gavras nicht aufgehört, die Übel der Welt mit Filmen wie *Eden is West* (2009) anzuprangern, der sich dem Thema der Einwanderung widmet (bei der Veröffentlichung des Films sagte er: «Der Egoismus ist die Mutter aller Faschismen»), sowie mit Filmen wie *Die Axt* (2005) und *Le Capital* (2012), die die Verwerfungen des fortgeschrittenen Kapitalismus beleuchten. Auch sein letzter Film *Adults in the Room* (2019) widmet sich diesem Thema. Basierend auf dem gleichnamigen Buch des ehemaligen Finanzministers Gianīs Varoufakīs der Tsipras-Regierung (der einen Satz von Christine Lagarde, damals Präsidentin des IWF, aufgreift), erzählt der Film vom Zynismus der europäischen Institutionen angesichts der Forderungen Griechenlands inmitten seiner schwersten wirtschaftlichen Krise. Varoufakīs hatte viele der dramatischen Telefongespräche mit anderen europäischen Ministern aufgezeichnet, und das Ergebnis ist bekannt: ein Land am Abgrund und ein Premierminister, der den Willen des Volkes verraten musste, indem er gegen das Referendum handelte, das das von der berüchtigten Troika (Europäische Kommission, Europäische Zentralbank und IWF) aufgezwungene Sparprogramm abgelehnt hatte. Der Film, der ausser Konkurrenz in Venedig gezeigt wurde, aber in Deutschland unveröffentlicht blieb, ist auch heute noch nahezu unsichtbar. ♦

ein echter Klassiker des militanten Kinos der 70er Jahre, der ebenfalls auf die Einmischungen der CIA in Lateinamerika eingeht, und *Sondertribunal* (1975), der im Vichy-Frankreich spielt, aber auch auf die groteske menschliche Misere der französischen Kollaborateure auf eine bedauerlicherweise immer noch aktuelle Weise anspielt.

Auch in jüngerer Zeit wurde Costa-Gavras Kino politisch skandalisiert, weil es den Finger in die offensichtlich noch offenen Wunden gelegt hat. Dies war bei *Der Stellvertreter* (2002) der Fall, der sich mit den Beziehungen zwischen dem Vatikan und dem nationalsozialistischen Deutschland befasst. Der Film basiert auf dem gleichnamigen Theater-

stück von Rolf Hochhuth aus dem Jahr 1963, ein Stück, das damals für viel Diskussionen sorgte und zum Ziel der Zensur wurde, insbesondere in Italien, wo die Polizei das Theater schliessen liess, in dem Gian Maria Volonté die Premiere inszenierte und Wiederholungen verboten wurden. 40 Jahre später, als der Film in die Kinos kam, gab es erneut Kontroversen, vor allem wegen des Plakats von Oliviero Toscani, auf dem das Kreuz in ein Hakenkreuz umgewandelt wird. Costa-Gavras boykottierte die Premiere des Films in Rom und kritisierte die Zensur: «Es ist eine tiefe Wunde im Herzen... der Verleiher meines Films *Der Stellvertreter* hat beschlossen, das Plakat von Oliviero Toscani nicht an die Wände zu kleben.



HACKER
Garden Center & Giardini

Sistemi d'inverdimento - strutture e ornamenti.
Per gli spazi pubblici, la casa, il giardino e il terrazzo
IN ACCIAIO CORTEN, ACCIAIO INOX E ACCIAIO LACCATO.

Ulteriori proposte sul nostro sito o in esposizione presso il GardenCenter a Tenero

www.hackergiardini.ch tel. ++41 91 793 16 51



HACKER
Garden Center & Giardini

Vasi e fioriere di ogni genere, materiale, grandezza, forma e colore.
Elementi d'arredo, strutture e ornamenti, arredo urbano.
Per gli spazi pubblici, la casa, il giardino e il terrazzo.

Visitate il nostro sito, sui vari cataloghi troverete molte proposte interessanti
www.hackergiardini.ch - tel. ++41 91 793 16 51 - VIA ALLE BRERE 3, 6598 TENERO

Osteria Grotto da Peo Direttamente a casa vostra

Quando la gente non va al grotto, è il grotto ad andare da loro, e naturalmente stiamo parlando dell'Osteria Grotto da Peo sui Monti di Ronco s/Ascona.

La gerente e cuoca, Elisabetta Martinoli, al timone da dieci anni, vi propone un'iniziativa singolare, che va da dicembre a marzo, portando la cucina tipica del grotto, ed alcuni altri piatti fuori carta, direttamente a casa vostra.

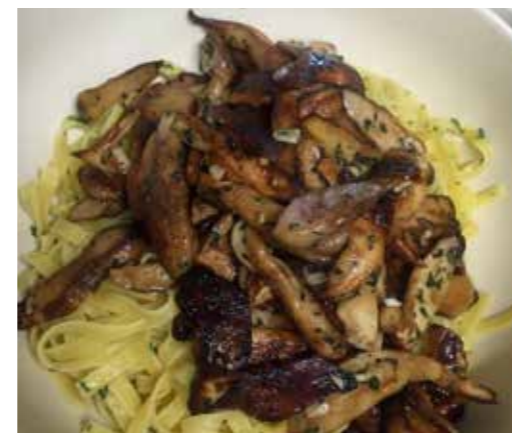
L'idea nasce dal desiderio di mantenere saldo il legame, creatosi in questi anni, con la nostra clientela già affezionata e magari incrementandola con della nuova, e di offrire lo stesso servizio anche durante la chiusura invernale del Grotto.

Con una semplice telefonata e con un preavviso minimo di un giorno, in base ai vostri gusti e desideri Elisabetta si organizza facendo la spesa e portando direttamente a casa vostra le pietanze preparate, pronte da servire. Un'altra possibilità è quella di preparare le pietanze direttamente a casa vostra, oppure vi potete avvalere della sua collaborazione anche per il servizio a tavola.

Per qualsiasi ulteriore informazione, Elisabetta è a vostra disposizione.

Non ci resta che augurarvi una buona digestione comodamente a casa vostra. ♦

Per informazioni e contatti:
Elisabetta Martinoli
079 209 41 60
grottopeo@gmail.com



Osteria Grotto da Peo Direkt vor Ihrer Haustür

Wenn die Leute nicht ins Grotto gehen können, kommt das Grotto zu ihnen, und wir sprechen natürlich von der Osteria Grotto da Peo auf den Monti in Ronco s/Ascona.

Die Chefin und Köchin Elisabetta Martinoli, die seit zehn Jahren an der Spitze steht, bietet von Dezember bis März einen einzigartigen Service an, und bringt die typische Grottoküche und einige andere Gerichte, die nicht auf der Speisekarte stehen, direkt zu Ihnen nach Hause.

Die Idee entspringt dem Wunsch, die im Laufe der Jahre entstandene Bindung zu unserer bereits treuen Kundschaft aufrechtzuerhalten und vielleicht mit neuer Kundschaft zu erweitern, und den gleichen Service auch während der Winterschlussung des Grottos anzubieten.

Mit einem einfachen Telefonanruf und einer Vorankündigung von mindestens einem Tag organisiert Elisabetta das Essen nach Ihrem Geschmack und Ihren Wünschen, indem sie den Einkauf erledigt und die zubereiteten Gerichte direkt zu Ihnen nach Hause bringt. Eine andere Möglichkeit ist es, die Gerichte direkt bei Ihnen zu Hause zuzubereiten, oder Sie können ihre Dienste auch für den Tischservice in Anspruch nehmen.

Für weitere Informationen steht Ihnen Elisabetta gerne zur Verfügung. Bleibt uns nur noch, Ihnen eine gute Verdauung in den eigenen vier Wänden zu wünschen. ♦

Für Informationen und Kontakt:
Elisabetta Martinoli
079 209 41 60
grottopeo@gmail.com

Ritratto di un grande chef: Angelo Conti Rossini, che oggi avrebbe cent'anni

Il sito web “Cantiere biografico degli anarchici in Svizzera” lo definisce “forse il più celebre cuoco che il Ticino abbia mai avuto —: Cavaliere al merito della Repubblica francese, “Chiave d’oro” Gault Millaut, “Due stelle” Michelin... e un cuore anarchico”

di **Marco Bazzi**

Se è vero che quando moriamo qualcosa di noi, che sia l'anima o una vaga presenza, rimane nei luoghi in cui abbiamo vissuto, senza dubbio nelle sale del ristorante Agorà di Brissago aleggia ancora lo spirito di Angelo Conti Rossini, che ne fece un tempio della grande cucina. Lo sa bene lo chef Andrea Trinca, che cinque anni fa riprese il locale che l'Angelo, al termine di un lungo tirocinio ai fornelli tra Zurigo, Losanna, San Moritz, Ginevra e Stoccolma, rilevò da papà Cesare – oste e panettiere – e da mamma Stella – provetta cuoca –.

“Quando io e mia moglie Dalila siamo entrati per la prima volta all'Agorà – racconta Trinca – ci siamo quasi sentiti schiacciare da un'energia positiva e abbiamo esclamato ‘wow’, che bello! Oggi posso dire di essere orgoglioso e felice di aver scelto di trasferirmi a Brissago e mi sento in dovere di dare ogni giorno il meglio di me per rispetto dell'Angelo e della sua anima, che è ancora qui tra queste mura”.



❖ Foto: Alfonso Zirpoli

Angelo Conti Rossini nacque esattamente un secolo fa, il 31 luglio 1923. Morì in sella alla sua bici domenica 21 marzo 1993, a Porto Val Travaglia, stroncato da un attacco cardiaco mentre faceva il giro del lago. “Mi aveva chiamato qualche giorno prima perché doveva venire da me per una cena con degli ospiti arabi osservanti. E lui con atteggiamento fanciullesco minacciava di mettere l'alcol in qualche

pietanza, cosa che non avrebbe mai fatto, ma l'idea lo divertiva – ricorda il finanziere Tito Tettamanti nel capitolotto del suo libro ‘Flash’ dedicato all'Angiulin –. È morto qualche giorno dopo in bicicletta, entusiasta e bizzarro sino all'ultimo”.

A proposito di percezioni e di energie... Scriveva Conti Rossini in uno dei testi poetici raccolti in “Il mio libro” (“non un libro di ricette, ma una specie di

❖ Foto: Alfonso Zirpoli



confessione pubblica”): “Sono le 24 e nella solitudine di questa cucina neanche i rumori soliti riescono a disturbarmi. La presenza di un fantasma è per me fonte di energia, fantasia e tanta voglia di lasciare il passato alle mie spalle”. E ancora, in un passaggio che è quasi una premonizione: “Poter morire così, in piena efficienza, essere recuperati da altrettante forze che roteano attorno a noi, ecco la forma di sopravvivenza, ecco la vera fonte di felicità”. Una breve riflessione che aveva intitolato “Richiamo dall'aldilà”.

Quando il 2 dicembre del 1968 Conti Rossini ottenne il prestigioso riconoscimento delle due Stelle Michelin, l'Agorà si chiamava ancora Giardino. Ma era sempre lì, in quella bellissima dimora cinquecentesca che dà sul Muro degli Ottevi. “Due Stelle di buona tavola – scriveva la direzione della Guida – a dimostrare la fiducia che riponiamo nelle possibilità, nel valore e nella costanza della Vostra Casa”.

Il sito web “Cantiere biografico degli anarchici in Svizzera” lo definisce “forse

il più celebre cuoco che il Ticino abbia mai avuto: Cavaliere al merito della Repubblica francese, “Chiave d’oro” Gault Millaut, “Due stelle” Michelin... e un cuore anarchico”.

Togliamo il “forse”. Come l'Angelo, in Ticino, non c'è stato più nessuno. Non solo per la sua abilità culinaria, ma per la sua personalità, eclettica, complessa, profonda, e ribelle: “Preferisco la rivolta alla rivoluzione – scriveva – perché dopo qualsiasi rivoluzione segue la restaurazione e in definitiva pochi cambiamenti”.

Me lo ricordo, l'Angelo, ai tempi in cui, dopo aver portato le due Stelle all'albergo Giardino di Ascona, aveva deciso di tornare a fare l'oste, chiamando, appunto, il suo ristorante “Agorà”, che indicava il luogo morale e sacro delle città greche, proponendo una cucina semplice, anche se i suoi piatti avevano il tocco

❖ La consegna della prestigiosa “Poêle d'Or”





sopraffino del grande chef. Ricordo che aveva sulla mensola del camino un carillon con la statuetta di

Carlo Marx che suonava le note dell'Internazionale. Ricordo che mi spiegò come fare marinare il salmone o la tro-

ta lacustre alla moda svedese, con zucchero, sale e pepe, e così ancora lo faccio e ogni volta mi torna in mente quel-

la sera. Ricordo che, dopo aver gustato un minestrone, mi mostrò la sua Scuola di cucina, un locale arredato con vec-

chi banchi dove accoglieva ospiti e amici desiderosi di imparare i suoi segreti. Avrei dovuto andarci anch'io, ma alla

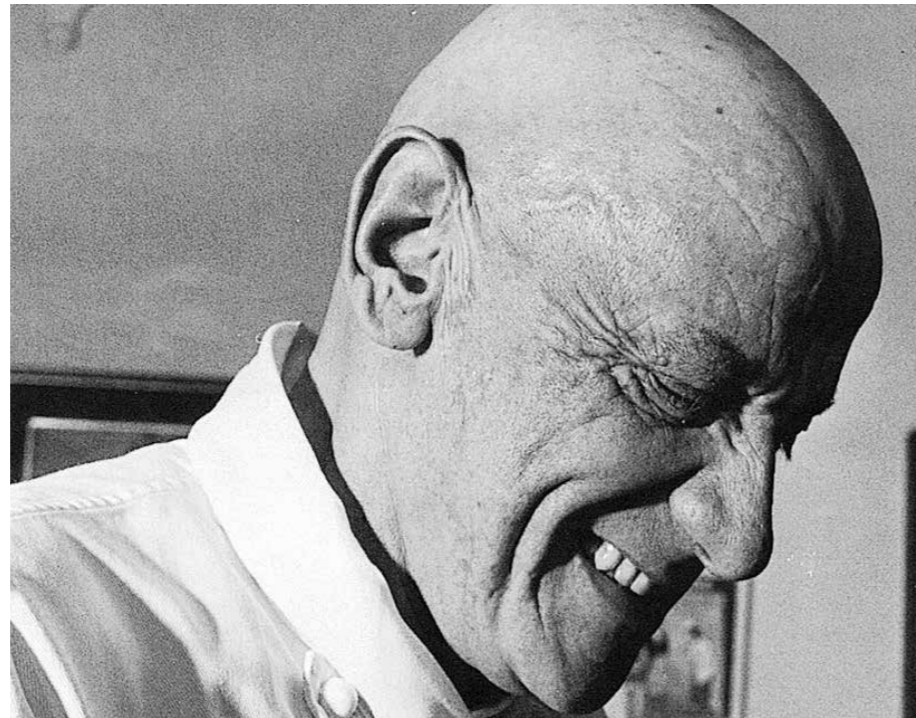
fine non c'è stato il tempo... Ricordo il suo sorriso a 32 denti, e la gioia sincera con cui accoglieva chiunque varcasse la soglia della sua Casa.

Anarchico, dunque, ma di fede socialista. E sulla lista socialista venne eletto nel 1988 in Municipio a Brissago. Per inciso, suo fratello maggiore, Cesarino, panettiere e pasticciere come il padre, fu sindaco per 18 anni.

“Me lo ricordo che ero ancora bambino – racconta il sindaco, Roberto Ponti –: mio padre era un artigiano antiquario e aveva fatto alcuni lavori per lui. L'Angelo e sua moglie Miriam erano amici di famiglia. Nel 1990 sono entrato in Municipio e me lo sono ritrovato come collega. Che dire di lui? Dinamico, con conoscenze e relazioni incredibili ad ogni livello, cantonale, federale, internazionale. Ricordo che una sera nel suo ristorante arrivò il Consiglio federale in corpore. In qualità di municipale aveva progettato una rete per portare il gas a Brissago dall'Italia ed era arrivato a un passo dalla meta... Grazie alla sua personalità forte ed esuberante, in Municipio riusciva a metterci tutti d'accordo. E per Brissago, beh... si era creato una fama talmente grande che ha onorato e ancora onora il nostro Comune”.

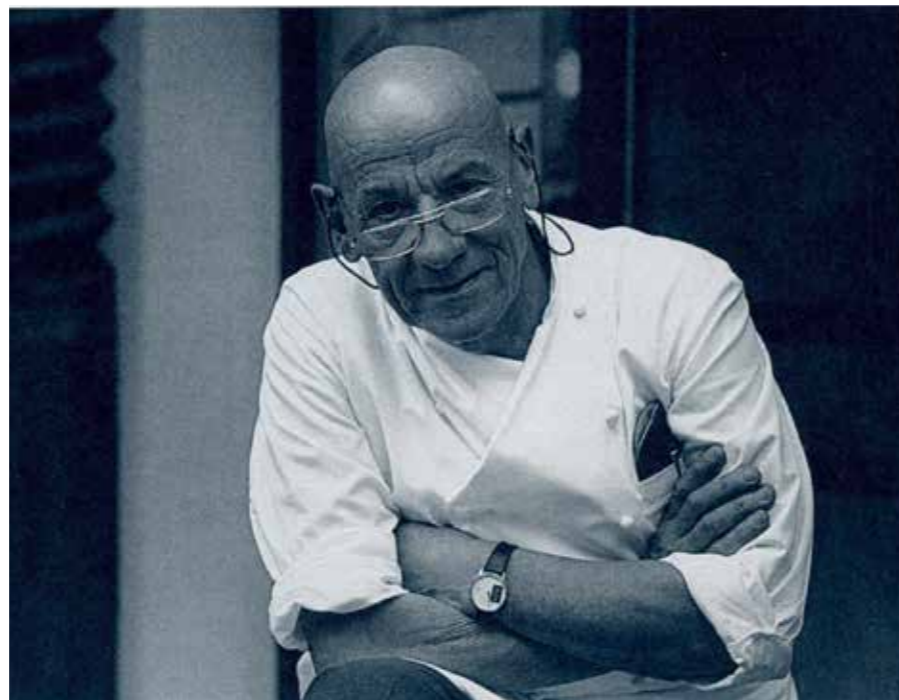
E le ricette? Andrea Trinca, superata l'iniziale “ansia da prestazione” legata al confronto con il Maestro – “che poi si è trasformata nell'orgoglio di rendergli omaggio” – ha deciso di riproporre alcuni piatti di Conti Rossini. “La sua – spiega – era la cucina che si faceva una volta e che secondo me è la più buona che esiste, una cucina di vecchia scuola francese, bella pesante e gustosa come piace a me. Ora il pesce al vino rosso, le crocchette di animella, le quaglie ripiene... non posso più toglierle dalla carta. E diversi clienti che frequentavano il ristorante dell'Angelo mi hanno detto: ma che bei ricordi ci hai suscitato! E io mi son detto che alla fine la cucina è semplice, basta metterci una buona tecnica e tanta passione, ma qui, in questa cucina, la passione nasce da sola”.

Porträt eines grossen Kochs: Angelo Conti Rossini, der am 31. Juli 100 Jahre alt geworden wäre



Die Webseite «Cantieri biografico degli anarchici in Svizzera» beschreibt ihn als «den vielleicht berühmtesten Koch, den das Tessin je hatte: Verdienstorden der Französischen Republik, Goldener Schlüssel des Gault Millaut, Zwei Sterne des Michelin und ein anarchisches Herz.»

von **Marco Bazzi**



Wenn es stimmt, dass nach dem Tod etwas von uns – sei es auch nur eine vage Präsenz – an den

Orten bleibt, in denen wir gelebt haben, dann besteht kein Zweifel, dass der Geist von Angelo Conti Rossini noch immer in den Räumen des «Agorà» in Brissago schwebt. Er hat das Restaurant zu einem Tempel der grossen Küche gemacht. Das spürt auch Küchenchef Andrea Trinca, der vor fünf Jahren das Restaurant übernommen hat. Angelo kam am Ende einer langen Kochlehre zwischen Zürich, Lausanne, St. Moritz, Genf und Stockholm ins Elternhaus zurück. Sein Vater Cesare, ein Gastwirt und Bäcker, und seine Mutter Stella, eine versierte Köchin, hatten das Restaurant vor ihm geführt.

«Als meine Frau Dalila und ich das Agorà zum ersten Mal betraten», sagt Trinca «fühlten wir uns von einer positiven Energie geradezu überwältigt. Heute kann ich sagen, dass ich stolz und glücklich bin, mich für den Umzug nach Brissago entschieden zu haben. Ich fühle mich jeden Tag verpflichtet, mein Bestes zu geben: aus Respekt vor Angelo und seiner Seele, die immer noch hier in diesen Mauern schwebt.» Angelo Conti Rossini wurde genau vor einem Jahrhundert, am 31. Juli 1923, geboren. Er starb am Sonntag, den 21. März 1993 auf seinem Velo in Porto Val

Travaglia, als er einen Herzinfarkt erlitt, während er um den See fuhr. «Er hatte mich ein paar Tage zuvor angerufen, weil er zu einem Abendessen mit einigen aufmerksamen, arabischen Gästen kommen sollte. Mit seinem kindlichen Gemüt drohte er damit, Alkohol in ein Gericht zu geben, – was er sicher nie getan hätte –, aber die Idee amüsierte ihn», erinnert sich der Finanzier Tito Tettamanti in dem kleinen Kapitel seines Buches «Flash», das Angiulin gewidmet ist: «Er starb ein paar Tage später auf seinem Velo, enthusiastisch und bizarr bis zum Schluss.»

Apropos Wahrnehmungen und Energien: Conti Rossini schrieb in einem der poetischen Texte, die in «Il mio libro» (kein Rezeptbuch, sondern eine Art öffentliches Vermächtnis) gesammelt sind: «Es ist Mitternacht und in der Küche schaffen es nicht einmal die üblichen Geräusche, mich zu stören. Die Anwesenheit eines Geistes ist für mich eine Quelle der Energie, der Phantasie und des grossen Wunsches, die Vergangenheit hinter mir zu lassen.» Und wieder in einer Passage, die fast eine Vorahnung ist: «So sterben zu können, in voller Effizienz, von so vielen Kräften, die uns umgeben, aufgefangen zu werden, das ist die Form des Überlebens, das ist die wahre Quelle des Glücks.» Eine kurze Reflexion nannte er «Rückruf aus dem Jenseits».

Als Conti Rossini am 2. Dezember 1968 mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnet wurde, hiess das Agorà noch Giardino. Das Restaurant war aber immer noch in diesem schönen Haus aus dem 16. Jahrhundert oberhalb des «Muro degli Ottevi» im Zentrum von Brissago.

«Zwei Sterne der guten Küche», schrieb die Direktion des Reiseführers «um das Vertrauen zu zeigen, das wir in die Möglichkeiten, den Wert und die Beständigkeit Ihres Hauses setzen.»

Die Webseite «Biografische Seite der Anarchisten in der Schweiz» beschreibt ihn als «den berühmtesten Koch, den das Tessin je hatte: Verdienstorden der Französischen Republik, Goldener Schlüssel Gault Millaut, Zwei Sterne Michelin... und ein anarchisches Herz.»

Bis jetzt gibt es niemanden im Tessin, der Angelo gleichkommt. Nicht nur wegen seiner kulinarischen Fähigkeiten, sondern auch wegen seiner Persönlich-

keit, die eklektisch, komplex, tiefgründig und rebellisch war. «Ich ziehe die Revolte der Revolution vor», schrieb er «denn auf jede Revolution folgt die Restauration und letztlich bringt das wenig Veränderung.»

Ich erinnere mich an Angelo, als er beschloss, nachdem er das Hotel Giardino in Ascona mit Zwei Sternen ausgezeichnet hatte, wieder als Gastwirt zu arbeiten und nach Brissago zurückzukehren. Er nannte sein Restaurant «Agorà», was auf den moralischen und heiligen Ort der griechischen Städte hinwies. Er bot eine einfache Küche an, auch wenn seine Gerichte die Feinheiten eines grossen Küchenchefs hatten.

Ich erinnere mich, dass er auf dem Kaminsims eine Spieluhr mit einer Statue von Karl Marx hatte, die die Noten der Internationale spielte. Ich erinnere mich auch, dass er mir erklärte, wie man Lachs nach schwedischer Art mariniert: mit Zucker, Salz und Pfeffer. Das tue ich immer noch, und werde jedesmal an jenen Abend erinnern! Ich erinnere mich, dass er mir nach dem Genuss einer Minestrone seine Kochschule zeigte. Es war ein mit alten Bänken ausgestatteter Raum, in dem er Gäste und Freunde empfing,

die seine Geheimnisse erlernen wollten. Ich hätte selbst dorthin gehen sollen, aber dafür war leider keine Zeit. Ich erinnere mich an sein strahlendes Lächeln und die aufrichtige Freude, mit der er jeden begrüßte, der die Schwelle seines Hauses überschritt. Ein Anarchist also, aber mit sozialistischem Glauben. Und auf der sozialistischen Liste wurde er 1988 in den kleinen Gemeinderat in Brissago gewählt. Übrigens war sein älterer Bruder Cesarino 18 Jahre lang Bürgermeister. Er war wie sein Vater Bäcker und Konditor. «Ich erinnere mich an ihn, als ich noch ein Kind war», erzählt Bürgermeister Roberto Ponti, «mein Vater war Kunstschler und hatte einige Arbeiten für ihn angefertigt. Angelo und seine Frau waren Freunde der Familie. 1990 kam ich in das Rathaus und so wurde er mein Kollege. Was kann ich über ihn sagen? Dynamisch, mit unglaublichem Wissen und Beziehungen auf allen Ebenen: kantonale, eidgenössische und internationale. Ich erinnere mich, dass eines Abends der gesamte Bundesrat in sein Restaurant kam. Als Gemeinderat hatte er ein Netz geplant, um Gas aus Italien nach Brissago zu leiten, und er war seinem Ziel schon sehr nahe gekommen. Dank seiner starken

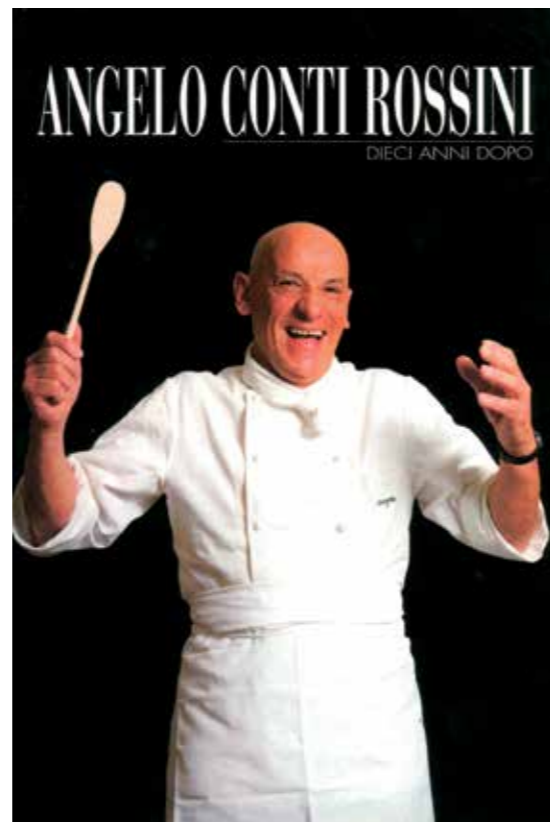
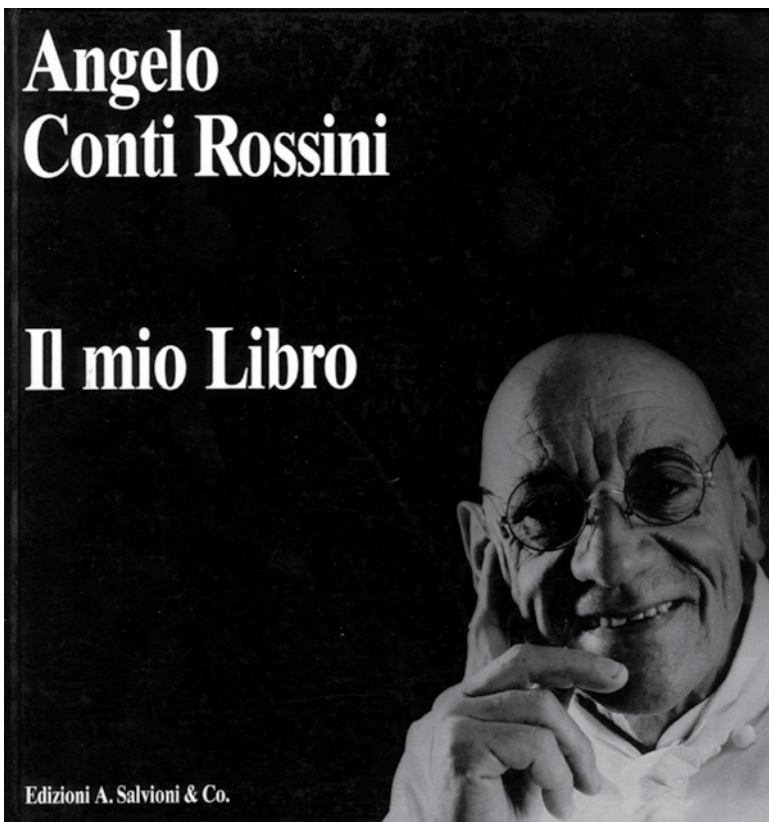
und überschwänglichen Persönlichkeit gelang es ihm, alle im Rathaus auf eine Linie zu bringen. Und für Brissago hatte er einen so guten Ruf geschaffen, dass er unsere Gemeinde ehrte und immer noch ehrt.»

Und die Rezepte? Nachdem Andrea Trinca die anfängliche Auftrittsangst in Zusammenhang mit dem Vergleich mit dem Maestro Angelo überwunden hatte, und die sich dann in Stolz verwandelte, beschloss er, um ihm zu huldigen, einige Gerichte von Angelo neu zu kochen. «Seine», erklärt er «war die Küche, die es einmal gab und die meiner Meinung nach die beste ist: eine französische Küche der alten Schule, schön schwer und schmackhaft, wie ich sie mag. Den Fisch in Rotwein, die Kalbsbries-Kroketten, die gefüllten Wachteln – die kann ich nicht mehr von der Karte nehmen. Und mehrere Gäste, die früher das Restaurant von Angelo besucht hatten, sagten mir, dass ich bei ihnen schöne Erinnerungen habe aufkommen lassen. Und ich habe mir gesagt, dass Kochen eigentlich ganz einfach ist. Man braucht nur eine gute Technik und viel Leidenschaft. Hier in dieser Küche entsteht die Leidenschaft von alleine.» ♦



Eine Oase in Ascona

Via Lido 20 6612 Ascona www.ascovilla.ch
Tel: +41 91 785 41 41



♦ Copertine dei libri



30.03–
01.11.2023

monte verità



Complesso museale
e centro culturale



Casa Anatta
Padiglione Elisarion
Capanne aria-luce

Strada collina 84
Ascona
www.monteverita.org
IG/monteveritaascona
fb/monteveritaascona

Scrutare gli umori del Sole



❖ Alcuni membri dello staff con un gruppo di ricercatori; da sinistra la Dir. Svetlana Berdyugina, il Prof. Jan Olof Stenflo, e Luca Belluzzi; da destra **Michele Bianda** e Renzo Ramelli.

Il Sole è l'astro a noi più vicino ed è vitale per ogni forma di vita sulla Terra. Grazie al Sole si sono sviluppate sul nostro primordiale pianeta le prime forme di vita che poi, in milioni di anni, si sono evolute fino alla stupefacente, ma anche precaria, multiformità che possiamo contemplare e ammirare oggi.

di **Yvonne Bölt**
e **Gian Pietro Milani**

Se l'irradiazione solare ha effetti tanto vitali e benefici per la biosfera, certe bizze della nostra stella potrebbero anche causare inconvenienti tutt'altro che innocui, in particolare all'intricata e sensibilissima rete di comunicazioni informatiche di cui non possiamo ormai più fare a meno. Ecco perché è indispensabile tenere d'occhio i fenomeni che si manifestano su quell'enorme corpo celeste a noi tanto prossimo ed a cui danziamo attorno in compagnia con tutti gli altri pianeti del sistema solare. Da decenni, grazie all'ottima insolazione, la Specola Solare Ticinese e l'IRSOL (Istituto Ricerche Solare Aldo e Cele Daccò) da Locarno Monti scrutano e studiano il nostro astro.

Michele Bianda, dopo aver lavorato alla

Specola Solare, è stato direttore dell'IRSOL occupandosi dell'osservazione scientifica del Sole, in collaborazione con ambienti accademici. Ha contribuito allo sviluppo dell'istituto che è ora affiliato all'Università della Svizzera italiana, USI. Il percorso non è stato privo di ostacoli.

Michele Bianda (1956) è originario di Arcegno. Il papà era un assicuratore. La mamma era una Poncini di Ascona. Michele ha frequentato le scuole elementari di Ascona, in seguito il ginnasio e il liceo al Collegio Papio, dove il prof. Alfredo Poncini, docente di fisica, gli ha trasmesso l'interesse e la passione per la fisica, disciplina che ha poi studiato al Politecnico di Zurigo conseguendo il diploma a inizio degli anni ottan-

ta con un lavoro di fisica solare. Ecco cosa ci ha raccontato della sua singolare carriera:

Come sei approdato alla Specola Solare Ticinese?

“Terminati gli studi – ci racconta Bianda – nel 1981 ho fatto la “pazzia” di tornare in Ticino, a quel tempo lontano dallo sviluppo universitario che con piacere viviamo oggi. Tra le poche eccezioni vi era la Specola Solare, dove ho iniziato a lavorare insieme con Sergio Cortesi nel 1981. Cortesi lavorava in questo osservatorio dalla sua inaugurazione avvenuta nel 1957.

La storia della Specola Solare è particolare.

In effetti le sue radici vanno cercate nel 1934, quando Karl Rapp, un ingegnere tedesco che aveva creato la ditta “Rapp Motorenwerke” venduta prima di andare in pensione (la ditta cambiò nome in BMW), si stabilì a Locarno Monti potendosi finalmente dedicare alla sua passione: l'astronomia. Si era comperato un telescopio e faceva osservazio-

ni varie dal suo balcone. Osservava anche il Sole, riportando le macchie solari su disegni che poi spediva a Zurigo, dove l'Osservatorio Federale era il centro mondiale per la determinazione dell'indice di attività solare. A Zurigo si erano accorti che, combinando le immagini di Zurigo e di Locarno, si riusciva ad avere dati per un'alta percentuale di giorni all'anno. Ciò è dovuto al fatto che spesso le condizioni meteorologiche possono essere complementari. Il direttore dell'Osservatorio Federale, prof. Max Waldmeier, ritenne quindi che fosse opportuno avere un osservatorio fisso in Ticino. Trovò i finanziamenti necessari grazie all'Anno internazionale della geofisica (1957). Come partecipazione svizzera all'evento venne costruita la Specola Solare, per meglio coordinare le osservazioni tra vari istituti analoghi. Sergio Cortesi aveva studiato a Lugano quale ingegnere civile ma nutriva un grande interesse per l'astronomia che coltivava privatamente. Avendo una formazione scientifica e conoscenze di astronomia venne assunto alla Specola. In quest'ambito ha poi

lavorato dal 1957 fino al 2021, fino a pochi giorni prima del suo decesso.

Quale peso ha avuto la presenza di questo osservatorio?

Il fatto di avere un ulteriore centro di ricerca in Ticino, tra l'altro vicino a Me-teosvizzera, ha favorito lo sviluppo di un atteggiamento aperto nei confronti dell'attività scientifica; ma il contributo forse più eclatante è legato alla costruzione dell'IRSOL. Negli anni '50 il direttore dell'Osservatorio universitario di Göttingen, prof. Ten Bruggencate, aveva progettato un telescopio ideale per l'osservazione del Sole. Aveva pensato di non installarlo a Göttingen ma in un posto in Europa con un'insolazione generosa. Ten. Bruggencate e Waldmeier avevano ottime relazioni e quest'ultimo informò che alla Specola Solare di Locarno Monti aveva fatto delle buone esperienze in questo campo. Dopo una serie di misure per verificare la qualità delle immagini a Locarno, in Germania si decise di procedere e nel 1960 venne inaugurato l'IRSOL come stazione esterna dell'osservatorio



❖ Un momento di discussione di gruppo.



❖ L'Osservatorio dell'IRSOL con il tetto aperto: alcuni studenti stanno procedendo a degli aggiustamenti del telescopio.

di Göttingen. I dati raccolti a Locarno venivano elaborati a Göttingen.

La situazione attuale è però differente

In effetti, quando nel 1979 Max Waldmeier andò in pensione, il Politecnico di Zurigo, da cui dipendeva l'Osservatorio Federale, decise di cessare il servizio di centro mondiale per l'indice di attività solare. Ciò implicava la chiusura della Specola. Un gruppo di persone del Locarnese, facenti capo al dr. Alessandro Rima e a Max Utermohlen, erano conscie della perdita scientifica e culturale relativa a questa chiusura per cui si adoperarono per trovare una soluzione che permettesse una continuità. Venne fondata una associazione, l'ASST (Associazione specola solare ticinese), che si sarebbe occupata di trovare i finanziamenti e garantire collaborazioni nazionali e internazionali. Sergio Cortesi venne incaricato di garantire il proseguimento del lavoro: eravamo nel 1980. Gli immobili rimasero proprietà della Confederazione. Il compito della deter-

minazione dell'indice d'attività solare passò da Zurigo a Bruxelles, all'Osservatorio reale. La Specola diventò stazione di riferimento principale per Bruxelles. Nel 1981 ho iniziato pure io a lavorare alla Specola, inizialmente alternandola con attività di insegnamento in scuole ticinesi.

Quale è invece la storia dell'IRSOL?

Negli anni '70, a livello europeo, la comunità dei fisici solari europei aveva deciso di cercare un luogo ideale in Europa dove installare strumenti di nuova generazione. Si decise di concentrarsi sulle Isole Canarie, dove l'aria calma, con bassa turbolenza, favorisce immagini stabili e dunque permette osservazioni con alta risoluzione spaziale. La Germania costruì due telescopi sull'isola vulcanica di Tenerife. Sono situati a una altezza sul mare di 2400m. Le condizioni atmosferiche sono quelle cercate dagli astronomi: a differenza di quanto succede sulle montagne, per esempio sulle Alpi contornate da altre mon-

tagne, a Tenerife l'osservatorio è circondato dal mare e ciò permette di minimizzare l'arrivo di aria turbolenta (che degrada la qualità delle immagini). Lo Stato tedesco aveva allora accordato la sovvenzione per la costruzione dei nuovi osservatori a condizione di chiudere gli altri già esistenti (a Capri e a Locarno). L'IRSOL era dunque destinato alla chiusura.

Dunque pure per l'IRSOL si è proceduto come per il salvataggio della Specola?

Le persone che avevano contribuito alla continuazione dell'attività della Specola valutarono il salvataggio di questo istituto creando una nuova società, l'AIR-SOL. Le difficoltà erano legate al fatto che in questo caso si doveva acquistare tutto l'istituto, occorreva ricostruire lo strumentario e l'attività scientifica andava reimpostata da zero. Si decise in ogni caso di procedere e nel 1984 fu possibile organizzare una discussione a Locarno con rappresentanti del governo di Bonn (allora capitale della Ger-

mania dell'Ovest, la BRD), della *Deutsche Forschungsgemeinschaft* (il fondo nazionale di ricerca tedesco) e col direttore dell'osservatorio universitario di Göttingen. Il risultato fu positivo, l'IRSOL veniva venduto a questa nuova associazione a un prezzo conveniente a patto che si continuasse l'attività scientifica. La questione si è protratta per alcuni anni, fino al 1988, finché localmente si è costituita una fondazione con membri: il Cantone, il Comune di Locarno e l'AIR-SOL.

È allora che il rinnovamento ha potuto iniziare?

Si è trattato di ricostruire l'istituto ... e ci è andata bene! Molte componenti presenti a Locarno furono riutilizzate per l'osservatorio di Tenerife. Anche grazie all'aiuto ricevuto da ricercatori e tecnici di Göttingen, che avevano ancora l'IRSOL nel cuore, abbiamo rimesso in funzione la strumentazione, in alcuni casi migliorandola grazie alla possibilità di far capo all'esperienza dei tecnici di Göttingen e a componenti tecniche più

attuali. Ciò ha permesso di aprire nel 1996 una collaborazione, rivelatasi poi essenziale per lo sviluppo dell'istituto, con l'istituto di astronomia del Politecnico di Zurigo, diretto dal professore Jan Olof Stenflo con il quale avevo conseguito il mio diploma anni prima. L'IRSOL assunse la funzione di osservatorio esterno dell'istituto di astronomia zurighese e la strumentazione venne indirizzata a misure specifiche che sfruttavano alcune caratteristiche tecniche del telescopio. È stato possibile, grazie a questa costellazione vincente, raggiungere un ruolo di primo piano a livello internazionale nel campo delle osservazioni ad alta precisione di una caratteristica della luce proveniente dal Sole, la sua polarizzazione. Le informazioni fisiche contenute in questo parametro si sono rilevate essere molto importanti per capire fenomeni che avvengono sulla superficie solare. Per esempio un atlante della polarizzazione lineare misurata al bordo del disco solare, conosciuto nell'ambiente con il nome di "secondo spettro solare", è stato realizzato

all'IRSOL come lavoro di dottorato del dr. Achim Gandorfer. Per l'IRSOL, dal punto di vista politico, l'accordo con il Politecnico corrispondeva alla garanzia che la qualità scientifica del lavoro svolto era alta e giustificava i finanziamenti degli enti locali (Cantone e Comuni locali).

Quanto accadeva a Locarno permise di attirare l'attenzione di diversi enti tecnici e scientifici internazionali. Ricordo l'importante collaborazione tecnico/scientifica con la Fachhochschule di Wiesbaden (FHW) grazie alla quale molta strumentazione di controllo del sistema è stata sviluppata. In due decenni più di un centinaio di studenti hanno fatto lavori di semestre, bachelor o master, diretti dal prof. Gerd Küveler della FHW, sviluppando strumentazione utilizzata a Locarno. Con l'India, in particolare con il prof. Nagendra di Bangalore, abbiamo avuto un'ottima collaborazione che ha visto molti brillanti dottorandi fare degli stages a Locarno. Ma la lista di altre collaborazioni è lunga, dagli Stati Uniti alla Russia.



❖ Uno strumento speciale per misure di polarizzazione viene fissato di fronte al telescopio.

Dopo il pensionamento del prof. Stenflo, nel 2008, il Politecnico decise di abbandonare la fisica solare per dedicarsi ad altri temi di astrofisica, nonostante la raccomandazione di una perizia internazionale esterna. Per noi iniziò un momento molto difficile perché, se da un punto di vista scientifico avevamo potuto aprire una collaborazione con un istituto tedesco, la mancanza di un aggancio accademico in Svizzera creava una complicazione burocratica apparentemente insormontabile. Il lavoro burocratico per uscire da questo circolo vizioso ha impegnato il consiglio di fondazione, guidato dal prof. Philippe Jetzer e dal vicepresidente dr. Fulvio Pelli, con il forte sostegno delle autorità cantonali e comunali.

All "ultimo minuto" (una espressione ad effetto, ma non lontana dalla realtà) è stata trovata una soluzione in questo senso: nel 2013 abbiamo ricevuto un finanziamento federale per quattro anni con la condizione, per un rinnovo, di associarci a un ente universitario. Grazie al finanziamento, all'atteggiamento particolarmente favorevole delle autorità cantonali e al riconoscimento scientifico internazionale che avevamo acquisito grazie alla collaborazione decennale con il Politecnico, fu possibile allargare lo staff dell'IRSOL, che consisteva allora in due persone, il dr. Renzo Ramelli e da me. Arrivarono più ricercatori, in particolare il dr. Luca Belluzzi, il dr. Oskar Steiner e il dr. Daniel Gisler, permettendo un fattivo incremento del lavoro di ricerca, con risultati significativi. Questo permise l'inizio di un lavoro di collaborazione con la facoltà d'informatica dell'USI che sfociò nella associazione dell'IRSOL a questa Università nel 2015, permettendo così di ottemperare alle richieste federali. Il lavoro scientifico con l'USI, favorito anche da un progetto del Fondo Nazionale svizzero per la ricerca, finanziato a Belluzzi, si è sviluppato dando ottimi risultati e mostrando le possibilità di sinergie. Ciò ha permesso di affiliare l'IRSOL all'USI nel 2021, portando di fatto Locarno, o forse meglio dire il Locarnese, nell'Università.

Una storia a lieto fine direi; come potresti descrivere l'attività dell'IRSOL ai giorni nostri?

È stato possibile creare tre gruppi: uno si occupa di osservazioni e di strumentazione, ora diretto da Ramelli, uno lavora all'interpretazione teorica dei dati, ed è diretto da Belluzzi, e un gruppo diretto da Steiner ha come metodo di studio le simulazioni numeriche, anche facendo capo al centro di calcolo scientifico svizzero (CSCS) di Lugano. Si ha la possibilità di interagire "sotto lo stesso tetto" e questo porta a focalizzare l'attenzione di aspetti nuovi non evidenti. Ciò permette di avere interessanti contatti/collaborazioni con istituti internazionali: dal Giappone agli Stati Uniti, Germania, Spagna, Cecoslovacchia, ecc. Con la SUPSI abbiamo pure una collaborazione molto importante che consiste nello sviluppo dello strumento cardine per le misure ad alta precisione della polarizzazione della luce solare.

L'IRSOL ha rappresentato, dopo il 2008, la Svizzera nel progetto EST, European Solar Telescope, un telescopio dall'apertura di 4m per osservazioni solari la cui installazione è prevista a La Palma, nelle Canarie. Adesso il referente universitario svizzero per questo progetto europeo è l'USI.

I finanziamenti provenienti dalla Confederazione, dal Cantone e dai comuni del Locarnese permettono la presenza di uno staff stabile di base. Grazie a progetti competitivi finanziati dal Fondo Nazionale o da programmi europei è possibile far capo a dottorandi o ricercatori postdoc legati a un tema di ricerca per periodi tipicamente di quattro anni.

Attualmente tra personale fisso e legato a progetti di ricerca abbiamo una quindicina di persone. Si aggiungono per brevi stages studenti, masterandi o giovani con una formazione tecnica o scientifica per il servizio civile.

Lo strumento dell'IRSOL è competitivo a livello internazionale?

La strumentazione per le misure di polarizzazione, nata al Politecnico ed ora ulteriormente sviluppata dalla SUPSI, è all'avanguardia a livello mondiale. L'apertura del telescopio è piccola (45 cm) rispetto a quella di strumenti come DKIST (telescopio solare statunitense dal diametro di 4m installato alle Hawaii) o di GREGOR (telescopio

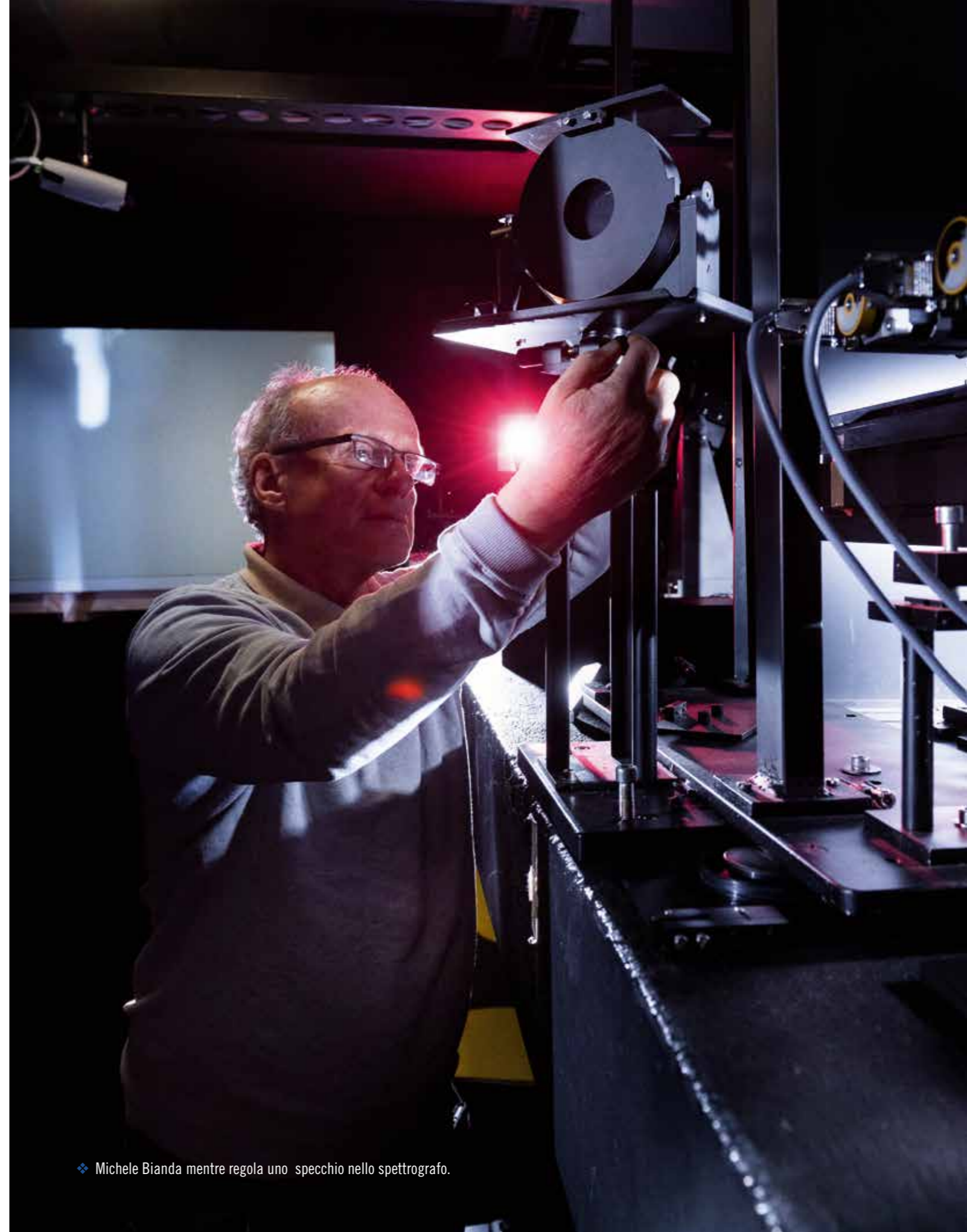
solare tedesco a Tenerife dall'apertura di 1.5m). Strumenti di grande apertura e situati in luoghi ideali permettono misure di dettagli sul Sole più piccoli di quanto riusciamo a fare noi.

Vista la competenza in misure polarimetriche (misure della polarizzazione) acquisite dall'IRSOL, abbiamo collaborazioni con entrambi i progetti, in particolare quello con l'ente responsabile di GREGOR (il Kiepenheuer Institut für Sonnenphysik di Freiburg i.Br., ora Leibniz Institut) prevede l'installazione di un nostro polarimetro sul telescopio a Tenerife, esperimento che già ha dato notevoli successi scientifici.

Da metà dello scorso anno sei pensionato, come vivi questa esperienza?

Direi molto bene, anche se non l'avevo preparata, come invece e giustamente raccomandano gli esperti in materia. Per il mio carattere il lato dell'improvvisazione ha una notevole importanza per supplire al mio lato un po' caotico. È una scoperta: il fatto di non avere le stesse responsabilità di prima è una liberazione. Ovviamente è possibile dire ciò grazie alla nuova direzione dell'IRSOL, che ritengo di alto livello e assai competente. La direzione scientifica è stata affidata alla prof. Svetlana Berdyugina, che conosce l'IRSOL da molti anni grazie ad una costruttiva collaborazione. Da maggio dello scorso anno ha assunto la direzione scientifica dell'IRSOL coadiuvata dal codirettore dr. Renzo Ramelli. Berdyugina ha anche la qualifica di professore aggregato all'USI, e grazie alle sue profonde conoscenze scientifiche sta dando sostanziali aiuti. Questa situazione mi permette di dire di aver potuto lasciare l'istituto in ottime mani, e che si prospetta un radioso futuro. Mi occupo ancora di argomenti che risultano utili all'istituto e che mi interessano personalmente, alcuni sono di natura tecnica e riguardano la modernizzazione del sistema di controllo del telescopio. Ora ho anche tempo per riguardare con calma argomenti scientifici il cui studio era sempre stato posticipato in favore della soluzione di problemi più urgenti. Non mi è ancora capitato di annoiarmi, insomma." ♦

Copyright: © Ti-Press / Alessandro Crinari»

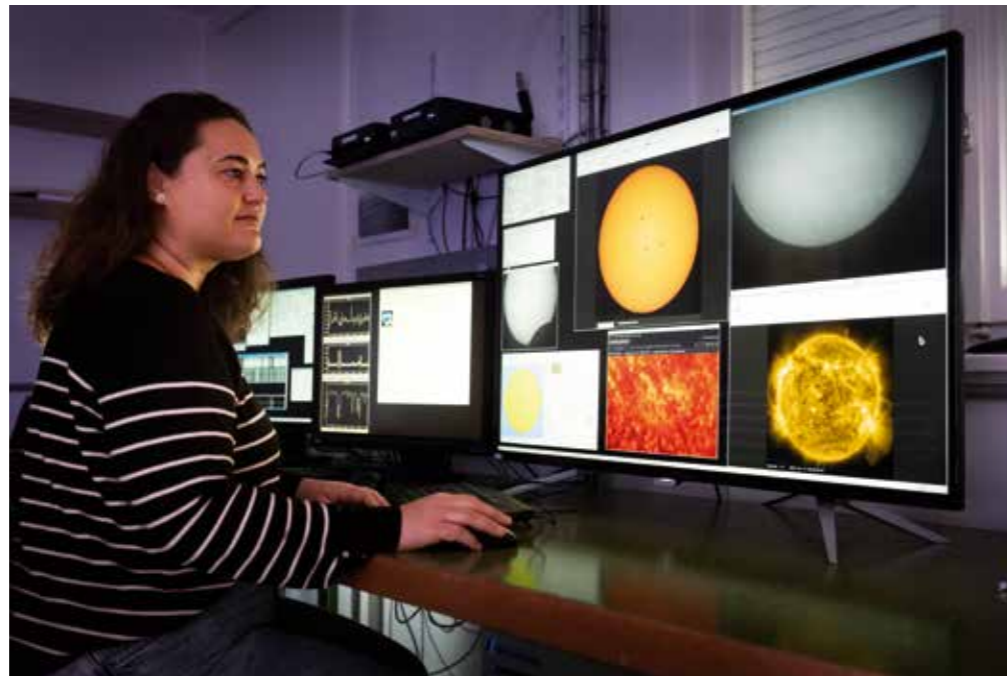


❖ Michele Bianda mentre regola uno specchio nello spettrografo.

Die Stimmungen der Sonne unter die Lupe nehmen

Die Sonne ist der uns am nächsten stehende Stern und für jede Lebensform auf der Erde lebenswichtig. Dank der Sonne haben sich auf unserem ursprünglichen Planeten die ersten Lebensformen entwickelt, die sich dann in Millionen von Jahren zu den erstaunlichen, aber auch prekären, vielfältigen Formen entwickelt haben, die wir heute betrachten und bewundern können.

von **Yvonne Bött**
und **Gian Pietro Milani**



❖ Una ricercatrice al lavoro nel locale osservativo.



❖ Alcune persone dello staff durante una teleconferenza.

Wenn die Sonneneinstrahlung so lebenswichtige und wohltuende Auswirkungen auf die Biosphäre hat, können bestimmte Laune unseres Sterns auch alles andere als harmlose Unannehmlichkeiten verursachen, insbesondere für das komplizierte und sehr empfindliche Computernetzwerk, auf das wir nicht mehr verzichten können. Deshalb ist es unerlässlich, die Phänomene im Auge zu behalten, die sich auf diesem riesigen Himmelskörper manifestieren, der sich gar nicht so weit weg von der Erde befindet und um den wir zusammen mit allen anderen Planeten des Sonnensystems herumtanzen. Dank der hervorragenden Sonneneinstrahlung untersuchen und studieren die Tessiner Specola Solare und das IRSOL (Forschungs-

institut Solaro Aldo und Cele Daccò) aus Locarno Monti seit Jahrzehnten unseren Stern.

Michele Bianda war nach seiner Arbeit an der Specola Solare Direktor des IRSOL und kümmerte sich in Zusammenarbeit mit akademischen Kreisen um die wissenschaftliche Beobachtung der Sonne. Er hat zur Entwicklung des Instituts beigetragen, das jetzt der Universität der italienischen Schweiz, USI, angegliedert ist. Der Weg war nicht ohne Hindernisse.

Michele Bianda (1956) stammt aus Arcegno. Sein Vater war Versicherer und seine Mutter eine Poncini aus Ascona. Michele besuchte die Grundschulen von Ascona, dann das Gymnasium und das Lyzeum am Collegio Papiro, wo der Physiklehrer Alfredo Poncini ihm Interesse und Leidenschaft für Physik vermittelte, eine Dis-

ziplin, die er dann an der ETH Zürich studierte. Anfang der achtziger Jahre erwarb er mit einer Arbeit der Sonnenphysik sein Diplom. Hier ist, was er uns über seine einzigartige Karriere erzählt hat:

Wie sind Sie zur Tessiner Specola Solare gekommen?

«Nach Abschluss meines Studiums», so Bianda «beging ich 1981 den «Wahnsinn», ins Tessin zurückzukehren, das damals noch weit von der heutigen Universitätsentwicklung entfernt war. Unter den wenigen Ausnahmen war die Specola Solare, wo ich 1981 mit Sergio Cortesi zusammenarbeitete. Cortesi arbeitete in diesem Observatorium seit seiner Eröffnung im Jahr 1957.»

Die Geschichte der Specola Solare ist besonders.

«Seine Wurzeln müssen im Jahr 1934 gesucht werden, als Karl Rapp, ein deutscher Ingenieur, der die Firma «Rapp Motorenwerke» vor dem Ruhestand verkauft hatte (die Firma änderte ihren Namen in BMW), sich in Locarno Monti niederliess und sich endlich seiner Leidenschaft widmen konnte: der Astronomie. Er hatte sich ein Teleskop gekauft und machte von seinem Balkon aus verschiedene Beobachtungen. Er beobachtete auch die Sonne und brachte die Sonnenflecken auf Zeichnungen zurück, die er dann nach Zürich schickte, wo die Bundesbeobachtungsstelle das weltweite Zentrum für die Bestimmung des Sonnenaktivitätsindex war. In Zürich hatten sie bemerkt, dass man durch die Kom-

bination der Bilder von Zürich und Locarno Daten für einen hohen Prozentsatz an Tagen im Jahr erhalten konnte. Dies ist darauf zurückzuführen, dass sich die Wetterbedingungen oft ergänzen können. Der Direktor der Bundesbeobachtungsstelle, Prof. Max Waldmeier, hielt es daher für angebracht, eine feste Beobachtungsstelle im Tessin zu haben. Er fand die notwendige Finanzierung dank des Internationalen Jahres der Geophysik (1957). Als Schweizer Beteiligung an der Veranstaltung wurde die Specola Solare gebaut, um die Beobachtungen zwischen verschiedenen ähnlichen Instituten besser zu koordinieren. Sergio Cortesi hatte in Lugano als Bauingenieur studiert, hatte aber ein grosses Interesse an der

Astronomie, die er privat betrieb. Wegen seiner wissenschaftlichen Ausbildung und Kenntnissen der Astronomie wurde er in die Specola aufgenommen. In diesem Bereich hat er dann von 1957 bis 2021 bis wenige Tage vor seinem Tod gearbeitet.»

Welche Bedeutung hatte dieses Observatorium?

«Die Tatsache, dass wir ein weiteres Forschungszentrum im Tessin haben, unter anderem in der Nähe von Meteoschweiz, hat die Entwicklung einer offenen Haltung gegenüber der wissenschaftlichen Tätigkeit begünstigt; der vielleicht auffälligste Beitrag ist jedoch mit dem Bau der IRSOL verbunden. In den fünfziger Jahren hatte der Direktor der Universi-

tätsobservatoriums Göttingen, Prof. Ten Bruggencate, ein ideales Teleskop zur Beobachtung der Sonne entworfen. Er hatte daran gedacht, es nicht in Göttingen zu installieren, sondern an einem Ort in Europa mit grosszügiger Sonneneinstrahlung. Ten Bruggencate und Waldmeier hatten sehr gute Beziehungen und letzterer informierte, dass er in der Specola Solare von Locarno Monti gute Erfahrungen in diesem Bereich gemacht habe. Nach einer Reihe von Massnahmen zur Überprüfung der Bildqualität in Locarno wurde in Deutschland beschlossen, fortzufahren, und 1960 wurde das IRSOL als Aussenstation des Göttinger Observatoriums eröffnet. Die in Locarno gesammelten Daten wurden in Göttingen verarbeitet.»

Die derzeitige Situation ist jedoch anders.

«Als Max Waldmeier 1979 in den Ruhestand ging, beschloss die ETH Zürich, von der die Bundesbeobachtungsstelle abhing, den Dienst des weltweiten Zentrums für den Sonnenaktivitätsindex einzustellen. Dies bedeutete die Schliessung der Specola. Eine Gruppe von Menschen aus Locarno unter der Leitung von Dr. Alessandro Rima und Max Utermohlen war sich des wissenschaftlichen und kulturellen Verlustes im Zusammenhang mit dieser Schliessung bewusst, so dass sie sich bemühten, eine Lösung zu finden, die eine Kontinuität ermöglichte. Es wurde ein Verein gegründet, der ASST (Associazione specola solare ticinese), der sich mit der Suche nach Finanzierung und der Gewährleistung nationaler und internationaler Kooperationen befassen sollte. Sergio Cortesi wurde damit beauftragt, die Fortsetzung der Arbeit sicherzustellen: Das war im Jahr 1980. Die Liegenschaften blieben Eigentum der Eidgenossenschaft. Die Aufgabe der Bestimmung des Sonnenaktivitätsindex ging von Zürich nach Brüssel an die Königliche Beobachtungsstelle über. Die Specola wurde zur Hauptreferenzstation für Brüssel. 1981 begann auch ich an der Specola zu arbeiten, zunächst abwechselnd mit Lehrtätigkeiten an Tessiner Schulen.»

Was ist hingegen die Geschichte des IRSOL?



❖ Sul tetto aperto dell'Osservatorio alcuni studenti discutono un aggiustamento del telescopio.

«In den siebziger Jahren hatte die europäische Gemeinschaft der Sonnenphysiker beschlossen, nach einem idealen Ort in Europa zu suchen, an dem Instrumente der nächsten Generation installiert werden konnten. Es wurde beschlossen, sich auf die Kanarischen Inseln zu konzentrieren, wo die ruhige Luft mit geringen Turbulenzen stabile Bilder begünstigt und daher Beobachtungen mit hoher räumlicher Auflösung ermöglicht. Deutschland baute zwei Teleskope auf der Vulkaninsel Teneriffa. Sie befinden sich auf 2400 m ü. M. Die Wetterbedingungen sind die von Astronomen gesuchten: Im Gegensatz zu den Bergen, beispielsweise in den von anderen Bergen umgebenen Alpen, ist das Observatorium auf Teneriffa vom Meer umgeben, wodurch die Ankunft turbulenter Luft (die die Bildqualität beeinträchtigt) minimiert wird. Der deutsche Staat hatte damals die Subvention für den Bau der neuen Observatorien unter der Bedingung gewährt, dass die anderen bereits bestehenden (in Capri und Locarno) geschlossen wurden. Das IRSOL war daher zur Schliessung bestimmt.»

Wurde also auch für die IRSOL wie für die Rettung der Specola vorgegangen?

«Menschen, die zur Fortsetzung der Tätigkeit der Specola beigetragen hatten, bewerteten die Rettung dieses Instituts durch die Gründung einer neuen Gesellschaft, der AIRSOL. Die Schwierigkeiten waren damit verbunden, dass in diesem Fall das gesamte Institut gekauft werden, das Instrumentarium rekonstruiert und die wissenschaftliche Tätigkeit von Grund auf neu eingestellt werden musste. Es wurde auf jeden Fall beschlossen, fortzufahren, und 1984 konnte in Locarno eine Diskussion mit Vertretern der Regierung von Bonn (damals Hauptstadt der Bundesrepublik Deutschland, BRD), der Deutschen Forschungsgemeinschaft (dem deutschen Nationalforschungsfonds) und dem Direktor des Universitätsobservatoriums von Göttingen organisiert werden. Das Ergebnis war positiv, die IRSOL wurde zu einem erschwinglichen Preis verkauft an diese neue Vereinigung, unter der Bedingung, dass die wissenschaftliche Tätigkeit fortgesetzt wurde. Die Angelegenheit dauerte einige Jahre bis 1988, als vor Ort eine Stiftung mit Mitgliedern ge-

auf spezifische Messungen ausgerichtet, die einige technische Merkmale des Teleskops ausnutzten. Dank dieser erfolgreichen Konstellation konnte eine führende Rolle auf internationaler Ebene im Bereich der hochpräzisen Beobachtungen eines Merkmals des von der Sonne kommenden Lichts, seiner Polarisation, erreicht werden. Die in diesem Parameter enthaltenen physikalischen Informationen erwiesen sich als sehr wichtig, um Phänomene zu verstehen, die auf der Sonnenoberfläche auftreten. Zum Beispiel wurde ein Atlas der linearen Polarisation, der am Rand der Sonnenscheibe gemessen wurde und in der Umgebung unter dem Namen «zweites Sonnenspektrum» bekannt ist, an dem IRSOL als Doktorarbeit von Dr. Achim Gandorfer durchgeführt. Für das IRSOL entsprach die Vereinbarung mit der ETH aus politischer Sicht der Garantie, dass die wissenschaftliche Qualität der geleisteten Arbeit hoch war, und rechtfertigte die Finanzierung durch die lokalen Behörden (Kanton und lokale Gemeinden).

Was in Locarno geschah, ermöglichte es, die Aufmerksamkeit verschiedener internationaler technischer und wissenschaftlicher Einrichtungen auf sich zu ziehen. Ich erinnere mich an die wichtige technische/wissenschaftliche Zusammenarbeit mit der Fachhochschule Wiesbaden (FHW), dank derer viele Steuerungsinstrumente entwickelt wurden. In zwei Jahrzehnten haben mehr als hundert Studenten Semester-, Bachelor- oder Masterarbeiten unter der Leitung von Professor Gerd Küveler von der FHW geleistet und in Locarno gebrauchte Instrumente entwickelt. Mit Indien, insbesondere mit Prof. Nagendra aus Bangalore, hatten wir eine sehr gute Zusammenarbeit, bei der viele brillante Doktoranden Praktika in Locarno absolvierten. Aber die Liste weiterer Kooperationen ist lang, von den USA bis Russland.

Nach der Pensionierung von Professor Stenflo im Jahr 2008 beschloss die ETH, die Sonnenphysik aufzugeben, um sich anderen astrophysikalischen Themen zu widmen, entgegen der Empfehlung eines externen internationalen Gutachtens. Für uns begann eine sehr schwierige Zeit, denn wenn wir auch aus wissenschaftlicher Sicht eine Zusammenarbeit mit ei-

nem deutschen Institut eröffnen konnten, verursachte das Fehlen einer akademischen Anbindung in der Schweiz eine scheinbar unüberwindbare bürokratische Komplikation. Die bürokratische Arbeit, um aus diesem Teufelskreis herauszukommen, beschäftigte den Stiftungsrat unter der Leitung von Prof. Philippe Jetzer und Vizepräsident Dr. Fulvio Pelli, mit starker Unterstützung der kantonalen und kommunalen Behörden.

In «letzter Minute» (ein Ausdruck mit Wirkung, aber nicht weit von der Realität entfernt) wurde eine Lösung in diesem Sinne gefunden: 2013 erhielten wir eine Bundesfinanzierung für vier Jahre unter der Bedingung, dass wir einer Universität beitreten. Dank der Finanzierung, der besonders günstigen Haltung der kantonalen Behörden und der internationalen wissenschaftlichen Anerkennung, die wir dank der jahrzehntelangen Zusammenarbeit mit der ETH erworben hatten, konnte das Personal des IRSOL erweitert werden, das damals aus zwei Personen bestand, aus Dr. Renzo Ramelli und mir. Es kamen mehr Forscher hinzu, insbesondere Dr. Luca Belluzzi, Dr. Oskar Steiner und Dr. Daniel Gisler, was eine effektive Steigerung der Forschungsarbeit mit signifikanten Ergebnissen ermöglichte. Dies ermöglichte den Beginn einer Zusammenarbeit mit der Fakultät für Informatik der USI, die 2015 zur Assoziation des IRSOL mit dieser Universität führte, wodurch die Anforderungen des Bundes erfüllt werden konnten. Die wissenschaftliche Arbeit mit der USI, die auch durch ein in Belluzzi finanziertes Projekt des Schweizerischen Nationalfonds für Forschung gefördert wurde, hat sich zu hervorragenden Ergebnissen entwickelt und die Möglichkeiten für Synergien aufgezeigt. Dies ermöglichte es, das IRSOL im Jahr 2021 der USI anzuschliessen und Locarno, oder besser gesagt die Umgebung von Locarno, an die Universität zu bringen.»

Eine Geschichte mit einem glücklichen Ende würde ich sagen. Wie könnten Sie die Aktivitäten des IRSOL in der heutigen Zeit beschreiben?

«Es konnten drei Gruppen erstellt werden: Eine befasst sich mit Beobachtungen und Instrumenten, die jetzt von Ramelli geleitet werden, eine arbeitet an



❖ L'Osservatorio con vista sul Piano di Magadino.

der theoretischen Interpretation der Daten und wird von Belluzzi geleitet, und eine Gruppe unter der Leitung von Steiner hat numerische Simulationen als Studienmethode, auch im Rahmen des Schweizer wissenschaftlichen Rechenzentrums (CSCS) in Lugano. Sie haben die Möglichkeit, «unter einem Dach» zu interagieren, und dies führt dazu, die Aufmerksamkeit auf neue, nicht offensichtliche Aspekte zu lenken. Dies ermöglicht interessante Kontakte/Kooperationen mit internationalen Instituten: von Japan bis in die Vereinigten Staaten, Deutschland, Spanien, Tschechoslowakei usw.

Mit der SUPSI haben wir auch eine sehr wichtige Zusammenarbeit, die in der Entwicklung des Schlüsselinstrumentes für die hochpräzise Messung der Polarisation des Sonnenlichts besteht.

Das IRSOL repräsentierte nach 2008 die Schweiz im EST-Projekt, dem European Solar Telescope, einem Teleskop mit einer Öffnung von 4 m für Sonnenbeobachtungen, dessen Installation auf La Palma auf den Kanarischen Inseln geplant ist. Jetzt ist die Schweizer Universitätsreferenz für dieses europäische Projekt die USI.

Die Finanzierungen aus dem Bund, dem Kanton und den Gemeinden der Umgebung von Locarno ermöglichen die Präsenz eines stabilen Grundpersonals. Dank wettbewerbsfähiger Projekte, die

aus dem Nationalfonds oder aus europäischen Programmen finanziert werden, können Doktoranden oder Postdoc-Forscher, die sich mit einem Forschungsthema befassen, für typischerweise vier Jahre betreut werden.

Derzeit haben wir unter den festangestellten und an Forschungsprojekte gebundenen Mitarbeitern etwa 15 Personen. Für kurze Praktika werden Studenten, Master-Studenten oder junge Menschen mit einer technischen oder wissenschaftlichen Ausbildung für den Zivildienst hinzugefügt.»

Ist das IRSOL-Instrument international wettbewerbsfähig?

«Die an der ETH entwickelte und jetzt von SUPSI weiterentwickelte Instrumentierung für Polarisationsmessungen ist weltweit führend. Die Öffnung des Teleskops ist klein (45 cm) im Vergleich zu Instrumenten wie DKIST (US-Solarteleskop mit einem in Hawaii installierten Durchmesser von 4 m) oder GREGOR (deutsches Solarteleskop auf Teneriffa mit einer Öffnung von 1.5 m). Instrumente mit grosser Öffnung und an idealen Orten ermöglichen Messungen von Details, die auf der Sonne kleiner sind, als was wir schaffen.

Angesichts der von dem IRSOL erworbenen Kompetenz in polarimetrischen Mes-

sungen (Polarisationsmessungen) haben wir eine Zusammenarbeit mit beiden Projekten, insbesondere mit der für GREGOR zuständigen Stelle (dem Kiepenheuer Institut für Sonnenphysik in Freiburg i. Br. jetzt Leibnitz Institut), die die Installation eines eigenen Polarimeters am Teleskop auf Teneriffa vorsieht, ein Experiment, das bereits zu bemerkenswerten wissenschaftlichen Erfolgen geführt hat.»

Seit Mitte letzten Jahres sind Sie im Ruhestand, wie erleben Sie diese Erfahrung?

«Ich würde sagen, sehr gut, auch wenn ich mich nicht darauf vorbereitet hatte, wie es die Experten auf diesem Gebiet zu Recht empfehlen. Für meinen Charakter ist die Seite der Improvisation von grosser Bedeutung, um meine etwas chaotische Seite auszugleichen. Es ist eine Entdeckung: Die Tatsache, dass man nicht die gleichen Verantwortlichkeiten wie zuvor hat, ist eine Befreiung. Dies kann natürlich dank der neuen Leitung des IRSOL gesagt werden, die ich für hochrangig und sehr kompetent halte. Die wissenschaftliche Leitung wurde Prof. Svetlana Berdyugina anvertraut, die das IRSOL seit vielen Jahren aufgrund einer konstruktiven Zusammenarbeit kennt. Seit Mai des letzten Jahres hat sie die wissenschaftliche Leitung des IRSOL mit Unterstützung des Co-Direktors Dr. Renzo Ramelli übernommen. Berdyugina hat auch die Qualifikation einer an die USI angeschlossenen Professorin und leistet mit ihren fundierten wissenschaftlichen Kenntnissen erhebliche Hilfe. Diese Situation ermöglicht es mir, zu sagen, dass ich das Institut in guten Händen lassen konnte und eine glänzende Zukunft vor uns liegt. Ich beschäftige mich immer noch mit Themen, die für das Institut nützlich sind und mich persönlich interessieren, einige sind technischer Natur und betreffen die Modernisierung des Kontrollsystems des Teleskops. Jetzt habe ich auch Zeit, in Ruhe über wissenschaftliche Themen nachzudenken, deren Untersuchung immer zugunsten der Lösung dringender Probleme verschoben wurde. Ich habe mich also noch nicht gelangweilt.» ♦

Copyright: © Ti-Press / Alessandro Crinari»

AS ACQUASUB SA PISCINE

COSTRUTTORI DI PISCINE DAL 1971 SCHWIMMBADBAU SEIT 1971

www.acquasub.ch 6616 Losone Tel. 091/791 14 44-15 88 info@acquasub.ch



Museo Epper: percorso d'arte dedicato alla chiesa del Tamaro

Con disegni di Mario Botta ed Enzo Cucchi, fotografie di Villi Hermann

Tamaro. Ossia un incontro che si rinnova nella mostra al Museo Epper di Ascona. Inaugurazione sabato 29 luglio ore 17.30, chiusura domenica 29 ottobre. È l'incontro tra **Mario Botta**, architetto ticinese noto in tutto il mondo, il pittore e scultore **Enzo Cucchi**, protagonista della Transavanguardia, una delle stagioni più interessanti dell'arte del Novecento, ed il regista ticinese **Villi Hermann**, che ha presentato i suoi film e documentari (San Gottardo, Matlosa, Innocenza, Bankomatt ecc.) nei grandi Festival internazionali. Alla costruzione della chiesa sul Tamaro Villi Hermann ha dedicato un documentario che ne suggella la memoria. Su commissione di Egidio Cattaneo, sul Tamaro Mario Botta ha costruito la chiesa dedicata a Santa Maria degli Angeli, consacrata nel 1996. Da allora figura tra le mete di architettura e d'arte. L'imprenditore Egidio Cattaneo ricordava volentieri quella telefonata d'un sabato mattina: "Architetto, siccome a Mogno le fanno difficoltà, venga da noi sul Tamaro a costruire la sua chiesa".

Detto fatto, ma nel frattempo le difficoltà si dipanarono ed anche Mogno ha avuto la sua chiesa, alto esempio di architettura religiosa contemporanea. L'esposizione al Museo Epper riunisce opere dei tre protagonisti. Una serie di fotografie di scena scattate dal regista durante la lavorazione del film, un'accurata scelta di schizzi e disegni realizzati da Mario Botta in corso d'opera, una serie di gouaches di Enzo Cucchi prestate al Museo di Ascona dall'archivio del MASI, Museo d'arte della Svizzera Italiana. Il documentario di Villi Hermann è stato appena restaurato e nella nuova veste viene proiettato ad inizio agosto 2023 al Festival del film di Locarno. La mostra, la prima sull'argomento, nasce quindi dall'opportunità di contestualizzare il film/documentario, che s'intitola "TAMARO. Pietre e angeli. Mario Botta, Enzo Cucchi", con documenti ed opere mai esposte al pubblico e tutte relative agli anni di costruzione, 1992-96. Realizzata in porfido, la chiesa di Botta sorge al limitare del pendio oltre il quale si apre una straordinaria veduta

panoramica. L'intervento artistico di Enzo Cucchi occupa i due spazi principali: il soffitto della passerella, segnato da un lungo cipresso dipinto, e il cuore della Chiesa, l'abside. Su un azzurro intenso propone il tema delle mani in gesto offerente, integrate nell'iconografia mariana delle 22 formelle poste sopra le finestre, le cui simbologie sono state suggerite da Padre Giovanni Pozzi, anch'egli ben segnalato nell'esposizione all'Epper con carte e documenti relativi al suo ruolo di esegeta della dimensione mariana della chiesa del Tamaro, messi a disposizione dalla Biblioteca Salita dei Frati di Lugano. Per l'occasione è stato realizzato un catalogo con numerose immagini della lavorazione del film e della costruzione della chiesa del Tamaro, con la presenza dei protagonisti, l'architetto Mario Botta l'artista Enzo Cucchi, l'imprenditore Egidio Cattaneo e P. Pozzi. È completato da testimonianze d'epoca degli stessi Botta e Cucchi, di Villi Hermann e un intervento di Dalmazio Ambrosioni pubblicato sul Giornale del Popolo nel giugno 1996. ♦



Epper-Museum: Kunstroute der Kirche auf dem Tamaro gewidmet

Mit Zeichnungen von Mario Botta und Enzo Cucchi, Abbildungen von Villi Hermann

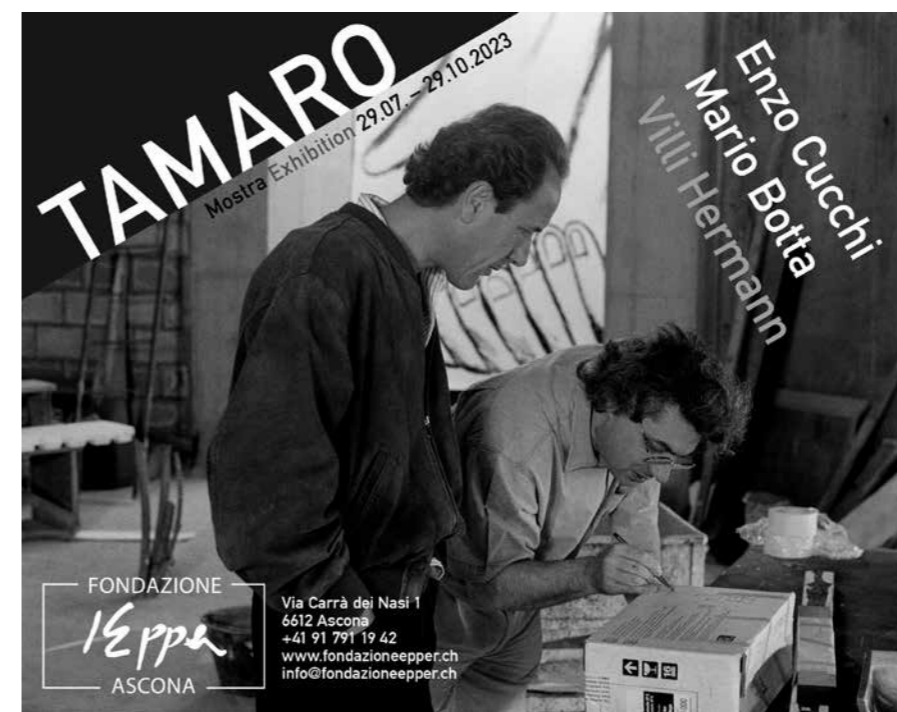
Tamaro. Eine Begegnung also, die in der Ausstellung im Epper-Museum in Ascona erneuert wird. Eröffnung am Samstag, 29. Juli um 17.30 Uhr, Schliessung am Sonntag, 29. Oktober. Es ist die Begegnung zwischen Mario Botta, dem weltweit bekannten Tessiner Architekten, dem Maler und Bildhauer Enzo Cucchi, Protagonist der Transavantgarde, einer der interessantesten Kunstperioden des 20. Jahrhunderts, und dem Tessiner Regisseur Villi Hermann, der seine Filme und Dokumentationen (St. Gotthard, Matlosa, Innocenza, Bankomatt usw.) auf grossen internationalen Festivals präsentierte. Dem Bau der Kirche auf dem Tamaro hat Villi Hermann einen Dokumentarfilm gewidmet, der sein Andenken besiegelt. Im Auftrag von Egidio Cattaneo baute Mario Botta die 1996 geweihte Kirche Santa Maria degli Angeli auf dem Tamaro.

Seitdem gehört sie zu den Attraktionen der Architektur und Kunst. Der Unternehmer Egidio Cattaneo erinnerte sich gerne an diesen Anruf an einem Samstagmorgen: «Architekt, wenn Ihnen Mogno Schwierigkeiten bereitet, kommen Sie zu uns auf den Tamaro, um Ihre Kirche zu bauen.» Gesagt, getan, aber in der Zwischenzeit wurden die Schwierigkeiten gelöst und auch der Weiler Mogno hatte seine Kirche, ein hohes Beispiel zeitgenössischer religiöser Architektur. Die Ausstellung im Epper-Museum vereint Werke der drei Protagonisten. Eine Reihe von Szenenfotos, die vom Regisseur während der Bearbeitung des Films aufgenommen wurden, eine sorgfältige Auswahl von Skizzen und Zeichnungen von Mario Botta während der Arbeit, eine Reihe von Gouachen von Enzo Cucchi, die dem Museum von Ascona aus dem Archiv des MASI, dem Kunstmuseum der italieni-

schen Schweiz, geliehen wurden. Der Dokumentarfilm von Villi Hermann wurde kürzlich restauriert und wird im neuen Gewand Anfang August 2023 beim Locarno Film Festival gezeigt. Die Ausstellung, die erste zu diesem Thema, entsteht daher aus der Gelegenheit, den Dokumentarfilm mit dem Titel «TAMARO. Steine und Engel. Mario Botta, Enzo Cucchi», mit Dokumenten und Werken, die nie der Öffentlichkeit gezeigt wurden und sich alle auf die Baujahre 1992-96 beziehen, zu kombinieren.

Die aus Porphyrt erbaute Kirche von Botta steht am Rande des Abhangs, hinter dem sich ein aussergewöhnlicher Panoramablick eröffnet. Der künstlerische Eingriff von Enzo Cucchi nimmt die beiden Hauptträume ein: Die Decke des Laufstegs, die durch eine lange gemalte Zypresse gekennzeichnet ist, und das Herz der Kirche, die Apsis. Auf einem intensiven Blau wird das Thema der Hände in einer bietenden Geste vorgeschlagen, die in die marianische Ikonographie der 22 Formeln über den Fenstern integriert sind. Deren Symbolismus wurde von Pater Giovanni Pozzi angeregt, der auch in der Ausstellung im Epper mit Papieren und Dokumenten über seine Rolle als Exeget der marianischen Dimension der Kirche auf dem Tamaro vertreten war, die von der Bibliothek Salita dei Frati in Lugano zur Verfügung gestellt wurden.

Zu diesem Anlass wurde ein Katalog mit zahlreichen Bildern von der Entstehung des Films und dem Bau der Kirche auf dem Tamaro erstellt, in Anwesenheit der Protagonisten: der Architekt Mario Botta, der Künstler Enzo Cucchi, der Unternehmer Egidio Cattaneo und P. Pozzi. Er wird durch historische Zeugnisse von Botta und Cucchi selbst, von Villi Hermann und einem Beitrag von Dalmazio Ambrosioni ergänzt, der im Juni 1996 im Giornale del Popolo veröffentlicht wurde. ♦



La fiascia: il pane di castagne della Valle Maggia

Una ricetta antica, una tradizione popolare, il pane di castagne della Valle Maggia è una perla del patrimonio culinario storico del Ticino.

di **Ezio Guidi**

Sono ormai pochissimi a preparare ancora la fiascia ma cercando bene è possibile trovare qualcuno in Valle Maggia che ogni tanto la cucina per qualche occasione. Le fiasce (*i fiasc*, in dialetto) sono delle pagnotte dal gusto dolce, ottenute dalla farina di castagne. Si possono presentare in modi diversi: a Caveragno sono più a forma di una pagnottine, mentre dalle parti di Moghegno sono a forma più cilindrica. Si tratta di uno dei doni dell'albero del pane, come viene a volte ancora oggi chiamato il castagno, in virtù della sua generosità nel regalare questo frutto buono e nutriente, utile anche creare un impasto da informare.

In una valle in cui non abbondava il frumento e nemmeno la segale, come testimoniava il Landmano Leucht nella sua *Descrizione del baliaggio di Locarno* del 1767, e dove si ricavano farine persino dai tralci della vite, il pane di castagne era una risorsa molto importante che per secoli ha sfamato generazioni di famiglie contadine della valle.

Dire a quando risale la preparazione della fiascia è impresa ardua ma non ci sono dubbi che sia molto antica. Nell'alto medioevo, in diversi documenti, si trovano riferimenti alle castagne, un frutto ampiamente utilizzato nella cucina longobarda. I castagneti, chiamati *ca-*

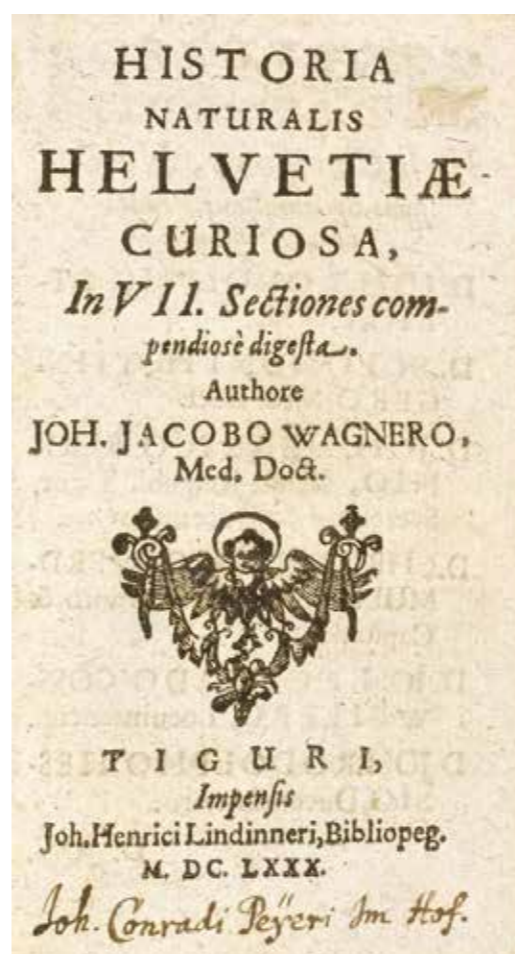


stanetum o *silva castana*, erano noti già in epoca romana, anche se fu solo tra il VI e il VII secolo che iniziarono a essere veramente sfruttati. I Longobardi utilizzavano la farina di castagne essiccate, sempre disponibile nei magazzini delle *curtes*, soprattutto durante i periodi di carestia. L'identificazione del castagno come albero del pane risale probabilmente a questo periodo.

Una delle prime menzioni scritte della farina di castagne riguardanti specificamente il nostro territorio risale al 1680 e la troviamo della *Historia naturalis Helvetiae*, in cui J. J. Wagner ne descrive anche la tecnica di preparazione, che è rimasta in sostanza sempre la stessa e che consiste nell'affumicare le castagne sui graticci in modo da liberarle da eventuali vermi ed essicarle per bene prima di ridurle in farina.

Da questi graticci deriva anche il nome di un'architettura tipica della nostra terra, le *grà*, ossia quelle piccole costruzioni in pietra destinate appunto all'essiccazione delle castagne che si possono ancora trovare in varie parti del Cantone. Il carico e lo scarico delle *grà* era un momento importante della vita contadina dei tempi andati, uno di quegli eventi che segnavano il trascorrere del tempo e delle stagioni, in questo caso, dell'autunno. L'essiccazione era anche e soprattutto di uno dei modi per conservare le castagne, che potevano così essere consumate durante i mesi in cui la terra era meno generosa.

Prese le castagne dalla *grà* ancora calde, bisognava metterle in sacchi di tela che venivano poi energicamente sbattuti contro un ceppo, in modo da separare le bucce. Dopodiché si sceglievano le



castagne più belle e ancora intatte, che venivano conservate intere, mentre con quelle rotte si faceva la farina.

Per preparare le fiasce, si mescolava la farina di castagne con un po' di farina di frumento o di segale, una bella presa di zucchero e un pizzico di sale, impastando il tutto con acqua tiepida. Il lievito tradizionalmente sembra che non si mettesse, oggi qualcuno lo usa, come anche un po' di cumino, altre spezie o frutta. Una volta formate le pagnotte, bisognava cuocerle, per questo si usava un forno a legna, solitamente situato all'esterno, anche se ancora più antica potrebbe verosimilmente essere la cottura al fuoco del camino. Per fare questo si disponeva la pagnotta su una pioda di pietra ollare e la si metteva a fianco al fuoco, quasi in verticale, un modo di cuocere che ritroviamo in molte culture. Nell'Ottocento la produzione di pane di castagne era già praticamente già un ricordo. Lo testimonia anche Stefano Franscini che nel suo *La Svizzera italiana: tomo I* (1837-1839) scrive: «Il pane di farina d'orzo o di farina di castagne è onninamente disusato.» Tuttavia, in quanto risorsa alimentare facilmente accessibile, il pane di castagne tornava

periodicamente in voga quando le alternative scarseggiavano, come ad esempio durante la prima guerra mondiale.

Dopo la seconda guerra mondiale, con il frumento più facilmente reperibile ed economico, la produzione di farina di castagne cadde completamente nell'oblio. Negli Ottanta iniziò infine la sua riscoperta, non più come una necessità ma come valorizzazione dei prodotti del territorio. Oggi a Moghegno c'è un mulino che la macina tutti gli anni e una *grà* che viene ancora usata per lo scopo. Le scolaresche ci vanno in visita per imparare saperi e sapori del tempo che fu.

Ora che è arrivato l'autunno e che già si sente nell'aria il profumo delle caldarroste, è il momento giusto per riscoprire queste antiche pratiche e preparazioni tradizionali. Se qualcuno riuscirà a procurarsi qualche pagnotta di fiascia gli auriamo di gustarla con un pensiero ai secoli passati in cui questo pane di castagne permise a tanta gente di campare, seguendo i tempi della natura, i ritmi e modi di quella vita rurale di cui in qualche angolo delle nostre valli è forse ancora possibile trovare scovare qualche preziosa traccia. ♦

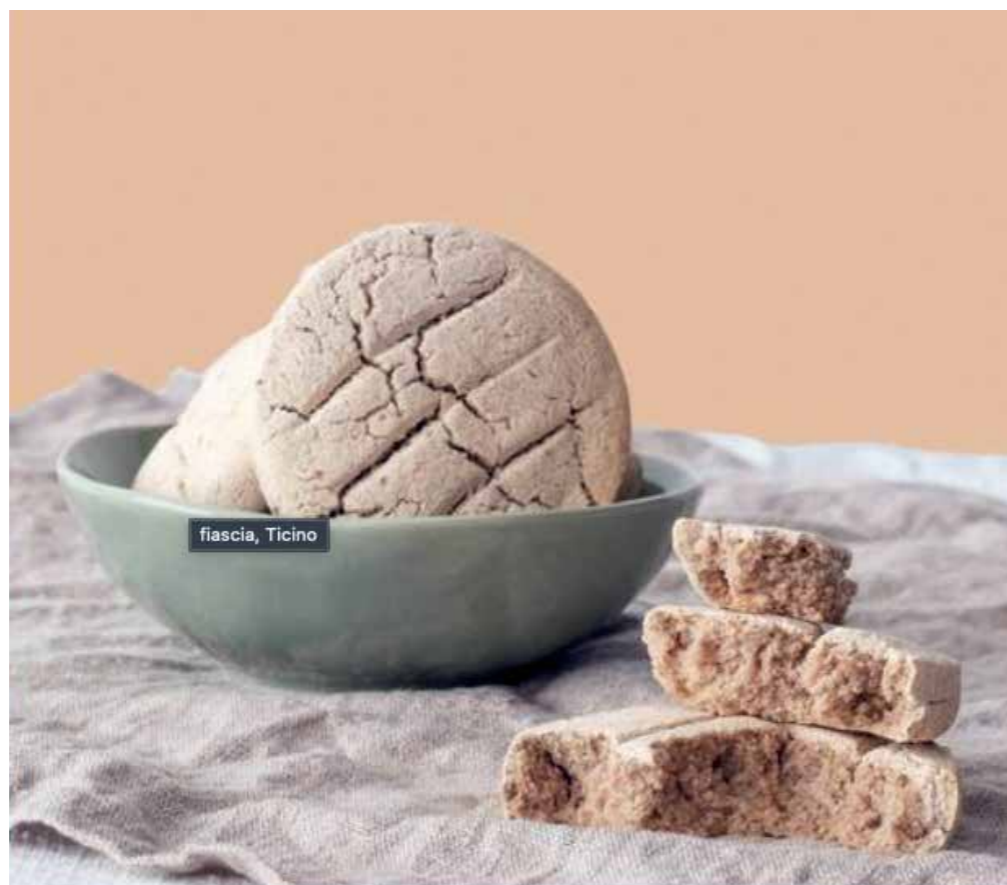
Die *Fiascia*: Das Kastanienbrot des Maggiatals

„Eine alte Rezeptur, eine volkstümliche Tradition – das Kastanienbrot des Maggiatals ist eine Perle des historischen kulinarischen Erbes des Tessins.“

von **Ezio Guidi**

Heutzutage gibt es nur noch wenige, die die *Fiascia* zubereiten, aber wenn man gut sucht, kann man noch den Einen oder Anderen im Maggiatal finden, der sie gelegentlich für besondere Anlässe backt. Die *Fiasce* (oder auch «*fiasc*» im Dialekt) sind kleine Brote mit süßem Geschmack, hergestellt aus Kastanienmehl. Sie können unterschiedliche Formen haben: In Cavergno sind sie eher wie kleine Brote, während sie in Moghegno eher zylindrisch geformt sind. «Das Brot der Bäume», wie die Kastanie manchmal immer noch genannt wird, kann auch zur Herstellung eines Teigs verwendet werden.

In einem Tal, als Weizen und Roggen nicht reichlich vorhanden waren, wie in Landvogt Leuchts Beschreibung der ehnetbürgisch schweizerischen Vogtey Luggarus aus dem Jahr 1767 zu lesen ist, und in dem sogar aus Weinrebenstöcken Mehl gewonnen wurde, war das Kastanienbrot eine äusserst wichtige Ressource, die über Generationen hinweg die Bauernfamilien des Tals ernährte. Es ist schwer zu sagen, wie weit die Tradition der *Fiascia* zurückreicht, aber es besteht kein Zweifel, dass sie sehr alt ist. Im frühen Mittelalter finden sich in verschiedenen Dokumenten Verweise auf Kastanien, eine Frucht, die in der Langobardenküche



weit verbreitet war. Die Kastanienwälder, als *castanetum* oder *silva castana* bezeichnet, waren bereits in der Römerzeit bekannt, obwohl sie erst zwischen dem 6. und 7. Jahrhundert wirklich genutzt wurden. Die Langobarden verwendeten getrocknetes Kastanienmehl, das in den Lagern, vor allem in Zeiten der Hungersnot, immer verfügbar war. Die Identifizierung der Kastanie als «Brot des Baumes» stammt wahrscheinlich aus dieser Zeit. Eine der ersten schriftlichen Erwähnungen von Kastanienmehl, die speziell unser Gebiet betrifft, stammt aus dem Jahr 1680 und findet sich in der *Historia naturalis Helvetiae* von J.J. Wagner, der

auch die Zubereitungstechnik beschreibt, die im Wesentlichen immer dieselbe geblieben ist: Die Kastanien werden auf Gitterrosten geräuchert, um sie von möglichen Würmern zu befreien, und dann gründlich getrocknet, bevor sie zu Mehl gemahlen werden.

Die Namen einer typischen Architektur unserer Gegend, die *Grà* – kleine Steinbauten, die zur Trocknung von Kastanien bestimmt waren – leitet sich ebenfalls von diesen Gitterrosten (*graticola*) ab, die immer noch an verschiedenen Orten im Kanton gefunden werden können. Das Beladen und Entladen der *Grà* war ein wichtiger Moment im bäuerlichen Leben



vergängerer Zeiten, eins dieser Ereignisse, die den Verlauf von Zeit und Jahreszeiten markierten, in diesem Fall den Herbst. Die Trocknung war auch einer der Möglichkeiten, um Kastanien haltbar zu machen, so dass sie während der weniger ertragreichen Monate verzehrt werden konnten.

Die warmen Kastanien wurden von den Rosten genommen und in Leinensäcken gesammelt, die dann kräftig gegen einen Baumstumpf geschlagen wurden, um die Schalen zu lösen. Anschliessend wurden die schönsten und unversehrten Kastanien ausgesucht und ganz gelassen, während aus den zerbrochenen Kastanien Mehl hergestellt wurde.

Um die *Fiasce* zuzubereiten, wurde das Kastanienmehl mit etwas Weizen- oder Roggenmehl, einer guten Prise Zucker und einer Prise Salz gemischt und alles mit lauwarmem Wasser zu einem Teig verarbeitet. Traditionell verwendete man anscheinend keine Hefe, heute benutzt sie manch einer, ebenso wie etwas Kümmel, andere Gewürze oder Obst. Sobald die kleinen Brote geformt waren, wurden sie gebacken – dafür wurde ein Holzofen verwendet, der normalerweise draussen stand, obwohl man sie noch früher mögli-

cherweise direkt am offenen Feuer im Kamin gebacken hat. Dafür wurde das Brot auf einen pioda – einen flachen Schieferstein – gelegt und seitlich neben das Feuer gestellt. Dies ist eine Art des Backens, die man in vielen Kulturen findet.

Im 19. Jahrhundert war die Produktion von Kastanienbrot bereits so gut wie in Vergessenheit geraten. Auch Stafano Francini erwähnte in seinem Werk *La Svizzera italiana: tomo I (1837-1839)*: «Das Brot aus Gerstemehl oder Kastanienmehl wird überhaupt nicht mehr verwendet.» Als leicht zugängliche Nahrungsquelle kam das Kastanienbrot jedoch periodisch wieder, wenn Alterna-

tiven knapp waren, wie zum Beispiel während des Ersten Weltkriegs.

Nach dem Zweiten Weltkrieg, als Weizen leichter zu bekommen und kostengünstiger wurde, verschwand die Produktion von Kastanienmehl fast vollständig. In den 1980er Jahren begann schliesslich ihre Wiederentdeckung, nicht mehr als Notwendigkeit, sondern zur Wertschätzung lokaler Produkte. Heute gibt es in Moghegno eine Mühle, die es jedes Jahr mahlt, und eine Grà, die immer noch zu diesem Zweck genutzt wird. Schulklassen besuchen sie, um Wissen und Geschmack vergangener Zeiten zu lernen.

Jetzt im Herbst, wenn der Duft von Ma-

roni in der Luft liegt, ist es die richtige Zeit, diese alten Praktiken und traditionellen Zubereitungen wiederzuentdecken. Wenn jemand in den Genuss einer Fiascia kommt, kann der Feinschmecker sie mit einem Gedanken an vergangene Jahrhunderte geniessen, in denen dieses Kastanienbrot vielen Menschen das Überleben ermöglichte, indem es den Rhythmen der Natur, der Zeiten und der Lebensweise dieses ländlichen Lebens folgte, von dem in einigen Ecken unserer Täler vielleicht noch wertvolle Spuren zu finden sind. ♦



Pizza & Play

Ogni martedì sera.



La vera pizza napoletana ti aspetta al Bistro del Casinò di Locarno. Il nostro impasto matura per oltre 72 ore, per offrirti una pizza unica e gustosa.

E ogni martedì sera, a partire da febbraio, potrai usufruire di uno sconto speciale del **20 % su ogni pizza**. E non è tutto, per ogni pizza ordinata il cliente riceverà un **Promoticket del valore di CHF 5.-** da giocare al Casinò.

Non perdere questa occasione unica!

Geniessen Sie echte napolitanische Pizzen bei uns im Bistro am Lago Maggiore. Um Ihnen eine einzigartig schmackhafte Pizza zu bieten, lassen wir unseren Teig über 72 Stunden reifen.

Sie erhalten jeden Dienstagabend einen **Spezialrabatt von 20 %** auf unsere Pizzen und zusätzlich noch **Spielguthaben im Wert von CHF 5.-** für unser Casino.

Besuchen Sie uns jeweils am Dienstagabend und freuen Sie sich auf eine Prise Italianità im Herzen von Locarno.


CASINO
LOCARNO

Uno strumento didattico innovativo per esplorare i meandri del corpo umano

Ad Ascona vivono, molto discretamente, persone che hanno ricevuto lusinghieri riconoscimenti internazionali per delle realizzazioni veramente utili e di pregio, e che quindi meritano la nostra giusta attenzione ed apprezzamento. Una di queste è certamente il prof. Franco Bettinzoli, che per anni è stato insegnante alla scuola per fisioterapisti di Lugano e nelle classi medie e liceali del Collegio Papio.

di **Yvonne Bölt**
e **Gian Pietro Milani**



❖ Prof. Franco Bettinzoli

L'anatomia animata su DVD

Durante i suoi anni di attività professionale ha prodotto uno strumento di studio e di lavoro che poi è stato adottato da numerose scuole del settore sanitario, università comprese.

Si tratta dell'illustrazione informatica dell'apparato locomotore (ossa, giunture e muscoli) dal profilo anatomico e radiologico, usando la terminologia ufficiale che comprende complessivamente oltre 1800 termini anatomici illustrati, più di 900 immagini radiologiche, circa 150 animazioni commentate e 200 esercizi. Tutto questo raccolto su un DVD.

Come è nato il progetto?

Bettinzoli ce lo racconta così: "Il progetto ha preso avvio quando in Ticino era stata aperta la scuola di fisioterapia, che prima non esisteva. È stato chiesto a me, che insegnavo anatomia a infermieri e fisioterapisti, se avrei voluto insegna-

re l'anatomia dell'apparato locomotore (ossa, giunture e muscoli, oggetto di studio fondamentale per fisioterapisti). Ci ho provato. Siccome l'anatomia non era propriamente la mia prima materia, disciplina piuttosto pesante consistente in un'infinità di nomi, e pensando agli studenti di scuola, mi chiedevo se non sarebbe possibile trovare un sistema più agile e attraente invece di un ostico manuale.

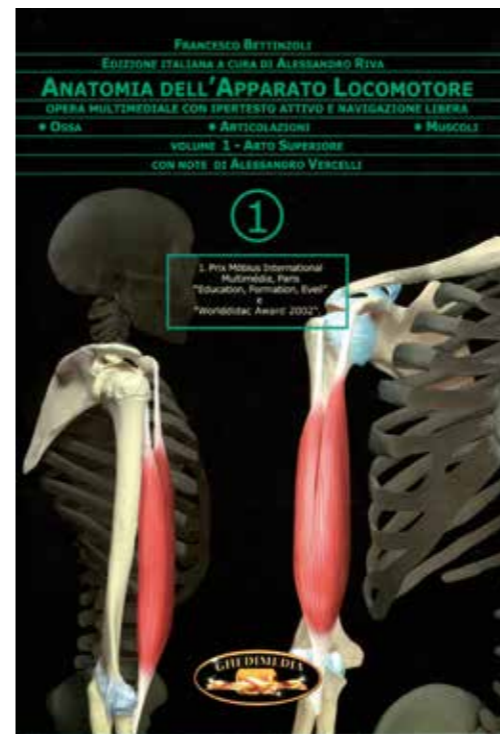
Ovviamente per fare un'operazione del genere ci voleva una persona abile nell'usare il computer, ecc.

Mi è stato presentato allora un certo Laurent Nicod, che ha funto da Art director, che ha organizzato il concetto elettronico e grafico. Abbiamo quindi elaborato un piccolo progetto con cui ci siamo presentati al Premio Moebius (1998) a Parigi, dove partecipavano rappresentanti di tutto il mondo (cinesi, arabi, ecc.).

Poi siamo stati invitati al Congresso internazionale di anatomia che si svolge ogni cinque anni in un paese diverso: quell'anno era a Roma. In quell'occasione la premio Nobel Rita Levi-Montalcini ci ha espresso la sua ammirazione per la prodezza informatica dell'innovativo strumento didattico. Dopo di che abbiamo ancora vinto il premio Worddidac Award a Zurigo.

Il nostro cruccio era trovare i finanziamenti. Ma a seguito delle occasioni menzionate sopra abbiamo avuto il sostegno occorrente da parte del DECS e dalla Migros che ci hanno permesso di portare a termine il progetto in un lasso di tempo di tre, quattro anni.

La parte più pregevole è ovviamente sta-



ta la parte informatica; il mio contributo invece sono stati l'idea, i testi e le mie indicazioni su cosa era più importante mettere in rilievo. È stata poi la Bio Media SA ad assumere gli oneri dell'intera operazione.

Ben presto degli universitari furono interessati a partecipare al nostro progetto: l'Università di Zurigo si è incaricata della traduzione in tedesco e quella di Friburgo della versione in francese e inglese da parte del prof. di anatomia della facoltà di medicina. Così l'opera è uscita in quattro lingue. Anche l'Università di Cagliari ha collaborato alla supervisione della versione italiana che avevo redatto io. Da allora in tutte le università svizzere il CD è stato adottato come atlante di anatomia dell'apparato locomotore. Nel testo sono menzionate anche le innervazioni che però non compaiono nei disegni.

Come avete proceduto?

Per illustrare le varie parti anatomiche in 3D purtroppo non era possibile utilizzare le immagini dell'usuale atlante cartaceo, si è dovuti ricorrere a un grafico informatico zurighese che sapesse creare immagini in tre dimensioni. Partendo da cadaveri ha sezionato tante sezioni di muscolo degli arti più importanti in modo da poterli vedere da vari punti di vista, ciò che era impossibile con l'usuale atlante di anatomia tradizionale: facendo delle sovrapposizioni si

❖ A Lugano consegna del Premio Moebius.

ottenevano immagini deformate. È stato un lavoro minuzioso e diuturno a ridisegnare in formato digitale tutto questo, ciò che ha evidentemente comportato parecchi anni di lavoro.

La prima produzione comprendeva tre CD (arto superiore, arto inferiore, ecc.), perché su un solo CD non c'era spazio a sufficienza. Con l'avvento del DVD era stato possibile contenere tutto in un disco solo.

All'ospedale di Lugano, col dott. Guido Robotti, abbiamo inserito anche la parte radiografica e la risonanza magnetica, in modo che lo stesso muscolo, lo stesso osso, era possibile vederlo disegnato ma anche come si presentava in una radiografia o in una risonanza magnetica. Questo è stato il lavoro successivo. Per molti anni è stato uno strumento di consultazione molto usato. Oggi su internet, in Italia, puoi ancora trovare e acquistare delle copie "piratate". ♦

Ein **innovatives** Lehrmittel zur **Erforschung** der **Feinheiten** des **menschlichen Körpers**

„In Ascona leben diskret Menschen, die schmeichelhafte internationale Auszeichnungen für wirklich nützliche und wertvolle Leistungen erhalten haben und die daher unsere gebührende Aufmerksamkeit und Wertschätzung verdienen. Dazu gehört sicherlich Professor Franco Bettinzoli, der jahrelang an der Schule für Physiotherapeuten in Lugano und in den Mittel- und Gymnasialklassen des Collegio Papiro unterrichtet hat.“

von **Yvonne Bölt** und **Gian Pietro Milani**



❖ La presentazione del DVD al comitato.

dann an der Universität in Mailand Biologie studierte. In Ascona landete er mit seiner Familie im Alter von 18 Jahren. Danach unterrichtete er 35 Jahre lang hier im Tessin.

Animierte Anatomie auf DVD

Im Laufe seiner beruflichen Tätigkeit entwickelte er ein Lern- und Arbeitsinstrument, das später von zahlreichen Schulen im Gesundheitsbereich, darunter auch Universitäten, übernommen wurde. Es handelt sich um die Computer-Illustration des Bewegungsapparats (Knochen, Gelenke und Muskeln) mit anatomischem und radiologischem Profil unter Verwendung der offiziellen Terminologie, die insgesamt mehr als 1800 illustrierte anatomische Begriffe, über 900 radiologische

Bilder, etwa 150 kommentierte Animationen sowie 200 Übungen umfasst. All dies wurde auf einer DVD gesammelt.

Wie ist das Projekt entstanden?

Bettinzoli erzählt uns: «Das Projekt begann, als im Tessin die Physiotherapie-Schule eröffnet wurde. Weil ich Krankenschwestern und Physiotherapeuten Anatomie beibrachte, wurde ich gefragt, ob ich die Anatomie des Bewegungsapparates (Knochen, Gelenke und Muskeln – ein grundlegendes Studienobjekt für Physiotherapeuten) unterrichten wollte, was ich dann auch versucht habe. Da Anatomie ein schwieriges Fach ist, das aus unzähligen Namen besteht, und ich an Schüler dachte, fragte ich mich, ob es nicht möglich wäre, anstelle eines schwierigen



❖ Consegna del Premio Moebius da parte del municipale di Lugano Dott. Giorgio Salvadè.

Handbuchs ein agileres und attraktiveres System zu finden. Offensichtlich war für die Durchführung einer solchen Operation eine Person erforderlich, die sich mit Computern und Technologie auskannte. Mir wurde dann Laurent Nicod vorgestellt, der als Art Director fungierte, und der das elektronische und grafische Kon-

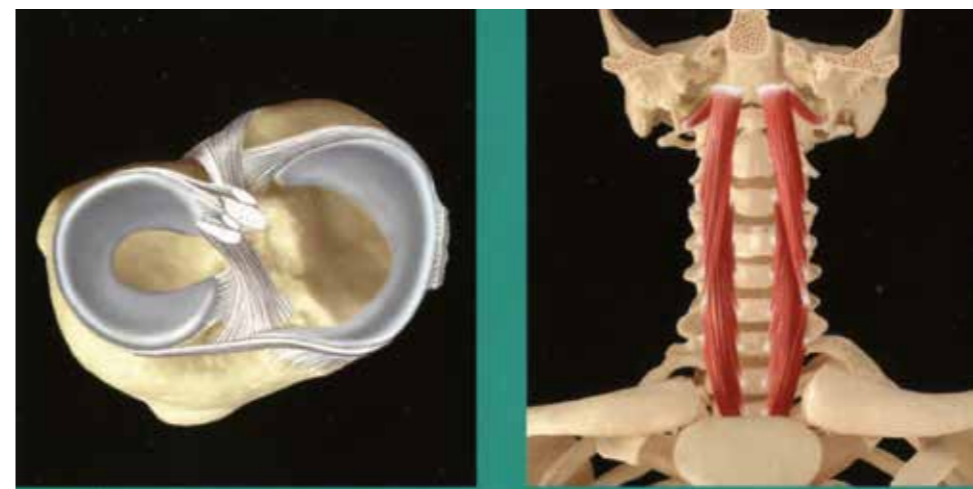
zept organisierte. Wir haben daher ein kleines Projekt ausgearbeitet, mit dem wir uns beim Moebius-Preis (1998) in Paris präsentierten, an dem Vertreter aus aller Welt teilnahmen. Dann wurden wir zum Internationalen Anatomiekongress eingeladen, der alle fünf Jahre in einem anderen Land stattfindet: In jenem Jahr war er in Rom. Bei

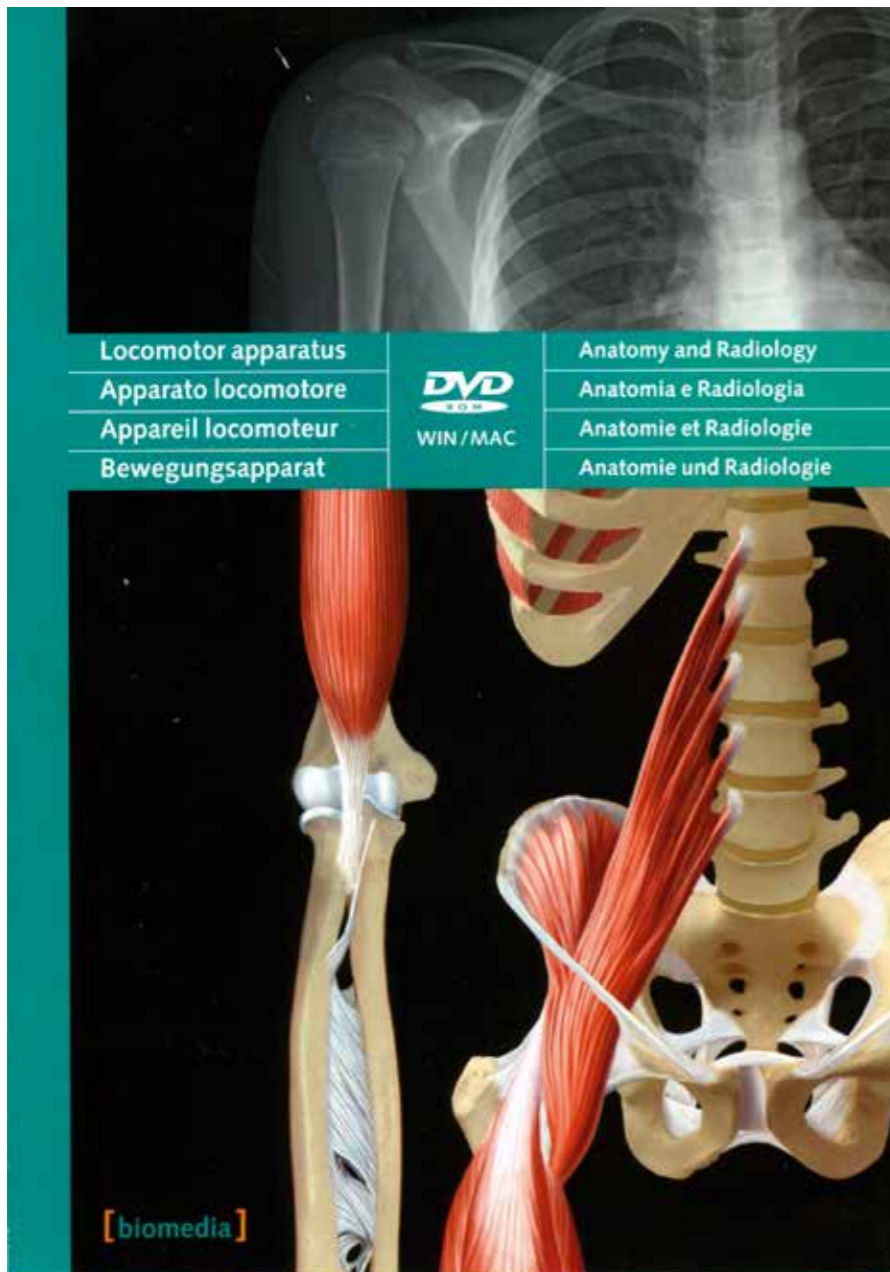
dieser Gelegenheit drückte uns Nobelpreisträgerin Rita Levi-Montalcini ihre Bewunderung für die IT-Fähigkeiten des innovativen Lehrmittels aus. Danach haben wir noch den Worddidac Award in Zürich gewonnen.

Unser Problem war es, eine Finanzierung zu finden. Aber nach den oben genannten Gelegenheiten hatten wir die nötige Unterstützung von DECS und Migros, was uns ermöglichte, das Projekt in einem Zeitraum von drei bis vier Jahren abzuschliessen.

Der wertvollste Teil war natürlich die Informatik. Mein Beitrag hingegen bestand aus der Idee, den Texten und meinen Hinweisen darauf, was unbedingt hervorzuheben war. Dann übernahm die Bio Media SA die Kosten für den gesamten Verlauf.

Schon bald interessierten sich Studierende für die Teilnahme an unserem Projekt:





Wie seid ihr vorgegangen?

Um die verschiedenen anatomischen Teile in 3D zu veranschaulichen, war es leider nicht möglich, die Bilder des üblichen Papieratlas zu verwenden, man musste auf einen Zürcher Computergrafiker zurückgreifen, der Bilder in drei Dimensionen erstellen konnte. Ausgehend von Leichen seziierte er viele Muskelabschnitte der wichtigsten Gliedmassen, um sie aus verschiedenen Blickwinkeln betrachten zu können, was mit dem üblichen Atlas der traditionellen Anatomie unmöglich war: Durch Überlappungen kam es zu deformierten Bildern. Es war eine mühsame und aufwändige Arbeit, um all dies in digitaler Form umzugestalten, was offensichtlich mehrere Jahre Arbeit erforderte.

Die erste Produktion umfasste drei CDs (obere Extremitäten, untere Extremitäten usw.), da auf einer einzelnen CD nicht genügend Platz vorhanden war. Mit dem Aufkommen der DVDs war es möglich, alles auf einer einzigen Disc zu speichern.

Im Spital von Lugano haben wir mit Dr. Guido Robotti auch den röntgenologischen Teil und die Magnetresonanztomographie eingefügt, so dass der gleiche Muskel, der gleiche Knochen, gezeichnet dargestellt werden konnte, aber auch wie er auf einem Röntgenbild oder einem MRT erscheint. Das war dann der nächste Auftrag.

Für viele Jahre war es ein weit verbreitetes Konsultationsinstrument. Auch heute noch kann man in Italien im Internet «Raubkopien» finden und kaufen. ♦

Die Universität Zürich übernahm die Übersetzung ins Deutsche und die Universität Freiburg ins Französische und Englische durch den Anatomieprofessor der medizinischen Fakultät. So wurde das Werk in vier Sprachen veröffentlicht. Auch die Universität Cagliari arbeitete bei der Betreuung der italienischen Version mit, die ich verfasst hatte. Seitdem wurde die CD an allen Schweizer Universitäten als Atlas der Anatomie des Bewegungsapparates übernommen. Im Text werden auch die Innervationen erwähnt, die jedoch nicht in den Zeichnungen erscheinen.



CARROZZERIA ENZO DE CARLI

Strada Cantonale
6595 Riazzino

Tel.: +41 91 859 34 04
Fax: +41 91 859 34 10
Cell.: +41 79 621 80 34

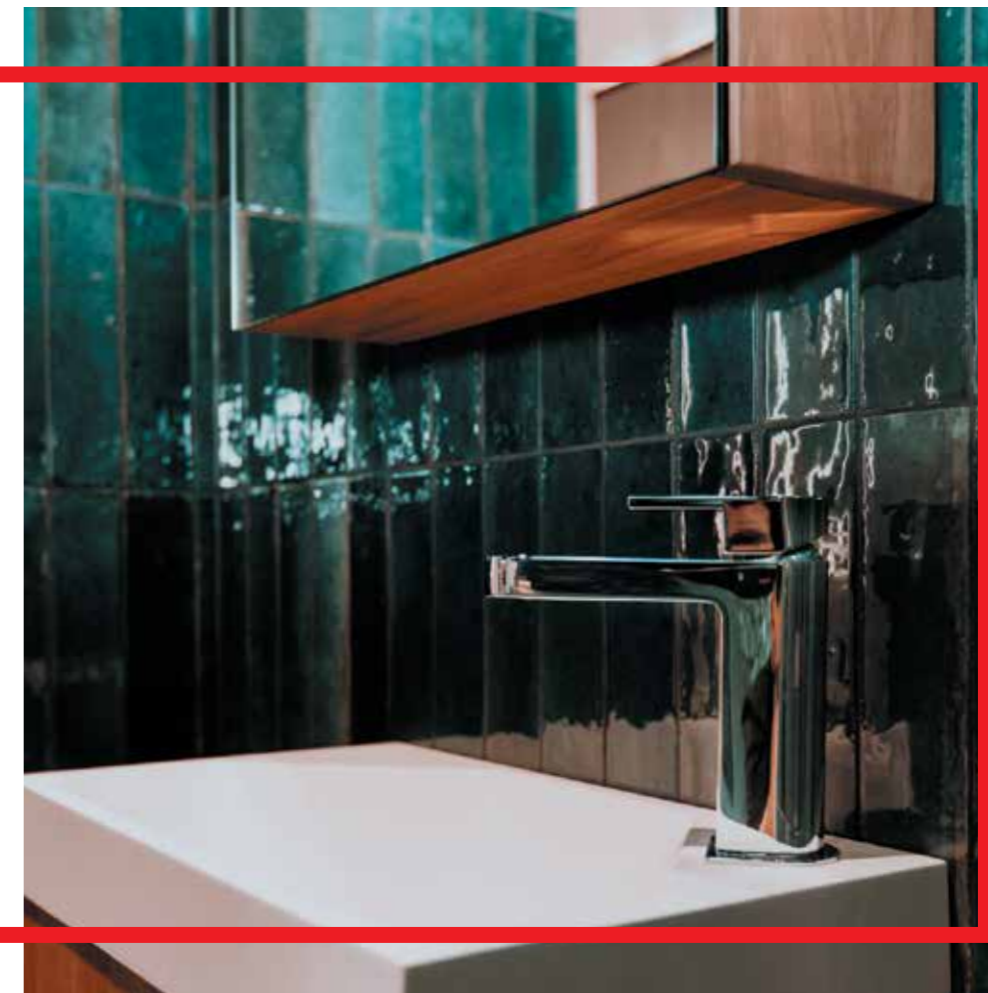
info@carrozzeriadecarli.ch
www.carrozzeriadecarli.ch

BAZZI RIVESTE CASA VOSTRA!

Piastrelle, mosaici,
pietra naturale e arredo bagno,
nel nostro showroom di oltre
800m2 in via dei Pioppi 10
a Losone

bazzi.ch
info@bazzi.ch
091 792 16 02

BAZZI
Art & Solutions



è tutto qui, a Losone!

cattori.ch

FUST
E funziona.

Inter Discount
Acquistate come vi piace

JEANS SHOP
ABBIGLIAMENTO

SONEGO
CALZATURE

biocasa
L'energia

caucciù
family store

Nuovi Profili & GO
hair concept

Fiori CATTORI
LOSONE

coop
ristorante

coop
take it

AMAVITA+
la mia farmacia

LOTTICO

Pedrazzi Giardini
PIANTE - FIORI - GIARDINI

LAVANDERIA VERBANO

MIGROL



*La cucina è servita!
Bitte zu Tisch!*





grotto
valmaggese

da Tommaso e Giacomo

Via Vallemaggia 72
CH-6670 Avegno

Vallemaggia
+41 (0)91 796 23 08

grotto.valmaggese@bluewin.ch
www.grottovalmaggese.ch

@ f



**3 LUOGHI MAGICI...
UN'UNICA FILOSOFIA**
*3 MAGISCHE ORTE...
EINE EINZIGE PHILOSOPHIE*

CUCINA CONTEMPORANEA,
INNOVATIVA, PIZZE GOURMET
CON GIARDINO
*ZEITGEMÄSSE, INNOVATIVE KÜCHE
GOURMET-PIZZAS
MIT GARTEN*

SPECIALITÀ DI PESCE
DI LAGO & MARE
CON VISTA MOZZAFIATO
*FISCHSPEZIALITÄTEN
AUS SEE & MEER
MIT ATEMBERAUBENDER AUSSICHT*

LA DOLCE VITA IN ASCONA
"THE PLACE TO BE..."
AMBIENTE MEDITERRANEO
PIATTI AUTENTICI, APERITIVI,
SIFZIOSE PIZZE & DRINK MODERNI
*MEDITERRANES AMBIENTE
AUTHENTISCHE GERICHTE, APERITIFS,
KÖSTLICHE PIZZAS & MODERNE DRINKS*



ALBERGO OSTERIA TICINO
VIA MURACCIO 20
6612 ASCONA
TEL: +41 91 791 35 81
INFO@OSTERIA-TICINO.CH
WWW.OSTERIA-TICINO.CH

OSTERIA BOATO
VIALE LUNGOLAGO
6614 BRISSAGO
TEL: +41 91 780 99 22
INFO@OSTERIABOATO.CH
WWW.OSTERIABOATO.CH

**ALBERGO RISTORANTE
CARCANI**
PIAZZA G. MOTTA 19
6612 ASCONA
TEL: +41 91 785 17 15
INFO@CARCANI.CH
WWW.CARCANI.CH

**il Paradiso
è servito...**

t3e terre
RISTORANTE CHARME HOTEL TRE TERRE



*Fresco ogni giorno ad Ascona!**



MANOR[®]
FOOD

* Täglich frisch in Ascona!

*Moda per ogni occasione!**



* Mode für jede Gelegenheit!
ASCONA, Via Ferrera | LOCARNO, Piazza Grande 2

MANOR[®]
SPECIAL EVERYDAY

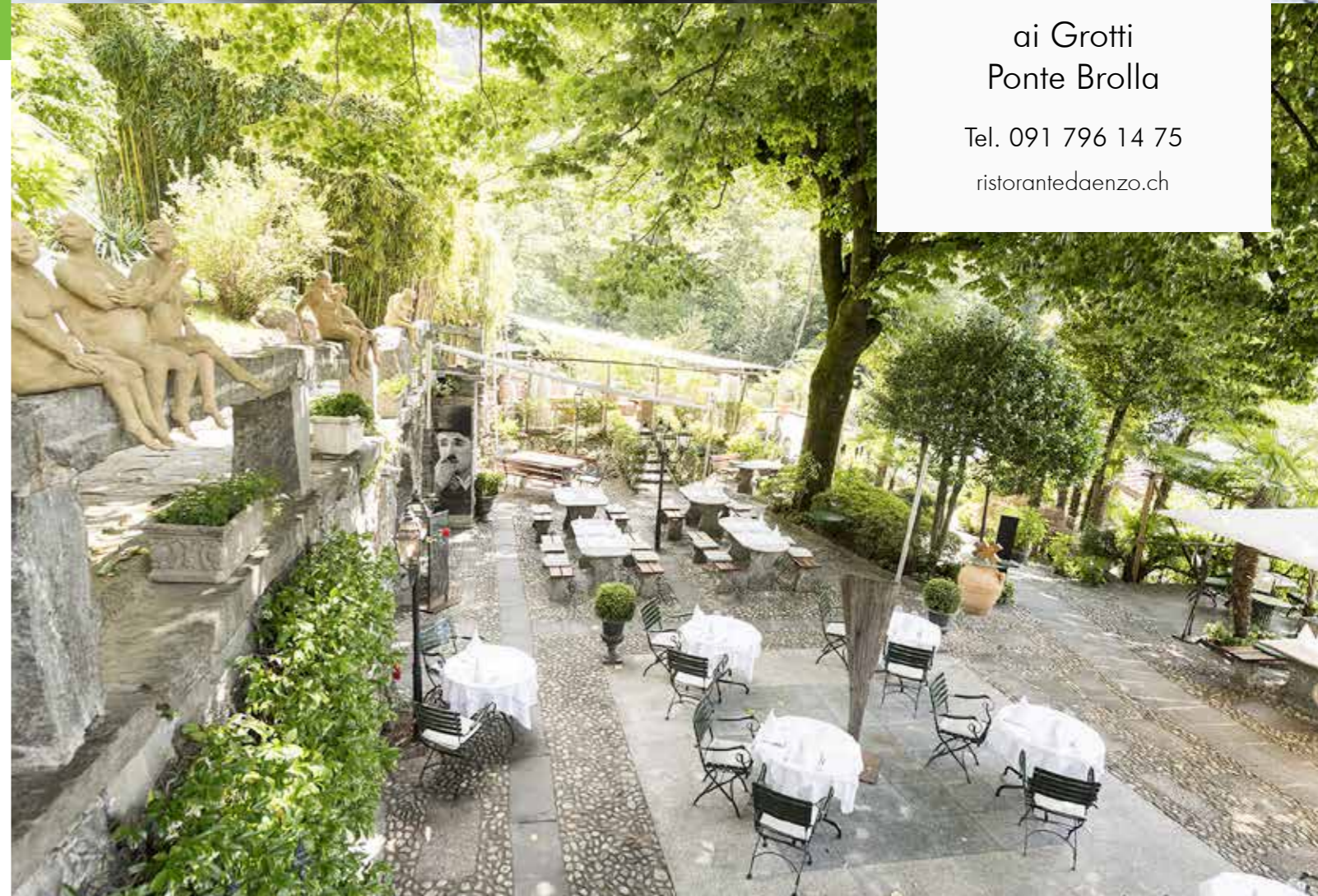


nmn

**Ristorante
DA ENZO**

ai Grotti
Ponte Brolla

Tel. 091 796 14 75
ristorantedaenzo.ch





Direzione Famiglia Caterina

Via Aerodromo 42

6612 Ascona

Tel. 091 791 45 41

Fax 091 791 47 10

e-mail: naretto@tidata.net



Calzature Aramis sagl

Via borgo 11 - CH-6612 Ascona

Tel. +41 91 791 50 62

calzaramis@bluewin.ch



Rotolini di cetriolo

Difficoltà: Molto facile

Preparazione: 20 min

Dosi per: 12 pezzi

INGREDIENTI

1 cetriolo grande
12 fette di Bresaola
200 g di Ricotta vaccina
1 scorza di limone
q.b. scorza di limone
q.b. pepe nero
q.b. sale fino
q.b. menta

PREPARAZIONE

Iniziate setacciando la ricotta, in modo da renderla più cremosa. Prendete quindi una ciotola e sovrapponetevi un setaccio che sia più o meno proporzionato alla ciotola. Spingete la ricotta verso il setaccio aiutandovi con una spatola o un cucchiaino fino ad ottenere un composto cremoso. Dopo aver lavato accuratamente il limone, procedete grattugiando la scorza direttamente nella ciotola con la ricotta. Nel frattempo, sciacquate e tritate finemente le foglie di menta. Tenetene da parte qualcuna per la decorazione finale.

Unite la menta tritata alla ricotta cremosa e alla scorza di limone grattugiata e amalgamate fino ad ottenere un composto uniforme, che andrete a salare e a pepare a piacere. Conservatelo in frigo coperto da un pellicola fino al momento in cui lo utilizzerete.

A questo punto lavate e sbucciate il cetriolo (del peso di circa 200 g) e poi tagliatelo per il lungo cercando di creare delle fette abbastanza sottili e flessibili per essere arrotolate. Salate, quindi, ogni singola fetta di cetriolo.

Dopo aver trasferito il composto di ricotta, scorza di limone grattugiata e menta tritata in una sac-à-poche, spremetelo sulle fette salate di cetriolo. A parte, dividete una fetta di bresaola a metà e adagiatela sulla fetta di cetriolo, facendola aderire allo strato di crema di ricotta steso in precedenza.

Formate un altro strato di composto di ricotta sopra le fette di bresaola e iniziate ad arrotolare il tutto con cura, facendo aderire bene il composto cremoso alla fetta di cetriolo, fino a formare un piccolo rotolino. Poneteli su un piatto da portata e guarniteli con le foglioline di menta che avevate tenuto da parte! ♦

SWIMMING POOLS

Lineapools

Lineapools SA
via Leoncavallo 50 - 6614 Brissago
Tel +41(0)91 793 28 29
Fax +41(0)91 793 41 02
e-mail lineapools@bluewin.ch



Gurkenröllchen

Schwierigkeitsgrad: sehr einfach
 Zubereitung: 20 Minuten
 Dosen für: 12 Stück

ZUTATEN

1 grosse Gurke
 12 Scheiben Bresaola
 200 g Ricotta aus Kuhmilch
 1 Zitronenschale
 Zitronenschale n. B.
 Schwarzer Pfeffer n. B.
 Feines Salz n. B.
 Minze n. B.

ZUBEREITUNG

Beginnen Sie mit dem Sieben des Ricottas, um ihn cremiger zu machen. Nehmen Sie dazu eine Schüssel und legen Sie ein Sieb in der Grösse der Schüssel darauf. Drücken Sie den Ricotta mithilfe eines Spatels oder Löffels durch das Sieb, bis Sie eine cremige Mischung erhalten. Nachdem Sie die Zitrone sorgfältig gewaschen haben, raspeln Sie die Schale direkt in die Schüssel mit dem Ricotta. In der Zwischenzeit waschen Sie die Minzblätter und hacken Sie sie fein. Legen Sie einige für die Dekoration am Ende beiseite. Fügen Sie die gehackte Minze zum cremigen Ricotta und der geriebenen Zitronenschale hinzu und mischen Sie das Ganze, bis Sie eine gleichmässige Mischung erhalten, die mit Salz und Pfeffer abzuschmecken ist. Geben Sie die mit Frischhaltefolie abgedeckte Schüssel bis zur Verwendung der Mischung in den Kühlschrank.

Nun waschen und schälen Sie die Gurke (ca. 200 g) und schneiden sie längs in dünne Scheiben, die leicht aufgerollt

werden können. Salzen Sie jede einzelne Gurkenscheibe.

Nachdem Sie die Mischung aus Ricotta, geriebener Zitronenschale und gehackter Minze in einen Spritzbeutel gegeben haben, drücken Sie diese auf die gesalzenen Gurkenscheiben. Schneiden Sie eine Scheibe Bresaola in zwei Hälften und legen Sie sie auf die Gurkenscheibe, sodass sie an der zuvor verteilten Schicht Ricottacreme haftet.

Geben Sie eine weitere Schicht Ricottamischung auf die Bresaola-Scheiben und rollen Sie das Ganze vorsichtig auf, wobei die cremige Mischung so gut wie möglich an den Gurkenscheiben anhaften muss, bis ein kleines Röllchen entsteht. Legen Sie die Röllchen auf einen Servierteller und garnieren Sie sie mit den Minzblättern, die Sie beiseitegelegt haben! ♦

Bibite,
 Acque minerali,
 Birre svizzere e estere

Getränke, Mineralwasser,
 Schweizer und ausländische
 Biere

Servizio
 a domicilio
 Hauslieferdienst

... e naturalmente
 la rinomata
**GASOSA
 TICINESE ROMERIO**



... und natürlich
 der renommierte
**TESSINER GASOSA
 ROMERIO**

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

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



Pinotti
Panetteria Pasticceria Ascona

Negozi: Via Muraccio 49 / Piazza G.Motta - Ascona
info@pinotti.ch www.pinotti.ch

COCQUIO & CO
AGENZIA IMMOBILIARE

Mediazioni
e amministrazioni immobiliari
dal 1965 al vostro servizio

Immobilienagentur
Verkauf und Verwaltungen
von Immobilien
Seit 1965 in der Immobilienbranche tätig



Strada delle Pecore 4
Casella Postale 721
CH-6612 ASCONA

www.farola.ch Tel. +41 (0)91 785 80 00
info@farola.ch Fax +41 (0)91 785 80 07



Zucca in agrodolce

Preparazione: 20 minuti
Cottura: 10 minuti
Riposo: 60 minuti

INGREDIENTI

800 g di zucca
olio extravergine di oliva
6 cucchiaini di aceto bianco
3 cucchiaini di zucchero
1 spicchio di aglio
2 rametti di menta fresca
Sale

PREPARAZIONE

Mondate la zucca eliminando la buccia e i semi interni. Tagliatela quindi a fette sottili. Mettete dell'olio in padella e quando sarà ben caldo aggiungete le fettine di zucca. Friggetele da entrambi i lati per 2 minuti circa. Toglietele dall'olio, salatele e tenetela da parte.

Nella stessa padella dove è stata fritta la zucca, mettete l'aceto e lo zucchero. Fate scaldare a fiamma moderata e quando lo zucchero si sarà sciolto unite l'aglio e la menta tritati. Rimettete a questo punto le fettine di zucca, mescolate con molta delicatezza in modo che le fettine restino ben coperte dalla marinata senza, però, rompersi. Lasciate insaporire per pochi minuti. Trasferite il tutto in una pirofila e fate riposare in frigorifero per almeno un'ora.

Al momento di servire togliete la zucca in agrodolce dal frigorifero, tenetela per 15-20 minuti a temperatura ambiente quindi trasferitela sul piatto da portata. ♦

ristorante **L'approdo**

Via San Gottardo 192 – 6648 Minusio
091 225 81 18



*Un cuore nostrano,
nell'angolo più bello del
Lago Maggiore.*

Direttamente sul Lago
Cucina mediterranea
Cene aziendali
fino a 100 persone

Direkt am See
Mediterrane Küche
Firmenessen
bis zu 100 Personen



10% sconto sul menu*

codice: FJ23

*Per cene aziendali da LU-VE
con un minimo di 30 persone (bibite escl.)



La Cartoleria ASCONA

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

Ordinate direttamente
sul nostro
SHOP ONLINE!



cartoleria
stampa digitale
studio grafico
editoria
cartellonistica
tipografia

Kürbis süss-sauer

Zubereitung: 20 Minuten
Kochzeit: 10 Minuten
Ruhezeit: 60 Minuten

ZUTATEN

800 g Kürbis
Olivenöl Extra Vergine
6 EL Weissweinessig
3 EL Zucker
1 Knoblauchzehe
2 Zweige frische Minze
Salz

ZUBEREITUNG

Reinigen Sie den Kürbis, indem Sie die Schale und die Kerne entfernen. Schneiden Sie ihn dann in dünne Scheiben. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und dann die Kürbisscheiben dazugeben. Braten Sie diese auf beiden Seiten für etwa 2 Minuten. Aus dem Öl nehmen, salzen und beiseitestellen.

In dieselbe Pfanne Essig und Zucker geben. Bei mittlerer Hitze erhitzen und wenn sich der Zucker aufgelöst hat, den gehackten Knoblauch und die Minze hinzufügen. An dieser Stelle die Kürbisscheiben wieder hineinlegen, sehr vorsichtig mischen, damit die Scheiben gut von der Marinade bedeckt werden, ohne dass sie brechen. Einige Minuten ziehen lassen. Alles in eine Auflaufform geben und mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Zum Servieren den süss-sauren Kürbis aus dem Kühlschrank nehmen, 15-20 Minuten bei Raumtemperatur aufbewahren und dann in eine Servierschale geben. ♦

HOTEL
Casa Berno
ASCONA

Im Hotel
Casa Berno
wird jeder
Urlaubstag
zu einem
eigenen
kleinen
Erlebnis.



Via Gottardo Madonna 15,
6612 Ascona
091 791 32 32
casaberno.ch

Paul Emanuel Leber

* 24.08.1935 - † 24.5.2023

Il 24 maggio scorso ci ha lasciato per sempre Emanuel Leber, un validissimo collaboratore del FJ, nonché eccellente mentore per quel che riguarda l'impostazione grafica del periodico.

di **Yvonne Bölt**
e **Gian Pietro Milani**

Emanuel era di poche parole, schivo a parlare di sé e della sua vita, ma sapeva essere di gradevole compagnia. Per una decina d'anni ha accompagnato Andrea con la sua perizia in campo grafico, raffinata grazie alla sua formazione e all'esperienza in vari campi, in particolare come illustratore della prestigiosa rivista VOGUE, ciò che ha permesso di conferire un taglio di squisita veste tipografica al nostro periodico.

Un giorno l'abbiamo colto di sorpresa per interrogarlo sul suo curriculum vitae. Ecco cosa ci ha confidato:

“Sono nato a Lucerna come quarto figlio, tra due fratelli e due sorelle. Siamo vissuti in una casetta nei pressi delle muraie.

Ho avuto una gioventù relativamente buona, anche se i miei genitori si parlavano molto poco: solo a Pasqua, Pentecoste forse, e a Natale: comunque non si chiacchierava tanto in casa. Inoltre i genitori non si amavano molto, ma non si sono mai separati solo amore dei figli. Ciò ha certamente avuto un influsso, inconsapevole, sulle mie due sorel-

le, che non hanno figli, come nemmeno mio fratello.

Mia madre aveva lavorato nella ditta di tessili (di sartoria e vendita di stoffe) di suo padre: allora si faceva ancora molto abbigliamento artigianale, e c'era anche dell'ottima roba. Aveva ricevuto una multa in tempo di guerra perché temeva che sarebbe mancato il cotone, aveva trattenuto un vagone di viscosa, che poi ha dovuto svuotare e lì dev'essere successo qualcosa.

Io ho due luoghi di origine: Neudorf e Lucerna. Il padre, a Neudorf, in direzione di Beromünster, aveva fornito alcuni telai a dei contadini, donne e uomini, che in inverno tessevano e confezionavano biancheria da letto e tovaglie per ristoranti. Una volta ero stato con papà sul Bürgerstock e all'albergo lassù avevano ancora lenzuola di mio padre; là m'avevano detto di dire al papà di non fare roba troppo buona perché dura un'intera vita! Le lenzuola poi venivano contrassegnate da un ricamo eseguito a Faido. Ma nessuno dei figli era interessato a riprendere quell'attività: mia sorella è educatrice, e dal Conte Cavazza, in una residenza principesca, ha fatto la precettrice dei figli: e credo vi abbia avuto una bella vita. Sapeva già un po' d'italiano, ma là il suo lavoro le è servito molto per impararlo bene. Vi è rimasta due, tre anni, poi è passata alla Visco-Suisse come capa del personale, specialmente per occuparsi degli italiani e degli spagnoli. Vi è rimasta fino alla fine.

L'altra sorella ha frequentato la scuola commerciale di Lucerna; per un certo periodo ha lavorato nel negozio di famiglia, poi si è annunciata alla Swissair dove è rimasta fino alla pensione. Era una strenua appassionata di volo: anche nel suo tempo libero andava ancora a volare, in tutto il mondo. Allora, quan-

do volava fino a Rio de Janeiro, poteva trascorrervi una settimana, cosa molto bella; non come oggi dove sbarchi un giorno e il giorno dopo devi già decollare di nuovo.

Il fratello si è dato alla scrittura: ha persino curato una nuova edizione di Glauser. Per un certo tempo è stato corrispondente da Londra per la Radio. Ma quando si trovava in qualche situazione critica veniva a cercare me! Era un'ottima persona. Anche i rapporti con le sorelle sono sempre stati cordiali, senza problemi.

Il padre aveva fatto costruire una casa in modo intelligente alla Geissmattstrasse, con il garage sotto: oggi non potresti più viverci, con i suoi cinquanta scalini di salita per raggiungerla in collina, o altrettanti di discesa per raggiungere una delle due strade più vicine. Purtroppo la casa è poi stata venduta, per un'offerta di un milione, a condizione che venisse sgomberata subito; ma mia sorella non ha voluto abbandonarla così. La casa è quindi rimasta inutilizzata e meno curata. Mia sorella, già in età, nel frattempo diventata lesbica, ha poi lasciato quel patrimonio alla sua partner: noi non abbiamo potuto farci niente, e io non avevo alcuna voglia di occuparmene.

Ho frequentato normalmente le scuole dell'obbligo a Lucerna, le prime due classi alla Maienhof Schule e le seguenti alla S. Karli Schule (che sarebbe stata la sede anche delle prime classi, ma al momento in cui ho iniziato io non c'era posto a sufficienza). Dopo la quinta ho fatto la prima secondaria e poi sono passato al ginnasio. Non ero un bravo allievo, anche se sono sempre stato promosso.

Quando si è presentato un posto libero alla Kunstgewerbeschule ho lasciato il ginnasio. Perciò è stato necessario



sottoporsi a un esame di idoneità a frequentare 4 anni di questa scuola d'arte. Ho vinto magnificamente, insieme a due altri compagni, veramente dei geni (ora purtroppo scomparsi). Là ho avuto dei docenti eccellenti, nonostante io fossi un tantino ignavo. Vi avevo anche iniziato a seguire un corso di scultura, non essendo ancora del tutto in chiaro sul curriculum da perseguire. Allora alla scuola c'era anche il celebre artista Hans Erni che vi impartiva dei corsi.

Veramente geniale è pure la mia figliocchia Marie. È stata a trovarmi recentemente, ha 23 anni, ha studiato per 5 semestri in parte a Karlsruhe e una parte in Francia. Ogni volta che viene da me ha con sé la fisarmonica, se ne va al lungolago e là suona, raccogliendo 28 fr. con i quali va in un negozio di fiori a comperare un paio di rose! Un'ottima ragazza! Ci intendiamo benissimo. Spero che la prossima volta rimanga un po' più a lungo da me. Fa eccellenti lavori grafici ed è ottima disegnatrice di nudi. Le hanno anche offerto un posto di insegnamento. Sua madre, traduttrice per arte tv, abita a Strasburgo e la figlia cerca di stabilirsi là. Sono originari tedeschi. La mamma ci teneva assai che io diventassi padrino della figlia, anche se non sono un baciapile. Per la festa siamo stati alla loro residenza, un enorme appartamento in un castello dove organizzavano annualmente ritrovi di parenti o di amici: veramente delle ottime feste. Il padre era un noto urologo che gestiva una clinica urologica in Alsazia. Non siamo per nulla parenti, ma è una bella storia. Ero in amicizia con il fratello di sua madre del quale avevo ripreso l'appartamento a Parigi.

Ho trovato subito dopo un impiego alla Mai Tex, ditta orientata verso la moda, che aveva vari negozi, per i quali io creavo la grafica pubblicitaria. In seguito ho avuto uno dei miei migliori lavori, da Jelmoli, essendo l'unico loro grafico, dove potevo fare tutto a mio piacimento, grazie a un direttore magnifico che apprezzava le mie proposte inusuali: è stato ottimo, mi sono compiaciuto io stesso delle mie realizzazioni! Avevo anche un bell'ufficio. Facevo anche molti allestimenti e decora-



zioni per vetrine o per interni, una formazione che avevo ancora potuto seguire alla Kunstgewerbeschule, e mi piaceva tanto.

Non ricordo più com'è andata, ma mi sono ritrovato a Parigi. Avevo un collega di scuola che lavorava da Condenas, a cui aveva detto che se avesse saputo di qualche posto interessante sarei stato interessato. Non è passato molto tempo che mi ha richiamato, che c'era un posto libero, che avrei potuto cominciare subito. Non era semplice dovermi licenziare da Jelmoli. Ero triste, ma mi sono comunque deciso per Parigi. Inizialmente mi sono imbattuto in alcune difficoltà. Ho lavorato dapprima per un giornale di Condenas, che si chiamava ADAM, una rivista maschile: era divertente, e mi piaceva. Ma poi la fortuna ha voluto che il direttore di VOGUE ha dovuto partire per New York; con lui m'intendevo molto bene e mi aveva aiutato molto per ADAM. Mi ha proposto di lavorare per VOGUE, che ho accettato volentieri. Il primo giorno – ricordo – quando mi sono presentato in redazione alle 8.30 – 9, ma non c'era nessuno là, nessuno salvo la segretaria! I collaboratori sono poi arrivati con comodo dopo le 10 – 11, si sorbivano un caffè, poi verso le 13 si andava a mangiare ... Ma poi si lavorava sodo fino alle 22-23 di notte, sotto pressione specie in prossimità della scadenza mensile. Non era comoda però per

me. Ho avuto qualche difficoltà ad adeguarmi a questa situazione, in particolare col personale femminile, benché di per sé m'intendessi bene con le donne. È stata dura, specie all'inizio, poi non più. Quando finalmente ero ben integrato ho dovuto smettere, perché ricercato dalla polizia: il consolato mi aveva citato siccome non mi ero più presentato al corso di ripetizione, né al tiro obbligatorio né all'ispezione. Sono così stato condannato a 20 giorni. Ma ho avuto fortuna ancora una volta. Sono quindi rientrato in patria, dove ho subito un processo a Zugo. Nella pausa un amico giornalista di cronaca giudiziaria, amico di mio fratello, m'ha rassicurato, dicendomi che non era grave, che avrei ricevuto solo 14 giorni di arresto. Quando m'hanno richiamato in aula, il giudice mi ha ancora posto alcune domande e, considerata la situazione, mi sono stati inflitti solo 10 giorni di arresto, in quanto incensurato e trattandosi di una questione puramente militare; per finire sono diventati solo 8 giorni, tanto per concludere.

A Parigi sono stato due volte: la prima per circa tre anni, la seconda solo temporaneamente, quando ho lavorato per LOREAL, per il reparto imballaggi. Mi ci recavo periodicamente: una settimana là, poi due a Zurigo, di nuovo là per due tre settimane. Facevo avanti e indietro a seconda delle richieste. In seguito ho aperto un atelier al Renn-

weg, su in una mansarda di una villetta. Là ho ancora lavorato parecchio. Mi ero quindi stabilito a Zurigo; andavo qua e là per finire qualche lavoro. Poi non ho più prolungato il contratto, era troppo caro, forse. Lavoravo per FRUCTIS, shampoo e simili, una trentina di prodotti per i quali curavo gli imballaggi. Non ero entusiasta del mio lavoro, che era molto bello in sé, ma perché troppa gente s'intrometteva, il che mi risultava penoso.

Ho poi avuto l'atelier a Zurigo, un primo alla Seefeldstrasse, poi uno alla Mühlebachstrasse dove, casualmente, avevo anche trovato un appartamento.



Là andavo spesso al Caffè Commercio. Una collega vi è entrata, lei che mai era comparsa là dentro:

- Che ci fai qui? – le dico.
- È appena morta mia nonna.
- Allora ti rimane libero l'appartamento?

- Sì, e non ho ancora nessun subentrante.

Per cui ho avuto una gran fortuna che mi ha risolto la situazione. Una collega freeland, che lavorava con me, s'è offerta di ritinteggiarmi tutto l'appartamento per soli 350 fr., oggi costerebbe perlomeno un paio di migliaia di franchi. La posizione era magnifica. Al pianterreno c'era anche un garage che ho potuto riprendere dalla precedente utente, che aveva pure un'auto ma non la usava mai.

Nelle vicinanze ho poi aperto un atelier Leber&Huber con un partner, alla Rämistrasse, affittando un intero pia-

cerca, magari in compagnia di una bella ragazza, a cui comperavo una bella maglietta ... per cui dopo non ci restava più molto. Ma ce la godevamo. Avevo anche salutato personalmente von Karajan, perché la sua segretaria era stata una mia compagna di scuola, per cui un paio di volte ho potuto assistere gratuitamente a concerti. Ho conosciuto anche Barenboim che aveva un collega a Lucerna.

Ho anche ricevuto un grosso contratto, che aveva a che fare con la DDR; avevo ricevuto un visto commerciale. Là ho creato una brochure, una specie di catalogo come per Jelmoli, che conteneva tutto ciò che potevi comperare nella DDR, tramite la catena GENEX, una ditta enorme. Io l'avevo compilato e per questo sono stato una quindicina di volte nella DDR, a Berlino ovviamente. Mi sono divertito: ho fotografato tutti i mobili, avevo noleggiato un atelier allo studio cinematografico di Babelsberg per realizzare il tutto: tutto ottimo, salvo il cibo! Impossibile mangiare lì. Ci portavamo appresso minestre istantanee per la giornata, la sera invece all'albergo era già meglio.

Il giorno in cui è caduto il muro, la mattina avrei ancora avuto una riunione a Berlino, ma non è comparso nessuno! Non capivo cosa stesse succedendo, anche se lo intuivo. Quando, dopo il volo di ritorno, sono atterrato a Zurigo ... ho appreso che il muro era stato abbattuto. Così il mio contratto, di circa 300'000 franchi per un anno, è sfumato da un momento all'altro, ho dovuto lasciar perdere tutto, non è successo più niente. Mi hanno comunque ancora pagato qualche pendenza in sospeso e poi tutto è finito.

Ora con 150 fr. si vola a Berlino, allora ogni volo costava 8-900 fr. e per la DDR solo al e dall'aeroporto del Tempelhof (non dal Tegel nel settore occidentale!). Vi avevo agganciato anche una ragazza, una bella donna, che voleva rifugiarsi in Svizzera; l'ho anche sposata così che potesse rimanervi; naturalmente, una volta oltrepassata la frontiera, tutto era già finito; lei vive ancora oggi a Zurigo e ci telefoniamo ancora almeno una volta all'anno. ♦

Paul Emanuel Leber

* 24.08.1935 - † 24.5.2023

Am 24. Mai ist Emanuel Leber für immer von uns gegangen, ein sehr wertgeschätzter Mitarbeiter des FJ und ein hervorragender Mentor, was die grafische Gestaltung der Zeitschrift angeht.

von **Yvonne Bölt**
und **Gian Pietro Milani**

Emanuel war kein Mann vieler Worte, er scheute sich, über sich und sein Leben zu sprechen, aber er war auch immer eine angenehme Gesellschaft. Etwa zehn Jahre lang begleitete er Andrea mit seinem Fachwissen im grafischen Bereich, das er dank seiner Ausbildung und Erfahrung in verschiedenen Bereichen verfeinerte, insbesondere als Illustrator der renommierten Zeitschrift VOGUE, die es ihm ermöglichte, unserer Zeitschrift ein exquisites drucktechnisches Aussehen zu verleihen. Eines Tages überraschten wir ihn, um ihn über seinen Lebenslauf zu befragen. Hier ist, was er uns anvertraut hat:

«Ich wurde in Luzern als Jüngster von zwei Brüdern und zwei Schwestern geboren. Wir lebten in einem kleinen Haus in der Nähe der Mauern.

Ich hatte eine relativ gute Jugend, auch wenn meine Eltern sehr wenig miteinander sprachen: vielleicht nur zu Ostern, Pfingsten und Weihnachten. Es wurde also zu Hause nicht viel geredet. Ausserdem liebten sich die Eltern nicht sehr, trennten sich aber, aus Liebe zu ihren Kindern, nie. Dies hatte sicherlich einen unbewussten Einfluss auf meine beiden Schwestern, die keine Kinder haben, auch mein Bruder blieb kinderlos.



Meine Mutter hatte in der Textilfirma (Schneiderei und Verkauf von Stoffen) ihres Vaters gearbeitet: Damals wurde noch viel handgefertigte Kleidung hergestellt, und es gab auch einige tolle Sachen. Er hatte in Kriegszeiten eine Geldstrafe erhalten, weil er befürchtete, dass die Baumwolle fehlen würde. Er hatte einen Waggon voller Viskose zurückgehalten, den er dann leeren musste, und dort muss etwas passiert sein. Ich habe zwei Herkunftsorte: Neudorf und Luzern. Der Vater hatte in Neudorf, Richtung Beromünster, einige Webstühle an

Bauern, Frauen und Männer geliefert, die im Winter Bettwäsche und Tischdecken für Restaurants webten und herstellten. Einmal war ich mit meinem Vater auf dem Bürgenstock und im Hotel dort oben hatten sie noch Bettwäsche von meinem Vater. Dort wurde mir gesagt, ich solle meinem Vater sagen, dass er nicht zu gute Sachen machen soll, weil sie ein Leben lang halten! Die Bettwäsche wurde dann in Faïdo mit einer Stickerei markiert. Aber keines der Kinder war daran interessiert, diese Tätigkeit wieder aufzunehmen: Meine Schwester ist Er-

zieherin und war in einer fürstlichen Residenz des Grafen Cavazza die Hauslehrerin der Kinder; und ich denke, dass sie dort ein gutes Leben hatte. Sie konnte bereits ein wenig Italienisch, aber dort hat ihre Arbeit ihr sehr geholfen, es gut zu lernen. Sie blieb dort zwei, drei Jahre, wechselte dann als Personalchefin zu Visco-Suisse, insbesondere um sich um die Italiener und Spanier zu kümmern. Dort blieb sie bis zum Ende.

Die andere Schwester besuchte die Handelsschule in Luzern. Eine Zeit lang arbeitete sie im elterlichen Geschäft, bewarb sich dann bei der Swissair, wo sie bis zur Pensionierung blieb. Sie war eine leidenschaftliche Flugbegeisterte: Auch in ihrer Freizeit flog sie noch um die Welt. Als sie dann nach Rio de Janeiro flog, konnte sie dort eine Woche verbringen, was sehr schön war. Nicht wie heute, wo man an einem Tag landet und am nächsten Tag schon wieder abheben muss.

Der Bruder widmete sich dem Schreiben: Er kuratierte sogar eine neue Ausgabe von Glauser. Eine Zeit lang war er Korrespondent für das Radio in London. Aber als er sich in einer kritischen Situation befand, suchte er mich! Er war ein grossartiger Mensch. Auch die Beziehungen zu den Schwestern waren immer freundlich und ohne Probleme.

Der Vater hatte geschickt ein Haus mit einer Garage darunter an der Geissmattstrasse gebaut: Heute könnte man dort nicht mehr leben, mit 50 Stufen hinauf, um es auf dem Hügel zu erreichen, und ebenso vielen Stufen hinunter, um eine der beiden nächstgelegenen Strassen zu erreichen. Leider wurde das Haus später für ein Angebot von einer Million unter der Bedingung verkauft, dass es sofort geräumt wird, aber meine Schwester wollte es nicht so verlassen. Das Haus blieb daher ungenutzt und weniger gepflegt. Meine Schwester, die inzwischen lesbisch geworden war, überliess dann das Anwesen bereits im fortgeschrittenen Alter ihrer Partnerin: Wir konnten nichts dagegen tun, und ich hatte keine Lust, mich damit auseinanderzusetzen.

Ich besuchte die obligatorische Schule in Luzern, die ersten beiden Klassen an der Maienhof-Schule und die folgenden an der S.-Karli-Schule (wo ich auch für die ersten Klassen hingehört hätte, aber zu der Zeit, als ich anfing, war nicht genug Platz). Nach der fünften Klasse besuchte ich die erste Sekundarschule und wechselte dann in das

Gymnasium. Ich war kein guter Schüler, obwohl ich immer versetzt wurde.

Als sich ein freier Platz an der Kunstgewerbeschule bot, verliess ich das Gymnasium. Daher war es notwendig, sich einer Eignungsprüfung für den vierjährigen Besuch dieser Kunstschule zu unterziehen. Ich habe mit Bravour bestanden, zusammen mit zwei anderen Kameraden, wirklichen Genies (die jetzt leider von uns gegangen sind). Ich hatte dort ausgezeichnete Lehrer, obwohl ich ein wenig ahnungslos war. Ich hatte auch begonnen, einen Skulpturkurs zu belegen, da mir noch nicht ganz klar war, welche Richtung ich verfolgen sollte. Zu dieser Zeit war auch der berühmte Künstler Hans Erni an der Schule, der dort Kurse gab.

Meine Patentochter Marie ist wirklich genial. Sie war vor kurzem bei mir, sie ist 23 Jahre alt, hat 5 Semester studiert, teilweise in Karlsruhe und teilweise in Frankreich. Jedes Mal, wenn sie zu mir kommt, hat sie das Akkordeon dabei, sie geht zum Seeufer und spielt dort. Dabei sammelt sie 28 Franken, mit denen sie in einen Blumenladen geht, um ein paar Rosen zu kaufen! Ein tolles Mädchen! Wir verstehen uns sehr gut. Ich hoffe, dass sie beim nächsten Mal etwas länger bleibt. Sie macht ausgezeichnete grafische Arbeiten und ist eine exzellente Nachtzeichnerin. Sie boten ihr auch eine Lehrstelle an. Ihre Mutter, eine Übersetzerin bei Arte TV, lebt in Strassburg und ihre Tochter versucht, sich dort niederzulassen. Sie stammen aus Deutschland. Die Mutter war sehr daran interessiert, dass ich Patenonkel ihrer Tochter werde, auch wenn ich kein grosser Frömmel bin. Für das Fest gingen wir zu ihrer Residenz, einer riesigen Wohnung in einem Schloss, wo wir jährliche Treffen von Verwandten oder Freunden organisierten: wirklich hervorragende Feste. Ihr Vater war ein bekannter Urologe, der eine urologische Klinik im Elsass betrieb. Wir sind nicht verwandt, aber es ist eine schöne Geschichte. Ich war mit dem Bruder seiner Mutter befreundet, dessen Wohnung ich in Paris übernommen hatte.

Sofort danach fand ich eine Anstellung bei Mai Tex, einem modeorientierten Unternehmen, das mehrere Geschäfte hatte, für die ich die Werbegrafiken erstellte. Später hatte ich eine meiner besten Arbeiten bei Jelmoli, da ich ihr einziger Grafiker

war, wo ich dank eines grossartigen Direktors, der meine ungewöhnlichen Vorschläge schätzte, alles nach meinen Wünschen machen konnte: Es war grossartig, ich selbst war mit meinen Leistungen zufrieden! Ich hatte auch ein schönes Büro. Ich habe auch viele Schaufensterdekoration und Innendekoration gemacht, eine Ausbildung, die ich noch an der Kunstgewerbeschule absolvieren konnte, und die mir sehr gut gefallen hat.

Ich erinnere mich nicht mehr, wie es gelaufen ist, aber ich war in Paris gelandet. Ich hatte einen Schulkollegen, der bei Condénast arbeitete, und ich sagte ihm, dass ich interessiert wäre, wenn er von ansprechenden Stellen wüsste. Es dauerte nicht lange, bis er mich zurückrief, dass es eine freie Stelle gab und ich sofort anfangen konnte. Es war für mich nicht einfach, bei Jelmoli zu kündigen. Ich war traurig, aber ich entschied mich trotzdem für Paris. Anfangs stiess ich auf einige Schwierigkeiten. Ich habe zuerst für eine Condénast-Zeitung gearbeitet, die ADAM hiess, ein Männermagazin: Es machte Spass und es gefiel mir. Aber dann wollte das Glück, dass der Direktor der VOGUE nach New York abreisen musste; mit ihm verstand ich mich sehr gut und er hatte mir viel bei ADAM geholfen. Er bot mir an, für VOGUE zu arbeiten, was ich gerne annahm. Am ersten Tag – ich erinnere mich – als ich um 8.30 – 9.00 Uhr in die Redaktion kam, war niemand da, niemand ausser der Sekretärin! Die Mitarbeiter kamen dann bequem nach 10 – 11 Uhr an, tranken einen Kaffee, dann gegen 13 Uhr ging man essen ... Doch dann arbeiteten wir hart bis 22 und 23 Uhr nachts und standen unter Druck, besonders als der monatliche Abgabetermin näher rückte. Aber es war für mich nicht besonders angenehm. Ich hatte einige Schwierigkeiten, mich an diese Situation anzupassen, insbesondere beim weiblichen Personal, obwohl ich mich an sich gut mit Frauen verstand. Es war hart, besonders am Anfang, später dann nicht mehr. Als ich endlich gut integriert war, musste ich aufhören, weil ich von der Polizei gesucht wurde: Das Konsulat hatte mich vorgeladen, da ich nicht mehr zum Wiederholungskurs erschienen war, weder zum Pflichtschiesen noch zur Inspektion. Ich wurde daher zu 20 Tagen Haft verurteilt. Aber ich hatte wieder Glück. Ich kehrte dann nach Hause zurück, wo ich in Zug vor Gericht stand. In der Pause versicher-

te mir ein befreundeter Gerichtsjournalist und Freund meines Bruders, dass es nicht ernst sei und ich nur 14 Tage Haft erhalten würde. Als ich wieder hineingerufen wurde, stellte mir der Richter noch ein paar Fragen und angesichts der Situation wurde ich nur zu 10 Tagen Haft verurteilt, da ich keine Vorstrafen hatte und es sich um eine rein militärische Angelegenheit handelte. Schliesslich waren es nur noch 8 Tage, um es zum Abschluss zu bringen.

Ich war zweimal in Paris: das erste Mal für etwa drei Jahre, das zweite Mal nur vorübergehend, als ich für L'ORÉAL in der Verpackungsabteilung arbeitete. Ich ging regelmässig dorthin: eine Woche dort, dann zwei nach Zürich, dann wieder für zwei bis drei Wochen dort. Ich bin je nach Bedarf hin und her gefahren.

Später eröffnete ich ein Atelier am Rennweg, in der Mansarde eines kleinen Hauses. Ich habe dort noch viel gearbeitet. Ich hatte mich also in Zürich niedergelassen; ich ging hierhin und dorthin, um einige Arbeiten zu beenden. Dann habe ich den Vertrag nicht mehr verlängert, es war vielleicht zu teuer. Ich arbeitete für FRUCTIS, Shampoos und dergleichen, etwa 30 Produkte, für die ich die Verpackungen gestaltet habe. Ich war nicht begeistert von meiner Arbeit, die an sich sehr schön war, aber es mischten sich zu viele Leute ein, was für mich mühselig war.

Ich hatte dann das Atelier in Zürich, zuerst in der Seefeldstrasse, dann in der Mühlebachstrasse, wo ich zufällig auch eine Wohnung gefunden hatte. Dort ging ich oft ins Café Commercio. Eine Kollegin kam herein, sie, die noch nie dort aufgetaucht war:

- Was machst du hier? – fragte ich sie.
- Meine Grossmutter ist gerade gestorben.
- Dann bleibt dir die Wohnung frei?
- Ja, und ich habe noch keinen Nachfolger.

Ich hatte also viel Glück, das die Situation für mich gelöst hat. Eine Freelance-Kollegin, die mit mir arbeitete, bot mir an, meine ganze Wohnung für nur 350 Franken neu zu streichen, heute würde es mindestens ein paar tausend Franken kosten. Die Lage war grossartig. Im Erdgeschoss gab es auch eine Garage, die ich von der vorherigen Benutzerin übernehmen konnte, die auch ein Auto hatte, es aber nie benutzte.

In der Nähe eröffnete ich dann das Atelier Leber&Huber mit einem Partner an der Rämistrasse und mietete eine ganze Etage, in der ich 38 Jahre lang blieb. Dort machte

ich Werbung, Broschüren und Kataloge für die verschiedenen Unternehmen. Wir hatten viele Engagements und verdienten gut, und leider gaben wir auch sofort alles aus!

Ich hörte viel Musik, ging mehrmals zu den Luzerner Musikwochen, vielleicht in Begleitung eines schönen Mädchens, dem ich ein schönes T-Shirt kaufte, ... also blieb uns danach nicht mehr viel übrig. Aber wir genossen es. Ich habe von Karajan auch persönlich begrüsst, da seine Sekretärin eine Klassenkameradin von mir war und ich so ein paar Mal kostenlos Konzerte besuchen konnte. Ich habe auch Barenboim kennengelernt, der einen Kollegen in Luzern hatte.

Ich erhielt auch einen grossen Vertrag, der mit der DDR zu tun hatte; ich hatte ein Geschäftsvisum erhalten. Dort erstellte ich eine Broschüre, eine Art Katalog wie für Jelmoli, der alles enthielt, was man in der DDR über die GENEX-Kette, ein riesiges Unternehmen, kaufen konnte. Ich hatte es zusammengestellt und deshalb war ich 15 Mal in der DDR, natürlich in Berlin. Es machte mir Spass: Ich fotografierte alle Möbel, mietete ein Atelier im Filmstudio in Babelsberg, um das Ganze umzusetzen: alles super, bis auf das Essen! Unmöglich, dort zu essen. Wir hatten für den Tag Fertigsuppen dabei, aber abends im Hotel war es schon besser.

Am Tag, als die Mauer fiel, hätte ich am Morgen noch ein Treffen in Berlin gehabt, aber niemand erschien! Ich wusste nicht, was los war, auch wenn ich es ahnte. Als ich nach dem Rückflug in Zürich landete ... erfuhr ich, dass die Mauer gefallen war. So war mein Vertrag von rund 300'000 für ein Jahr von einem Moment auf den anderen verpufft, ich musste alles aufgeben, nichts passierte mehr. Man hat immerhin noch ein paar ausstehende Schulden beglichen und dann war alles vorbei.

Jetzt kann man mit 150 Fr. nach Berlin fliegen, damals kostete jeder Flug 8-900 Fr. und für die DDR nur vom und zum Flughafen Tempelhof (nicht von Tegel im Westsektor!).

Ich hatte auch ein Mädchen, eine schöne Frau, die in die Schweiz flüchten wollte, an mich gebunden; ich heiratete sie auch, damit sie dort bleiben konnte; natürlich war nach dem Überschreiten der Grenze alles vorbei; sie lebt noch heute in Zürich und wir telefonieren mindestens einmal im Jahr. ♦



Caro Emanuel, lavorare al tuo fianco, è stato come fare un secondo apprendistato. I tuoi insegnamenti mi accompagneranno per tutta la vita. Grazie Maestro.

Andrea

Per noi sei stato un'empio. Ti abbiamo vissuto come un vero gentiluomo, un raffinato esteta ed un ammirevole grafico.

Yvonne e Gianpietro

Lieber Emanuel, die Zusammenarbeit mit dir war wie eine zweite Ausbildung. Deine Lehren werden mich für den Rest meines Lebens begleiten. Danke, Maestro.

Andrea

Du warst für uns ein Vorbild. Wir haben Dich als wahren Gentleman, Ästhet und bewundernswerten Grafiker erlebt.

Yvonne und Gianpietro

La Rocca
RISTORANTE
PANORAMICO

Romantisches Abendessen
mit atemberaubender Aussicht!



...proposta speciale

Menu à la carte &
Menu Degustazione

4 portate CHF 90.-
5 portate CHF 110.-



... im Boutique-Hotel La Rocca****

Via Ronco 61 · 6613 Porto-Ronco/Ascona
Telefon 091 785 11 40
www.ristorantepanoramico.ch
info@ristorantepanoramico.ch

Park
Hotel ***
EMMAUS
SARNI

Parkhotel Emmaus
Via Emmaus 15
6616 Losone
Tel. 091 786 90 20
www.parkhotelemmaus.ch
info@parkhotelemmaus.ch

Seminar
Hotel

Swiss
Bike
Hotel

Swiss
Family
Hotel &
Lodging



LA ROCCA LIVING
HOTEL GROUP
J.M. KRÄHENMANN SINCE 1971

Ganzjährig geöffnet
Aperto tutto l'anno

Erholen und entspannen Sie sich in den Zimmern oder Ferienwohnungen der **Casa del Sole***** oder der **Casa Rustico**** und geniessen Sie in familiärer Umgebung die grosszügige hoteleigene Parkanlage.

Unser Winterangebot:

Moderne 3 Zimmer Ferienwohnungen zu mieten von November bis März zum Spezialpreis von CHF 1'400.- pro Monat, inklusive Hotelservice und Parkplatz.

Una giornata ticinese tra grà, essiccatoi per foraggio e torbe

“ Nel museo all’aperto Ballenberg presso Brienz, il 1° ottobre si terrà una grande festa dal titolo «Viva il Ticino». Sull’area espositiva si trovano case e manufatti ticinesi tipici che hanno fino a 800 anni, fedelmente ricostruiti come gli originali. Qui presentiamo i più importanti.

di **Ruedi Weiss**



I gigante del Ticino meridionale

Il podere ticinese “La Pobbia” è la costruzione più grande di tutta l’area espositiva di 660’000 m². La costruzione del podere iniziò 750 anni fa a Novazzano e fino all’800 fu man mano ampliato raggiungendo l’attuale lunghezza di 44 metri con all’interno circa 50 vani. L’impianto è caratteristico per il Ticino meridionale e in particolare per il Mendrisiotto con chiare corrispondenze con l’architettura lombarda. Nel corso dei secoli, gli abitanti del podere si dedicarono all’allevamento di bachi da seta e di bestiame come anche

alla coltura del tabacco, del vino, di cereali e di granoturco.

Il granaio: un relitto del passato

Da Campo in Vallemaggia viene un granaio brunito dal sole vecchio di 500 anni. Chiamato anche torba, testimonia la tecnica edile di altri tempi: Per le traversine su cui poggiano i brevi montanti che portano la torba si sono usati i tronchi tondi. Il corpo dell’edificio risulta così sollevato dai supporti in modo che l’aria circoli e l’umidità del terreno non raggiunga il deposito vero e proprio del grano. Le lastre di pietra poste sui supporti servono a distribuire



uniformemente sulla struttura di base il peso dell’edificio e, probabilmente, anche a impedire ai topi di salire.

La casa tripartita del Piano di Magadino

Il complesso abitativo proveniente da Cugnasco è composto da tre case costruite una accanto all’altra nel periodo tra il 1740 e il 1880 circa.

Nelle pergole si appendevano i panni, si conservava la legna o si facevano finire di maturare i frutti della terra. In cucina si cucinava, si mangiava e si svolgeva gran parte della vita familiare.

In inverno si stava seduti presso il fuoco a scaldarsi. Non c’era né elettricità, né acqua corrente. Le famiglie vivevano dell’agricoltura e di qualche attività commerciale. Il cibo principale erano la polenta, le castagne, le patate, la verza e i fagioli. Solo raramente si mangiava carne.





Il metato della Vallemaggia

Dell' '800 è il piccolo metato che proviene dalla Val Lavizzara e che si trova su un pendio ai bordi di Prato. Dopo il dislocamento a Ballenberg nell'ottobre del 2011 fu rimesso in funzione. Nel Comune di Prato-Sornico esistevano quattro metati, chiamati *grà* in dialetto. Come nelle altre valli ticinesi, anche a Prato le castagne costituivano il cibo principale durante i lunghi mesi invernali. Grazie all'essiccazione in questi semplici manufatti costruiti a secco (senza calcina), le castagne si potevano conservare a lungo. Il materiale di costruzione resisteva al fuoco acceso direttamente sul terreno. A mezza altezza vi era una graticola su cui si versavano le castagne che seccavano nel fuoco e nel fumo che saliva dal basso.

Lavoro pesante al lavatoio

Nelle zone a sud delle Alpi, nell' '800 si lavava battendo i panni sulle pietre al fiume o nei lavatoi coperti comuni. Il



lavatoio di Bodio si trovava su un pendio dove l'acqua calda della sorgente agevolava il lavoro. Sui due lati lunghi della vasca ci sono delle lastre di granito inclinate. Sul lato dello scarico vi era una specie di serranda per riempire la vasca e risciacquare i panni.

Come degli scheletri: gli essiccatoi per foraggio

Nell' '800 queste strutture presenti soprattutto in Leventina e nella Valle di Blenio servivano a essiccare i cereali. I pali alti fino a otto metri erano collegati con stanghe o assi orizzontali ed erano sparsi nel paesaggio. I montanti in-

clinati lunghi diversi metri facevano in modo che questi scheletri giganti non cadessero. Per il clima rigido, spesso i cereali non riuscivano a maturare nel campo, sicché venivano mietuti prima e appesi a queste strutture per essicarli.

Motivo a dente di lupo sull'abitazione di Malvaglia

La scritta più antica visibile sulla facciata è la data del 1515. Sulle pareti esterne e sopra le finestre, gli artigiani hanno inciso motivi a dente di lupo o a croce, e anche all'interno vi sono numerosi segni di benedizione e salvezza. A Malvaglia, in fondo alla Valle di Blenio, l'abitazione era anche chiamata "Casa San Carlo" perché pare che nel 1567 il Cardinal Carlo Borromeo, importante personaggio della controriforma, vi avesse pernottato.

La festa ticinese «Viva il Ticino» si svolge nel museo Ballenberg il 1° ottobre a partire dalle 10 presso il podere "La Pobbia" da Novazzano. Una festa con risotto, luganighe, ottimi vini, mercato ticinese e, ovviamente, la bella musica ticinese. Ulteriori informazioni: www.ballenberg.ch ♦

Ein Tessiner Tag zwischen «grà», «Kornhisten» und «torbe»

Im Freilichtmuseum Ballenberg bei Brienz findet am 1. Oktober unter dem Motto «Viva il Ticino» ein grosses Fest statt. Auf dem Ausstellungsgelände stehen bis zu 800 Jahre alte, typische und originalgetreu aufgebaute oder rekonstruierte Häuser und Objekte aus dem Tessin. Wir stellen die wichtigsten davon vor.

von **Ruedi Weiss**



Der Riese aus dem Südtessin

Der Tessiner Gutshof «La Pobbia» ist das grösste Gebäude auf dem 660'000 m² grossen Ausstellungsgelände. Der Bau des Hofes begann vor 750 Jahren in Novazzano und wurde bis ins 19. Jahrhundert zum heutigen Gebäude von 44 m Seitenlänge und gut 50 Räumen erweitert. Seine Hofanlage ist charakteristisch für das Südtessin und insbesondere für das Mendrisiotto und weist enge Parallelen zur Bauweise in der Lombardei auf. Die Hofbewohner widmeten sich während Jahrhunderten der Seidenraupen- und Viehzucht und dem Anbau von Tabak, Wein, Getreide und Mais.

Kornspeicher: Relikt vergangener Zeiten

Aus Campo im Vallemaggia stammt ein 500 Jahre alter, von der Sonne gebrannter



Kornspeicher, der im Dialekt torba heisst und Zeugnis vergangener Baukunst ablegt: Für den Schwellenkranz, auf dem die Stützel stehen und die den Speicher tragen, verwendete man rund belassene Hölzer ganzer Bäume. Der Gebäudekörper ist auf Stützeln aufgebockt, damit Luft zirkuliert und die Bodenfeuchtigkeit den Lagerraum des Getreides nicht erreicht. Die Steinplatten auf den Stützeln sollten die Lasten des Gebäudes möglichst gleichmässig auf die Unterkonstruktion verteilen und wohl auch verhindern, dass Mäuse eindringen können.

Der Drillingsbau aus der Magadinoebene

Der Wohnkomplex aus Cugnasco besteht aus drei aneinanderggebauten Häusern, die etwa zwischen 1740 und 1880 etappenweise erbaut wurden. Die Lauben dienten zum Aufhängen von Wäsche, zum Lagern von Holz, aber auch zum Nachreifen der Feldfrüchte. Kochen, Essen und ein guter Teil des Alltagslebens spielte sich in der Küche ab. Im Winter sass man hier vor dem Feuer und wärmte sich. Die Familien lebten von der Landwirtschaft und etwas Handel, und ohne Strom und fliessendes Wasser. Hauptnahrung waren Polenta, Kastanien, Kartoffeln, Wirsing und Bohnen. Fleisch gab es sehr selten.



Das Kastaniendörrhaus aus dem Vallemaggia

Das kleine Dörrhaus stand im Val Lavizzara, an einem steilen Hang am Rande des Dorfes Prato und stammt wohl aus dem 19. Jahrhundert. Es wurde dank der Versetzung im Oktober 2011 auf dem Ballenberg wieder in Betrieb genommen. In der früheren Gemeinde Prato-Sornico gab es vier solche grà, wie die Dörrhäuser im Dialekt heissen. Wie in vielen Tälern des Tessins waren die Kastanien auch in Prato das Hauptnahrungsmittel während den langen Wintermonaten. Haltbar gemacht wurden die Edelkastanien in diesen einfachen Gebäuden, die ohne Mörtel aus Steinen aufgebaut wurden, auch Trockenmauerwerk genannt. Das Baumaterial widerstand dem Feuer, das man ebenerdig anzündete. Darüber befand sich ein Rost, auf den man die Kastanien legte. Der aufsteigende Rauch und die Wärme dörrten die Früchte.



Knochenarbeit am Waschplatz

Im südlichen Alpenraum war es im 19. Jahrhundert üblich, schlagend zu waschen – dazu benutzte man offene Waschplätze an Bächen oder gedeckte Waschstellen und Waschküchen. Dasjenige von Bodio, lavatòio genannt, stand an einem Berghang, wo eine warme Quelle die schwere Arbeit etwas erleichterte. An den beiden Längsseiten der Bodenwanne sind schräg abfallende Granitplatten platziert. Dahinter knieten die Frauen und schlugen die Wäsche auf die Steinplatten. Am Auslauf erlaubte ein Schieber, das Wasser etwas zu stauen, um die Wäsche zu spülen.

Wie Skelette: Die Kornhisten aus dem Tessin

Diese Gerüste dienten im 19. Jahrhundert besonders in der Leventina und im Bleniotal zum Trocknen von Getreide. Bis zu acht Meter hohe Pfosten waren mit waagrechten Stangen oder Latten verbunden und standen in Gruppen frei in der Landschaft. Mehrere Meter lange Streben sorgten dafür, dass die leiterartigen Riesenskelette nicht umstürzten. Das raue Klima verhinderte oft das Reifen auf den Feldern, deshalb erntete man das Getreide etwas früher und hängte es zum Trocknen an die Gestelle.

Wolfszahnmuster am Wohnhaus von Malvaglia

Die älteste Inschrift am Haus zeigt die Jahrzahl 1515. An den Aussenwänden kerbten die Handwerker über den Fenstern Wolfszahnmuster und Kreuze ein und auch die Innenräume sind mit einer Vielzahl von Segens- und Heilszeichen versehen. Das Wohnhaus wurde in Malvaglia zuunserst im Bleniotal auch «Casa San Carlo» genannt, weil hier 1567 Kardinal Carlo Borromeo, ein wichtiger Kopf der Gegenreformation, übernachtet haben soll.

Das Tessinerfest «Viva il Ticino» findet im Freilichtmuseum Ballenberg bei Brienz am 1. Oktober ab 10 Uhr beim Gutshof «La Pobbia» aus Novazzano statt. Ein Fest mit Risotto, Luganighe, leckeren Weinen, Tessiner Marktständen und natürlich mit «bella musica ticinese». Weitere Informationen: www.ballenberg.ch ♦



DER BESTE KOMFORT MODERNER GASTFREUNDSCHAFT

Das Binario934 ist ein 3-Sterne-Boutique-Hotel, erbaut auf den Ruinen des alten Castello dei Muralti. Es verfügt über 14 Zimmer, die den Charme einer exklusiven Lage mit dem besten Komfort moderner Gastfreundschaft verbinden.



PLÄTZE IM HOTEL

Das im Jahre 2022 eröffnete Hotel liegt nur einen Steinwurf vom Bahnhof Muralto-Locarno und dem Lago Maggiore entfernt. Ein idealer Ort, um eine authentische Urlaubsatmosphäre einzusatmen, Lugano zu besuchen, das herrliche Maggiatal zu entdecken, inmitten einer spektakulären Landschaft Golf zu spielen oder alle Wunder des Kantons Tessin zu entdecken.



IL MIGLIORE COMFORT DELL'OSPITALITÀ CONTEMPORANEA

Benvenuto in BINARIO934, un lussuoso boutique hotel immerso nel cuore di Muralto. BINARIO934 dispone di 14 camere che uniscono il fascino di una location esclusiva con i migliori comfort dell'ospitalità contemporanea.

SPAZI NELL'HOTEL

Inaugurato nel 2022, l'hotel è a due passi dalla stazione di Muralto-Locarno e dal Lago Maggiore. Una posizione ideale per respirare un'autentica atmosfera di vacanza, visitare Lugano, esplorare la splendida Vallemaggia e la valle Verzasca, il cuore verde del cantone, giocare a golf immersi in paesaggi spettacolari e scoprire tutte le meraviglie del Canton Ticino.

7 APERTI GIORNI SU 7



SELEZIONE DI PRODOTTI DEL TIGINO

VIA BUONAMANO 2
6612 ASCONA

GASTRONOMIA DOLCI PANE ORTAGGI
FORMAGGI SALUMI CONSERVE CEREALI
VINI DISTILLATI GAZOSE BIRRE

SCEGLI LA CONFEZIONE SCEGLI I PRODOTTI IL TUO REGALO IDEE REGALO

PRODOTTI DEL TICINO
TESSINER PRODUKTE

091 780 57 44

www.PRODOTTI del TICINO.ch

Oroscopo settembre



Ariete - Widder

Il rischio di conflitti aumenta. Puoi giustificare il tuo temperamento con qualsiasi cosa, ma resta il fatto: le decisioni prese sulle emozioni sono errate. Non puoi portare la situazione a un punto critico. Nel mese della Vergine, tutti i vantaggi e gli svantaggi sono visibili a colpo d'occhio, nulla può essere nascosto. Per non complicare la vita, l'Ariete deve valutare sobriamente le proprie capacità e la situazione nel suo insieme. Una tale linea di comportamento ti salverà da molti problemi. In caso di dubbio, puoi fidarti del tuo intuito; la mente subconscia lavora in modo particolarmente attivo, dirigendo i pensieri nella giusta direzione. Nel processo di conoscenza di sé, l'Ariete, che ha perso il senso della vita, si rialzerà.

Das Risiko für Konflikte steigt. Sie können Ihr Temperament mit allem rechtfertigen, aber Entscheidungen, die Sie aufgrund von Emotionen treffen, sind nach wie vor falsch. Sie können die Situation nicht auf einen kritischen Punkt bringen. Im Monat der Jungfrau sind alle Vor- und Nachteile auf einen Blick sichtbar, nichts kann verborgen bleiben. Um das Leben nicht komplizierter zu machen, muss der Widder seine Fähigkeiten und die Situation als Ganzes nüchtern einschätzen. Ein solches Verhalten wird Sie vor vielen Problemen bewahren. Im Zweifelsfall können Sie Ihrer Intuition vertrauen; das Unterbewusstsein arbeitet besonders aktiv und lenkt die Gedanken in die richtige Richtung. Im Prozess der Selbsterkenntnis wird der Widder, der den Sinn des Lebens verloren hat, wieder aufstehen.



Toro - Stier

I cambiamenti influenzeranno la vita personale. L'autunno chiama con l'avventura: gli appuntamenti, gli appuntamenti sono una possibile realtà se mostri una piccola attività. Non c'è dubbio che l'amore sarà reciproco. La posizione del Sole in Vergine acuisce l'attenzione, costringendoti a notare tutti i dettagli di ciò che sta accadendo. Grazie a ciò, il Toro sarà in grado di sviluppare un piano per ulteriori azioni e, soprattutto, sbarazzarsi per sempre degli atteggiamenti negativi. Nella carriera sono previsti cambiamenti positivi, ma la strada per il successo non sarà facile. L'energia di settembre rivela il potenziale naturale, aiutando a svilupparsi nella giusta direzione. Forse il Toro dovrebbe cambiare l'approccio al lavoro.

Veränderungen werden das persönliche Leben beeinflussen. Der Herbst ruft mit Abenteuern auf: Termine sind eine mögliche Realität, wenn Sie ein bisschen aktiv sind. Es besteht kein Zweifel, dass die Liebe auf Gegenseitigkeit beruhen wird. Die Position der Sonne in der Jungfrau schärft Ihre Aufmerksamkeit und zwingt Sie, alle Details dessen zu bemerken, was um Sie herum geschieht. Dadurch kann der Stier einen Plan für das weitere Vorgehen entwickeln und negative Einstellungen für immer loswerden. In der Karriere kommt es zu positiven Veränderungen, aber der Weg zum Erfolg wird nicht einfach sein. Die Energie des Septembers zeigt Ihr natürliches Potenzial und hilft Ihnen, sich in die richtige Richtung zu entwickeln. Vielleicht sollte der Stier die Herangehensweise an die Arbeit ändern.



Gemelli - Zwillinge

Consigliamo di concentrarsi sul lavoro. L'inizio dell'autunno segna una nuova fase nella vita, le conseguenze delle azioni intraprese si faranno sentire per molto tempo a venire. Ogni decisione deve essere attentamente valutata. Sotto l'influenza del Sole in Vergine, l'immagine abituale del mondo sta cambiando, l'attenzione si concentra sulle piccole cose. Con questo approccio, molte delusioni possono essere evitate. I Gemelli saranno in grado di superare i loro complessi e fare un passo verso i loro sogni. Le situazioni di conflitto verranno risolte durante la luna piena, quando le persone saranno disposte al dialogo. Con il supporto degli alleati, i Gemelli potranno concludere una serie di affari redditizi e ottenere l'indipendenza finanziaria.

Konzentrieren Sie sich auf die Arbeit. Der Herbstbeginn markiert einen neuen Lebensabschnitt, dessen Folgen noch lange spürbar sein werden. Jede Entscheidung muss sorgfältig abgewogen werden. Unter dem Einfluss der Sonne in der Jungfrau verändert sich das übliche Bild der Welt, der Fokus liegt auf den kleinen Dingen. Mit diesem Ansatz können viele Enttäuschungen vermieden werden. Zwillinge werden in der Lage sein, ihre Komplexe zu überwinden und ihren Träumen einen Schritt näher zu kommen. Konfliktsituationen werden während des Vollmonds gelöst, wenn die Menschen zum Dialog bereit sein werden. Mit der Unterstützung von Verbündeten können die Zwillinge eine Reihe profitabler Geschäfte abschließen und finanzielle Unabhängigkeit erlangen.

Horoskop September



Cancro - Krebs

Il vento del cambiamento si fa sentire. Ci saranno molti casi legati al lancio di un progetto importante o al trasferimento a una posizione di prestigio. Questi eventi emozionanti saranno l'inizio di una nuova fase della vita. Poiché il Sole in Vergine aumenta l'autocritica, il Cancro sospetto può rimanere impantanato nei complessi. Non agitati, cercando di correggere difetti inesistenti. La comunicazione con uno psicologo aiuterà a mettere tutto al suo posto. Con la luna piena, molto diventerà chiaro, i problemi inverosimili non avveleneranno più la vita. Oltre alla carriera, il Cancro avrà successo nell'amore, ma solo se le sue intenzioni sono serie. Una fugace relazione finirà con una completa delusione.

Der Wind der Veränderung macht sich bemerkbar. Es wird viele Fälle geben, die mit dem Start eines wichtigen Projekts oder der Versetzung in eine höhere Position zusammenhängen. Diese aufregenden Ereignisse werden der Beginn einer neuen Lebensphase sein. Da die Sonne in der Jungfrau die Selbstkritik erhöht, kann der argwöhnische Krebs in den Komplexen stecken bleiben. Regen Sie sich nicht unnötig auf, indem Sie versuchen, gar nicht existierende Probleme zu lösen. Die Kommunikation mit einem Psychologen wird helfen, alles in Ordnung zu bringen. Mit dem Vollmond wird Vieles klar, unwahrscheinliche Probleme werden das Leben nicht mehr vergiften. Neben seiner Karriere wird der Krebs in der Liebe erfolgreich sein, aber nur, wenn seine Absichten ernst sind. Eine flüchtige Beziehung wird mit einer völligen Enttäuschung enden.



Leone - Löwe

Con l'avvento dell'autunno, l'attività sul fronte dell'amore aumenta notevolmente. In famiglia sono possibili liti sulla base della gelosia, ma questa è solo la prova di una passione inestinguibile in una relazione. La posizione del Sole nel segno della Vergine accresce il desiderio di ricchezza materiale: il Leone diventa sorprendentemente frugale. Grazie a un approccio consapevole al denaro sarà possibile ridurre i costi e, di conseguenza, migliorare la situazione finanziaria. Durante la luna piena, quando le emozioni sono al limite, è difficile mantenere l'obiettività. Nelle situazioni difficili, il Leone deve mantenere la calma: la cautela nel prendere decisioni aiuterà a evitare errori fatali.

Mit dem Herbstbeginn nimmt die Aktivität an der Front der Liebe stark zu. In der Familie sind Streitigkeiten aufgrund von Eifersucht möglich, dies ist jedoch nur ein Beweis für eine unstillbare Leidenschaft in einer Beziehung. Die Position der Sonne im Zeichen der Jungfrau erhöht das Verlangen nach materiellem Reichtum: Der Löwe wird überraschend sparsam. Dank dem bewussten Umgang mit Geld wird es möglich sein, die Kosten zu senken und folglich die finanzielle Situation zu verbessern. Während des Vollmonds, wenn die Emotionen am Limit sind, ist es schwierig, die Objektivität aufrechtzuerhalten. In schwierigen Situationen muss der Löwe ruhig bleiben: Vorsicht bei der Entscheidungsfindung hilft, fatale Fehler zu vermeiden.



Vergine - Jungfrau

A settembre devi essere un leader. La capacità di destreggiarsi tra le circostanze e le persone è una qualità preziosa, ma non è così. Se pensi fuori dagli schemi e agisci con sicurezza, ci saranno progressi negli affari. Nel mese della Vergine il perfezionismo si manifesta in tutti gli ambiti della vita, compreso quello personale. La Vergine prende molto sul serio la questione della ricerca dell'anima gemella, il che può spaventare un potenziale partner. Un po' di civetteria nella comunicazione non guasta. Si potrà ottenere un grande successo, la Vergine attende un nuovo interessante lavoro. Un cambiamento di attività influirà favorevolmente sulla situazione finanziaria; è meglio investire fondi extra nella tua istruzione.

Im September müssen Sie ein Leader sein. Die Fähigkeit, Umstände und Menschen unter einen Hut zu bringen, ist eine wertvolle Eigenschaft, aber dies ist bei Ihnen leider nicht der Fall. Wenn Sie über den Tellerrand hinausdenken und selbstbewusst handeln, wird es Fortschritte im Geschäft geben. Im Monat der Jungfrau manifestiert sich der Perfektionismus in allen Lebensbereichen, einschliesslich im persönlichen. Die Jungfrau nimmt die Suche nach einem Seelenverwandten sehr ernst, was für einen potenziellen Partner beängstigend sein kann. Ein wenig Flirten im Alltag kann nicht schaden. Sie können einen grossen Erfolg erzielen, die Jungfrau erwartet eine neue interessante Arbeit. Ein Arbeitswechsel wird sich positiv auf die finanzielle Situation auswirken. Es ist besser, zusätzliche Mittel in Ihre Ausbildung zu investieren.



Vendita e posa di piastrelle, granito e mosaico.
Vendita di mobili e accessori bagno.



Esposizione in Via Stazione 11 a Muralto
Tel. +41 91 220 50 87
vendita@gppiastralle.ch
www.gppiastralle.ch

nessti traslochi sa



UMZÜGE
TRANSPORTE
MÖBELLAGER
ZOLLABFERTIGUNG

+41 (0)91 785 18 78
+41 (0)91 751 66 66
www.nessi-locarno.ch
nessi@nessi-locarno.ch

Via Rongia 1
6616 Losone

ADESSO E' ORA
Accendi il tuo giardino!



Fatelo fare a professionisti dell'irrigazione.
Il regalo più bello per il vostro giardino.

AQVA

info@aqva.ch - www.aqva.ch



Wellness & Fitness

Entspannen, Sport treiben oder beides: Besuchen Sie uns!

- Hallenbad mit Hydromassage
- Dampfbad, Sauna, Sanarium
- Fitnessraum

Tageseintritt:	CHF	29.-
Monatsabo:	CHF	250.-
Saisonabo:	CHF	1100.-

Rilassarsi, praticare sport o entrambi. Venite a trovarci!

- Piscina coperta con idromassaggio
- Bagno turco, sauna, sanarium
- Palestra

Ingresso giornaliero:	CHF	29.-
Abbonamento mensile:	CHF	250.-
Abbonamento stagionale:	CHF	1100.-

Gutschein buono

für 1 Tageseintritt oder ein neues Abo.

per 1 entrata giornaliera o un nuovo abbonamento.

Einmalig einlösbar pro Person. Gültig bis 31.12.23
Applicable una volta sola a persona.
Valido fino al 31.12.23

10%
RABATT
SCONTO



Hapimag Resort Ascona
Via Muraccio 116 | 6612 Ascona | Schweiz
T +41 91 785 46 00 | ascona@hapimag.com

Oroscopo settembre



Bilancia - Waage

Successo nello studio e nel lavoro. L'entusiasmo travolge, idee innovative brulcano nella mia testa. Se fai i passi giusti, dopo aver calcolato in anticipo i possibili rischi, i piani diventeranno sicuramente realtà. Poiché il Sole negativo in Vergine aumenta l'autoscontento, la Bilancia può impantanarsi nei complessi. Le critiche immeritate non faranno che esacerbare la sofferenza. Non prendere a cuore i commenti, la situazione sarà presto scaricata. Le sorprese sono improbabili, la Bilancia sarà in grado di concentrarsi su se stessa. Questo è un buon momento per l'introspezione, la ricerca dei veri desideri. Oltre alla trasformazione interna, puoi lavorare sull'immagine.

Erfolg im Studium und in der Arbeit. Begeisterung überwältigt, innovative Ideen wimmeln in Ihrem Kopf. Wenn Sie die richtigen Schritte unternehmen und die möglichen Risiken im Voraus berechnen, werden die Pläne mit Sicherheit in Erfüllung gehen. Da die negative Sonne in der Jungfrau die Selbstunzufriedenheit steigert, kann die Waage in den Komplexen stecken bleiben. Die unverdiente Kritik wird das Leiden nur verschlimmern. Nehmen Sie sich die Kommentare nicht zu Herzen, die Situation wird bald weniger angespannt sein. Überraschungen sind unwahrscheinlich, die Waage wird sich auf sich selbst konzentrieren können. Dies ist eine gute Zeit für Selbstbeobachtung und für die Suche nach wahren Sehnsüchten. Neben der Veränderung im Innern können Sie auch am Äusseren arbeiten.



Scorpione - Skorpion

Il benessere passa attraverso. L'autunno inizierà in positivo, molte cose finalmente decolleranno. Gli affari problematici verranno chiusi con successo e sono probabili anche offerte che promettono profitti. In finanza non ci sono sorprese. Poiché il Sole in Vergine rappresenta un approccio pratico alle cose, lo Scorpione diventa frugale. Il denaro deve essere investito in un'attività utile e, se non ce n'è, è meglio indirizzarli verso l'accumulo. Ogni cosa andrà al suo posto. Molti problemi associati ai parenti cadranno sullo Scorpione. Tuttavia, questo si rivelerà un onere fattibile: il tempo trascorso con la famiglia non ha prezzo.

Der Wohlstand geht durch. Der Herbst wird positiv beginnen, viele Dinge werden endlich abheben. Problematische Geschäfte werden erfolgreich abgeschlossen, auch gewinnversprechende Angebote sind wahrscheinlich. In der Welt der Finanzen gibt es keine Überraschungen. Da die Sonne in der Jungfrau eine praktische Herangehensweise an die Dinge darstellt, wird der Skorpion sparsam. Das Geld muss in ein sinnvolles Geschäft investiert werden, und wenn es keines gibt, kann man es in Ersparnisse investieren. Alles wird in Ordnung kommen. Viele Probleme im Zusammenhang mit Verwandten werden auf den Skorpion fallen. Dies wird sich jedoch als eine machbare Belastung erweisen: Die Zeit mit der Familie ist unbezahlbar.



Sagittario - Schütze

C'è un calo dell'attività. Dopo il riposo è difficile entrare nel ritmo abituale, si possono sprecare energie senza fare nulla di utile. Prima di agire, devi fissare degli obiettivi. La posizione del Sole in Vergine aumenta la disciplina, che contribuisce allo sviluppo di uno stile di vita sano. Il Sagittario può acquisire abitudini sane con uno sforzo minimo o nullo. Hai solo bisogno di andare passo dopo passo verso l'obiettivo prefissato. Il Sagittario potrà scoprire nuove sfaccettature del suo talento approfondendo un hobby. Probabilmente, un hobby insignificante diventerà l'attività principale della vita.

Es gibt einen Rückgang der Aktivität. Nach einer Ruhephase fällt es schwer, den gewohnten Rhythmus zu finden. Energie kann verschwendet werden, ohne etwas Sinnvolles zu tun. Bevor Sie handeln, müssen Sie sich Ziele setzen. Die Position der Sonne in der Jungfrau erhöht die Disziplin, die zur Entwicklung eines gesunden Lebensstils beiträgt. Der Schütze kann sich mit minimalem oder gar keinem Aufwand gesunde Gewohnheiten aneignen. Sie müssen nur Schritt für Schritt auf das gesetzte Ziel zugehen. Der Schütze kann neue Facetten seines Talents entdecken, indem er sich einem Hobby widmet. Wahrscheinlich wird ein unbedeutendes Hobby zur Hauptbeschäftigung des Lebens werden.

Horoskop September



Capricorno - Steinbock

L'autunno ci ricorda la caducità della vita, niente può essere rimandato a dopo. La buona fortuna accompagnerà qualsiasi impresa, devi solo decidere di fare il primo passo. La posizione del Sole nel segno della Vergine richiede disciplina e forza di volontà. In una situazione del genere, il Capricorno si sente come un pesce nell'acqua: non ci sono barriere quando c'è un obiettivo. È tempo di abbandonare le cattive abitudini e stabilire una corretta alimentazione. Il Capricorno si dimostrerà un ottimo dirigente d'azienda, essendo riuscito a risolvere tutti i problemi in un colpo solo. Le faccende domestiche non saranno un peso, anzi, ispireranno il cambiamento.

Der Herbst erinnert uns an die Vergänglichkeit des Lebens, nichts kann auf später verschoben werden. Viel Glück begleitet jede Handlung, Sie müssen sich nur für den ersten Schritt entscheiden. Die Position der Sonne im Zeichen der Jungfrau erfordert Disziplin und Willenskraft. In einer solchen Situation fühlt sich Steinbock wie ein Fisch im Wasser: Es gibt keine Hindernisse, wenn es ein Ziel gibt. Es ist Zeit, schlechte Gewohnheiten aufzugeben und sich richtig zu ernähren. Der Steinbock wird sich als ausgezeichneter Unternehmer erweisen, der es geschafft hat, alle Probleme auf einen Schlag zu lösen. Hausarbeiten sind keine Belastung, im Gegenteil, sie werden zu Veränderungen anregen.



Acquario - Wassermann

Il destino prenderà una piega inaspettata. Probabilmente, un partner di lunga data si mostrerà da un lato nuovo o si delinea una svolta qualitativa nella sua carriera. In ogni caso, la situazione si svilupperà rapidamente. La posizione del Sole in Vergine cambia la percezione del mondo, abbassando a terra l'Acquario, sospeso tra le nuvole. La priorità è la stabilità e il comfort, c'è una brama di accaparramento. La ricerca di un'ulteriore fonte di reddito sarà coronata dal successo. Si aprirà una serie di fortune, l'Acquario ha tutte le possibilità di una conoscenza di successo. È vero, la ricerca di un'anima gemella su Internet porterà alla delusione. La comunicazione dal vivo è necessaria, senza di essa il progresso è impossibile.

Das Schicksal wird eine unerwartete Wendung nehmen. Wahrscheinlich zeigt sich ein langjähriger Partner von einer neuen Seite oder es kommt zu einem qualitativen Durchbruch in Ihrer Karriere. In jedem Fall wird sich die Situation schnell entwickeln. Die Position der Sonne in der Jungfrau verändert die Wahrnehmung der Welt und holt den in den Wolken schwebenden Wassermann herunter auf den Boden der Tatsachen. Die Priorität ist Stabilität und Komfort, es besteht eine Sehnsucht, zu hamstern. Die Suche nach einer zusätzlichen Einkommensquelle wird von Erfolg gekrönt sein. Es wird eine Reihe von Glücksfällen geben, der Wassermann hat alle Möglichkeiten für eine erfolgreiche Bekanntschaft. Die Suche nach einem Seelenverwandten im Internet wird zu Enttäuschungen führen. Die persönliche Kommunikation ist notwendig, ohne sie ist kein Fortschritt möglich.



Pesci - Fische

La chiarezza arriverà in tutti gli ambiti della vita. Sarà possibile riprendere vecchi progetti, relazioni interrotte e chiudere tutti i debiti. Ciò fornirà l'opportunità di sbarazzarsi del peso del passato e iniziare a vivere in un modo nuovo. Le tensioni nella squadra possono diventare un problema. Poiché con il Sole in Vergine ogni piccola cosa conta, il livello di criticità sale. I Pesci devono imparare a distinguere le osservazioni giuste dalle affermazioni stupide. La serie di fortuna inizierà con la luna piena, quando i Pesci avranno la possibilità di salire la scala della carriera. Sebbene il carico di lavoro aumenterà molte volte, la nuova posizione porterà a un miglioramento della situazione finanziaria.

Die Klarheit wird in allen Lebensbereichen kommen. Es wird möglich sein, alte Projekte und zerbrochene Beziehungen wieder aufzunehmen und alle Schulden zu begleichen. So kann die Last der Vergangenheit abgeworfen werden und man kann auf eine neue Weise leben. Spannungen im Team können zum Problem werden. Weil mit der Sonne in der Jungfrau jede Kleinigkeit zählt, steigt der Grad der Kritikalität. Die Glückssträhne beginnt mit dem Vollmond, wenn die Fische die Chance haben, die Karriereleiter zu erklimmen. Auch wenn sich die Arbeitsbelastung um ein Vielfaches erhöht, wird die neue Stelle zu einer Verbesserung der finanziellen Situation führen.



Pulieco SAGL Via Baraggie 26 | 6612 Ascona

T. 091 792 23 06 | M. 079 630 59 11

Dinamisch Effizient Seriös

Ihr Spezialist für Reinigungen, Hygiene in allen Bereichen und Hauswartdienst.

www.pulieco.ch



hutcon

metalcostruzioni
e arredamenti in
acciaio inox

officina
via campagna 3 CH-6595 riazzino
info@hutchdesign.ch

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

impianti elettrici
HGP
elettrodomus s.a.g.l
Elettrodomestici - Cucine - Illuminazione
Locarno-Solduno - 091 7515793
infoelettrodomus@bluewin.ch

Via Varenna 28
6600 Locarno
Tel. + Fax: 091 751 57 93
infoelettrodomus@bluewin.ch
www.elettrodomus.ch

**“La ripetizione crea reputazione
e la reputazione crea clienti.”**

... per le vostre inserzioni
sul Ferien Journal...

Massimo Mozzi
marketing@ferienjournal.ch
076 585 49 58

Oroscopo ottobre



Ariete - Widder

Ottobre promette un'ondata di emozioni e passioni. C'è un'atmosfera romantica nell'aria, è difficile resistere alle tentazioni. La sete d'amore può ispirare azioni audaci, fino a trasferirsi in un altro Paese. Il Sole armonioso in Bilancia incoraggia il compromesso. L'Ariete sarà in grado di risolvere le divergenze se sarà il primo a fare concessioni. Non concentrarti sul negativo, è meglio reindirizzare l'attenzione dell'avversario su qualcosa di piacevole. Grazie a decisioni accurate e veloci, sarà possibile conquistare il favore del management.

Der Oktober verspricht eine Welle von Emotionen und Leidenschaften. Es liegt eine romantische Atmosphäre in der Luft, es ist schwer, den Versuchungen zu widerstehen. Der Durst nach Liebe kann mutige Handlungen inspirieren, bis hin zum Umzug in ein anderes Land. Die harmonische Sonne in der Waage ermutigt zu Kompromissen. Der Widder wird in der Lage sein, Meinungsverschiedenheiten zu lösen, wenn er als Erster Zugeständnisse macht. Konzentrieren Sie sich nicht auf das Negative, es ist besser, die Aufmerksamkeit des Gegners auf etwas Angenehmes zu lenken. Dank präziser und schneller Entscheidungen wird es möglich sein, die Gunst des Managements zu gewinnen.



Toro - Stier

Ottobre prevede l'aggravarsi di problemi di vecchia data. I problemi familiari e lavorativi provocano un aumento dell'ansia e, di conseguenza, stress. Se ti comporti correttamente, puoi evitare gravi conseguenze. Poiché il Sole in Bilancia è orientato al guadagno, la situazione finanziaria del Toro rimarrà stabile. Oltre alla principale fonte di reddito, un profitto decente porterà attività d'investimento. Per il Toro la tranquillità è importante: il minimo shock turba a lungo. L'attività fisica può aiutarti a far fronte a questa condizione.

Der Oktober kündigt die Verschärfung von seit langem bestehenden Problemen an. Probleme in der Familie und am Arbeitsplatz führen zu erhöhter Angst und folglich zu Stress. Wenn Sie sich richtig verhalten, können Sie schwerverwiegende Folgen vermeiden. Da die Sonne in der Waage gewinnorientiert ist, wird die finanzielle Situation des Stiers stabil bleiben. Neben der Haupteinnahmequelle wird ein anständiger Gewinn zu Investitionstätigkeit führen. Für den Stier ist Ruhe wichtig: Der geringste Schock stört lange Zeit. Körperliche Aktivitäten können Ihnen helfen, mit dieser Situation umzugehen.



Gemelli - Zwillinge

Questo mese regna il buonumore. Eventi piacevoli, coincidenze riuscite: conferma della correttezza del percorso scelto. Risulterà avere successo non solo nella sfera degli affari, ma anche nella vita personale. Nel mese della Bilancia, l'interesse personale svanisce in secondo piano. I Gemelli solitari tendono a sentirsi parte del tutto, quindi cercano costantemente un partner. Forse il destino è vicino, devi solo guardarti intorno attentamente. I Gemelli attivi non possono restare a guardare. Probabilmente presto il mondo conoscerà una nuova persona di talento.

In diesem Monat herrscht gute Laune. Angenehme Ereignisse, erfolgreiche Zufälle: Bestätigung der Richtigkeit des eingeschlagenen Weges. Sie werden nicht nur im Geschäftsleben, sondern auch im persönlichen Leben erfolgreich sein. Im Monat der Waage rückt das Eigeninteresse in den Hintergrund. Einsame Zwillinge neigen dazu, sich als Teil des Ganzen zu fühlen, also suchen sie ständig nach einem Partner. Vielleicht ist das Schicksal schon in der Nähe, Sie müssen sich nur sorgfältig umsehen. Aktive Zwillinge können nicht einfach zusehen. Wahrscheinlich wird die Welt bald einen neuen talentierten Menschen kennenlernen.

Horoskop oktober



Cancro - Krebs

Aleggia uno stato d'animo romantico. Anche in un noioso autunno, l'anima può cantare di felicità. Le persone single avranno maggiori probabilità d'incontrare la loro anima gemella e le coppie rivivranno la loro luna di miele. Sotto l'armonioso Sole in Bilancia, tutto nel mondo lotta per l'equilibrio. Il Cancro si controlla perfettamente, è consapevole degli obiettivi e sta cercando modi per implementarli. L'unico ostacolo al successo è l'invidia di qualcun altro, è meglio mantenere segreti i piani. Gli interessi di carriera vengono prima di tutto, tutto il resto è secondario. Nonostante le molte difficoltà, la necessità di lavorare fino a tardi, il Cancro potrà mettersi alla prova con i suoi superiori dal lato migliore.

Ein romantischer Gemütszustand geistert herum. Selbst in einem langweiligen Herbst kann die Seele vor Glück singen. Singles werden gute Chancen haben, ihren Seelenverwandten zu treffen und Paare werden ihre Flitterwochen neu erleben. Unter der harmonischen Sonne in der Waage kämpft alles auf der Welt um die Ausgewogenheit. Der Krebs hat sich perfekt unter Kontrolle; er ist sich der Ziele bewusst und sucht nach Wegen, sie umzusetzen. Das einzige Hindernis für den Erfolg ist der Neid eines anderen, daher ist es besser, die Pläne geheim zu halten. Die Karriereinteressen stehen an erster Stelle, alles andere ist zweitrangig. Trotz der vielen Schwierigkeiten und der Notwendigkeit, lange zu arbeiten, wird sich der Krebs gegenüber seinen Vorgesetzten von seiner besten Seite beweisen können.



Leone - Löwe

La fortuna irromperà nella vita, come una folata di vento, devi essere pronto per il cambiamento. Crescita di carriera, aumento delle entrate, rispetto nella squadra: una ricompensa per gli sforzi precedenti. Nel mese della Bilancia, l'atmosfera influisce direttamente sull'umore, quindi tutto dovrebbe essere armonioso. Questo è un buon momento per esperimenti di design. Essendo una persona creativa, il Leone sarà in grado di mostrare i suoi talenti nel miglioramento domestico. I cambiamenti di carriera saranno visibili quando le idee audaci diventeranno realtà. La dirigenza spingerà il Leone all'azione, mettendo alla prova la sua professionalità. Dobbiamo farci conoscere il più forte possibile.

Das Glück wird wie ein Windstoss ins Leben einbrechen, Sie müssen auf Veränderungen vorbereitet sein. Karrierewachstum, Umsatzsteigerung, Respekt im Team: eine Belohnung für frühere Bemühungen. Im Monat der Waage wirkt sich die Atmosphäre direkt auf die Stimmung aus, daher sollte alles harmonisch sein. Es ist eine gute Zeit für Design-Experimente. Als kreativer Mensch kann der Löwe seine Talente in der Verbesserung der häuslichen Umgebung zeigen. Die beruflichen Veränderungen werden sichtbar, wenn mutige Ideen Wirklichkeit werden. Das Management wird den Löwen zum Handeln drängen und seine Professionalität auf die Probe stellen. Wir müssen uns so stark wie möglich bekannt machen.



Vergine - Jungfrau

Prudenza. Una vita misurata è noiosa, ma non dovresti spingere gli eventi. È improbabile che i cambiamenti portino benefici: le iniziative non si giustificano, i tentativi di arricchiarsi comporteranno perdite. Per quanto riguarda la vita familiare, non ci saranno sorprese. Sotto il Sole in Bilancia, il bisogno di supporto aumenta, i propri cari diventano un catalizzatore per lo sviluppo. Grazie a un posteriore affidabile, la Vergine raggiungerà facilmente tutti i suoi obiettivi. I problemi finanziari verranno risolti con successo. La Vergine sarà in grado di tagliare i costi, il che ripagherà tutti i debiti. Per evitare problemi in futuro, è necessario procurarsi un airbag.

Vorsicht. Ein Leben mit Mass ist zwar langweilig, aber Sie sollten die Ereignisse auch nicht allzu sehr vorantreiben. Es ist unwahrscheinlich, dass Veränderungen Vorteile bringen: Initiativen werden sich nicht rechtfertigen, Versuche, reich zu werden, werden Verluste mit sich bringen. Was das Familienleben anbelangt, so wird es keine Überraschungen geben. Unter der Sonne in der Waage steigt der Bedarf an Unterstützung, die Angehörigen werden zu einem Katalysator für die Entwicklung. Dank eines zuverlässigen Hintergrunds wird die Jungfrau alle ihre Ziele problemlos erreichen. Die finanziellen Probleme werden erfolgreich gelöst. Die Jungfrau wird in der Lage sein, die Kosten zu senken, wodurch alle Schulden beglichen werden. Um Probleme in der Zukunft zu vermeiden, ist es notwendig, sich einen Airbag zu verschaffen.



ASCO-fer s.a.

**COSTRUZIONI METALLICHE
METALLBAU**

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

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

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

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

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





Porto Ronco, lago Maggiore

Autunno
in Ticino

Dal 1902 la Vetreria Beffa lavora il vetro con esperienza e amore, per piccoli e grandi progetti come porte, terrazze, tetti, cabine doccia, chiusure e molto altro.

Ogni opera realizzata che si affaccia sui nostri splendidi paesaggi riflette luci e colori in tutte le stagioni.



Seit 1902 bearbeitet Vetreria Beffa das Glas mit Liebe und Erfahrung, sowohl für kleine als auch für große Projekte wie Türen, Terrassen, Dächer, Duschkabinen, Verglasungen und vieles mehr.

Jedes vollendete Glaskunstwerk verwertet durch ein Spiel von Licht und Farbe unsere prächtige Landschaft.

Un frizzante benvenuto
agli amici
di tutta la Svizzera

Alain Caccia
Direttore Tecnico
Vetreria Beffa

Via Rongia 8, CH-6616 Losone +41 (0) 91 791 35 25
Wir sprechen Deutsch

vetreria-beffa.com

Oroscopo ottobre



Bilancia - Waage

Ottobre è il culmine della fortuna. La metà dell'autunno favorisce la contemplazione, che ti permette di dare uno sguardo nuovo a molte cose. Grazie a un approccio premuroso e alla diligenza, tutto risulta la prima volta. Al centro delle azioni con il Sole in Bilancia c'è il desiderio di raggiungere l'equilibrio. Per vivere in un'atmosfera armoniosa, la Bilancia, come i veri esteti, deve circondarsi di bellezza. Gli esperimenti di design avranno un enorme successo. La Bilancia libera sta aspettando un cambiamento nella sua vita personale. Una conoscenza accidentale diventerà fatale: una completa coincidenza di opinioni, la passione sfrenata ne è una vivida conferma.

Der Oktober ist der Höhepunkt des Glücks. Der Herbst lädt zum Nachdenken ein und ermöglicht einen neuen Blick auf viele Dinge. Dank einer durchdachten Herangehensweise und Sorgfalt klappt alles beim ersten Mal. Im Mittelpunkt der Handlungen mit der Sonne in der Waage steht der Wunsch, Ausgewogenheit zu erreichen. Um in einer harmonischen Atmosphäre zu leben, muss sich die Waage wie ein echter Ästhetiker mit Schönheit umgeben. Die Design-Experimente werden einen enormen Erfolg haben. Die freie Waage wartet auf eine Veränderung in ihrem persönlichen Leben. Eine zufällige Bekanntschaft wird zum Schicksal: Eine völlige Übereinstimmung der Meinungen sowie eine ungezügelt Leidenschaft ist eine lebhafteste Bestätigung dafür.



Scorpione - Skorpion

Ti consiglio di concentrarti sulla tua vita personale. Un maggiore fascino attirerà le persone con cui in precedenza sembravano problematiche con cui comunicare. Può essere una storia romantica avvincente. Il Sole negativo in Bilancia costringe lo Scorpione a essere guidato dai desideri e non dalla ragione. Le tensioni nella squadra possono rallentare la crescita della carriera. Se ignori i buoni consigli, niente funzionerà. Il tempo scorre lento, lo Scorpione potrà prestare maggiore attenzione a se stesso. Dovresti prepararti al freddo prolungato: praticare sport e una corretta alimentazione aiuteranno il corpo a ricostruirsi in modo nuovo.

Ich empfehle Ihnen, sich auf Ihr persönliches Leben zu konzentrieren. Viel Charme wird Menschen anziehen, mit denen Sie bisher Probleme bei der Kommunikation hatten. Es kann eine fesselnde romantische Geschichte sein. Die negative Sonne in der Waage zwingt den Skorpion, sich von Wünschen und nicht von der Vernunft leiten zu lassen. Spannungen im Team können das Karrierewachstum verlangsamen. Wenn Sie die guten Ratschläge ignorieren, wird nichts funktionieren. Die Zeit vergeht langsam, der Skorpion kann sich selbst mehr Aufmerksamkeit schenken. Sie sollten sich auf die anhaltende Kälte vorbereiten: Sport und richtige Ernährung helfen dem Körper, sich neu zu regenerieren.



Sagittario - Schütze

Il benessere arriva. I problemi vengono aggirati, la situazione finanziaria soddisfa con stabilità. Pertanto, l'umore sarà buono, ci sarà l'opportunità di dedicarsi ai tuoi hobby. Nel mese della Bilancia, il bisogno di comunicazione è più pronunciato del solito, le persone hanno bisogno del supporto di persone che la pensano allo stesso modo. Il Sagittario va d'accordo con gli altri, cerca di stare più spesso in compagnie rumorose. Ciò contribuirà ad ampliare la tua cerchia di conoscenti. Il momento più critico arriva quando lo stato emotivo è molto instabile: si rischia di andare agli estremi. Il Sagittario sarà in grado di evitare sviluppi negativi fidandosi del suo intuito.

Der Wohlstand kommt. Die Probleme werden umgangen, die finanzielle Situation befriedigt mit Stabilität. Daher wird die Stimmung gut sein, es wird Gelegenheit geben, sich Ihren Hobbys zu widmen. Im Monat der Waage ist der Bedarf an Kommunikation ausgeprägter als üblich, die Menschen brauchen die Unterstützung von Gleichgesinnten. Der Schütze versteht sich gut mit anderen und versucht, sich häufiger in lauten Gesellschaften aufzuhalten. Dies wird dazu beitragen, Ihren Bekanntenkreis zu erweitern. Der kritischste Moment kommt, wenn der emotionale Zustand sehr instabil ist: Man riskiert, bis zum Äussersten zu gehen. Der Schütze wird in der Lage sein, negative Entwicklungen zu vermeiden, indem er seiner Intuition vertraut.

Horoskop oktober



Capricorno - Steinbock

Le cose andranno in salita. Tutti i problemi scompariranno senza lasciare traccia, al momento giusto ci saranno alleati e la quantità di denaro necessaria. Se prendi l'iniziativa nelle tue mani, sarai in grado di raggiungere un alto livello di reddito. Nel mese della Bilancia c'è una forte dipendenza dalle opinioni degli altri. Per aumentare il prestigio, il Capricorno è pronto a correre dei rischi. Non ci sarà traccia della solita moderazione, nuovi incontri regaleranno emozioni e ispirazioni indimenticabili. Il maggior successo in termini di denaro sarà durante la luna piena, promettendo grandi guadagni. Il Capricorno dovrebbe pensare seriamente a come gestire al meglio i fondi. Puoi investire nel settore immobiliare o nel tuo sviluppo.

Es wird bergauf gehen. Alle Probleme werden spurlos verschwinden, zur richtigen Zeit werden Verbündete und der erforderliche Geldbetrag vorhanden sein. Wenn Sie selbst die Initiative ergreifen, können Sie ein hohes Einkommensniveau erreichen. Im Monat der Waage besteht eine starke Abhängigkeit von den Meinungen anderer. Um das Prestige zu erhöhen, ist der Steinbock bereit, Risiken einzugehen. Von der gewohnten Zurückhaltung wird keine Spur sein, neue Begegnungen werden unvergessliche Emotionen und Inspirationen schenken. Der grösste Erfolg in Bezug auf Geld wird während des Vollmonds sein und grosse Gewinne versprechen. Der Steinbock sollte ernsthaft darüber nachdenken, wie er seine Gelder am besten verwaltet. Sie können in Immobilien oder in Ihre eigene Entwicklung investieren.



Acquario - Wassermann

Suggerisco di concentrarti sulla tua carriera. Questo periodo è buono per i negoziati e il messa in rete. Se riesci a stupire, le offerte redditizie non ti faranno aspettare. Per l'Acquario, che difende ferocemente il suo diritto all'individualità, il mese della Bilancia sarà un momento di piacevoli scoperte. Esperimenti creativi, idee imprenditoriali insolite saranno redditizie e porteranno soddisfazione morale. L'Acquario sarà in grado di risolvere i malintesi familiari. Devi essere paziente per stabilire un contatto, portando i tuoi cari a una conversazione franca.

Ich schlage vor, dass Sie sich auf Ihre Karriere konzentrieren. Diese Zeit ist gut für Verhandlungen und die Vernetzung. Wenn Sie überzeugen können, werden die profitablen Angebote nicht lange auf sich warten lassen. Für den Wassermann, der sein Recht auf Individualität vehement verteidigt, wird der Monat der Waage ein Moment angenehmer Entdeckungen sein. Kreative Experimente und ungewöhnliche Geschäftsideen werden profitabel sein und moralische Befriedigung bringen. Der Wassermann wird in der Lage sein, familiäre Missverständnisse zu lösen. Sie müssen geduldig sein, um einen Kontakt herzustellen und Ihre Liebsten zu einem offenen Gespräch zu bringen.



Pesci - Fische

Ottobre consiglia di fidarsi dell'intuizione. La malinconia autunnale debilita, rendendo difficile la concentrazione. Può succedere che tu debba prendere una decisione faticosa. Qui devi basarti sui tuoi sentimenti. Non c'è dubbio che tutto funzionerà. Poiché il Sole in Bilancia porta i pensieri in uno stato di sobrio equilibrio, i Pesci lottano per un'esistenza armoniosa. Conta solo ciò che tocca l'anima e suscita interesse. Tutto il superfluo lascia la vita, lasciando il posto a qualcosa di più importante. Per accelerare questo processo, i Pesci devono investire nel loro sviluppo.

Der Oktober empfiehlt, der Intuition zu vertrauen. Die Herbstmelancholie schwächt, weil sie die Konzentration erschwert. Es kann vorkommen, dass Sie eine schicksalhafte Entscheidung treffen müssen. Hier müssen Sie sich auf Ihr Gefühl verlassen. Es besteht kein Zweifel, dass alles funktionieren wird. Da die Sonne auf der Waage die Gedanken in einen Zustand des nüchternen Gleichgewichts bringt, kämpfen die Fische um ein harmonisches Leben. Es zählt nur, was die Seele berührt und Interesse weckt. Alles Überflüssige verlässt das Leben und weicht etwas Wichtigem. Um diesen Prozess zu beschleunigen, müssen die Fische in ihre Entwicklung investieren.

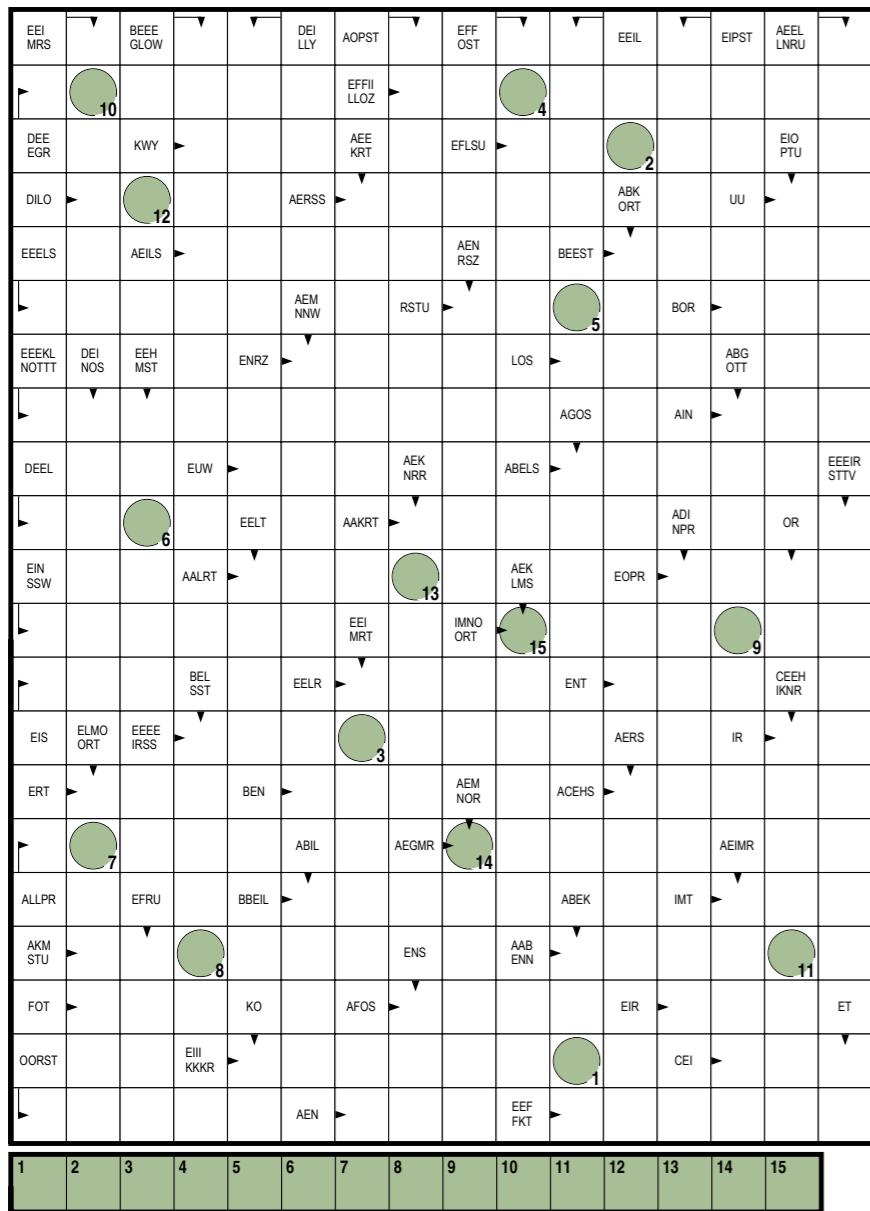
Artebagno

Qualità,
Design & Servizio

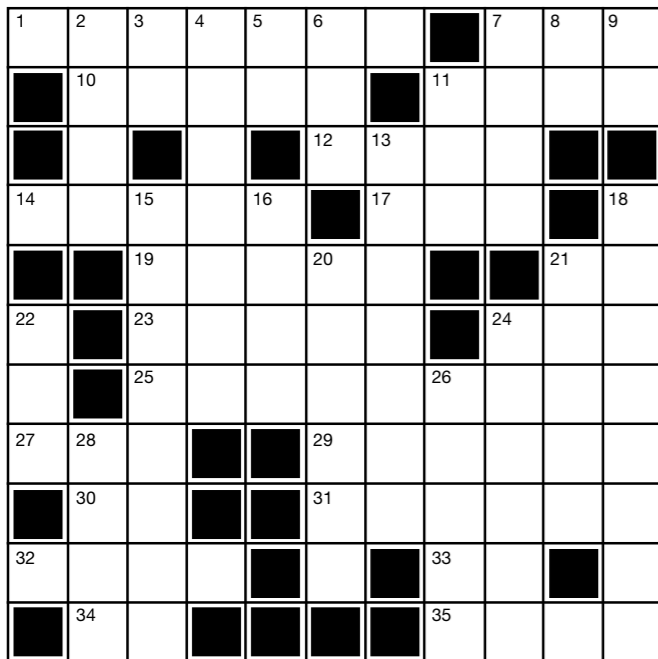
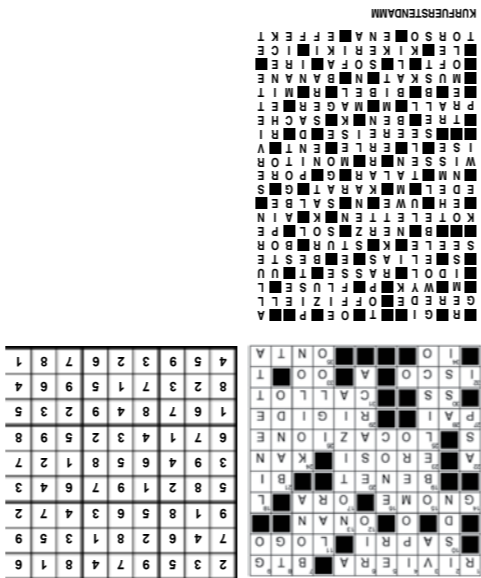
Via Cantonale 42
6595 Riazino (TI) Svizzera

Tel. +41 (0)91 840 99 15
info@artebagno.eu

www.artebagno.eu



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



ORIZZONTALI: 1. quella Ligure si divide in ponente e levante - 7. comandato dal Tenente Colonnello - 10. ci ricorda una spigolatrice - 11. identifica l'azienda - 12. biblico figlio di Giuda - 14. sentenza, massima morale, precetto- 17. in questo preciso momento - 19. il Goitia scrittore spagnolo - 21. prefisso che raddoppia - 23. smangiati dal vento - 24. antica unità di misura giapponese utilizzata per la massa delle perle - 25. noleggio, nolo - 27. era la polizia nell'Africa italiana - 29. dure e severe - 30. una funesta sigla nella seconda guerra mondiale - 31. Jacques, grande incisore francese - 32. si occupa di congiuntura - 33. farina di prima qualità - 34. la parola più pronunciata - 35. macchia disonorevole.

VERTICALI: 2. standard delle telecomunicazioni utilizzato dalle aziende telefoniche - 3. provincia con omonimo lago - 4. processo ventrale della fallobase - 5. un articolo romanesco - 6. de Janeiro... in Brasile - 7. città dell'Algeria - 8. un notiziario dello schermo - 9. il "vai!" degli inglesi - 11. città dell'iran - 13. è diffusa dal TG - 15. monumento egizio - 16. il padre di Metusela che camminò con Dio - 18. segmento, trattino - 20. il titolo del delegato di un patriarca - 21. informa sul concorso - 22. Accredited Sales Professional - 24. nel teatro greco, complesso delle scalinate su cui sedevano gli spettatori - 26. la dimora di ghiaccio dell'eschimese - 28. compongono il poker più forte.

Immobili per passione *Immobilien* aus *Leidenschaft*

Il suo immobile
in buone mani

Ihre Immobilie in
guten Händen

Siamo fiduciari immobiliari specializzati in stime e consulenze immobiliari e operiamo come intermediari nelle fasi di acquisto, vendita e locazione di immobili residenziali e commerciali.

Wir sind auf Schätzungen und Immobilienberatung spezialisiert und arbeiten als Vermittler für Kauf, Verkauf und Vermietung von Wohn- und Gewerbeimmobilien.



MAGISCHES QUADRAT

Die Begriffe werden gleichzeitig in die entsprechende Spalte und Zeile eingetragen.

1	2	3	4	5	6
2					3
3			2		
4	4				5
5					
6				1	

- 1 Wandmalerei auf Kalkputz
- 2 oxidieren
- 3 deutscher Buchstabe
- 4 hohes Laufgestell
- 5 Irrgläubiger
- 6 ein Schiff kapern

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

N	R	E	I	N	E
R	Z	I	K	E	
E	Z	E	S	T	E
T	Z	E	S	T	E
N	S	T	E	R	O
E	S	K	E	F	R

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

1	2	3	4	5	6
2				1	
3	2				
4					4
5			3		
6					5

- 1 abgesondertes Stadtviertel
- 2 Abscheu, Ekel, Grusel
- 3 2. dt. Bundeskanzler +1977
- 4 gezogener Wechsel
- 5 Qual, Folter
- 6 Aufträge erteilen

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

N	O	R	D	E	R	N
T	O	R	T	U	R	
T	R	A	T	E		
E	H	H	A	R	D	
H	O	R	R	O	R	
G	H	E	T	O		

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

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

ORIZZONTALI:

- 1. il primo nome del favolista Andersen - 5. il nome di Bogarde
- 7. gemma, germoglio - 8. procedura burocratica - 10. scopi, fini
- 12. figlio di Creso, che fu ucciso da Adrasto per errore
- 13. la Crescenzi della prosa - 15. di immagini che tendono a raffigurare
- 17. vigliacchi, pusillanimi - 18. ultima parte dell'intestino tenue
- 19. fanno di un re un eroe - 20. nota musicale e articolo
- 21. gas naturale liquefatto - 22. sposa di Atamante - 24. se si corre è un rischio
- 25. l'aria... in poesia - 26. il fiume negli Stati Uniti e in Inghilterra
- 27. ha l'ancia doppia - 28. il giardino del paradiso terrestre.

VERTICALI:

- 2. sportello d'armadio - 3. ridurre in pezzettini - 4. undici... a cento
- 5. a casa, a domicilio - 6. si dice di occasione da non lasciarsi sfuggire
- 9. brucia con fiamma viva - 11. lo sono anche le Sarde
- 14. nel medio visse Dante - 16. un millesimo - 21. un nome del narratore russo Uspenskij
- 23. femmine tra i plantigradi.



Ihre Bootswerft am Lago Maggiore

www.bb-boats.ch - info@bb-boats.ch
+41 91 793 22 35 - CH-6614 Brissago

- Vendita imbarcazioni nuove e usate
- Invernaggio
- Lavori meccanici e di manutenzione
- Riparazioni di ogni tipo
- Altri servizi a richiesta
- Verkauf von neuen und gebrauchten Boote
- Winterlager
- Mechanische Arbeite und Unterhaltsarbeiten
- Reparaturen aller Art
- Andere Dienstleistung auf Kundenwunsch

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

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



Monte Brè (Locarno)

Acquista una villa con piscina e trasformala in tre triplex.
Kaufe eine Villa mit Pool und wandle sie in Triplex Wohnungen um.

Prezzo su richiesta / Preis auf Anfrage

Anche residenza secondaria / Auch Zweitwohnsitz

ref. 3368



Minusio

15 appartamenti da 2.5 a 4.5 locali, il lago, le montagne
e la tranquillità vi aspettano.

15 Wohnungen von 2.5 bis 4.5 Zimmer, der See, die Berge und
die Ruhe warten auf Sie.

da / ab CHF 400'000

TUTTE residenze secondarie / ALLES Zweitwohnsitze

ref. 1652



Orselina

Cercate la residenza perfetta per quando andrete in pensione?
Eccola!

Sind Sie auf der Suche nach der perfekten Residenz für Ihren Ruhestand?
Hier ist sie!

CHF 890'000

Solo residenza primaria / Nur Erstwohnsitz

ref. 2136-10



G. Cotti S. Blaser F. Blotti M. Gellert T. Ghielmetti M. Menotti

ASSOFIDE.CH

Assofide SA
CP 144
CH - 6601 Locarno

membro **SVIT**
TICINO

 **091 752 17 52**