

©2016 **ETiC**informa  
il bello del Ticino *paper*

Numero Zero / 11 settembre 2016

**CITY ANGELS LUGANO**

dedicati al prossimo

**SPAMPEZIA**

un dolce tradizionale della Media Leventina

**“AL NOS MANGEE” e “iTEGNUM”**

autunno colorato di ETiCinforma con questi eventi

**VOLANDO VERSO IL CLOWN DOTTORE**

Daia - Dottoressa Kipepeo

**THE SPACE**

verso l'artigianato sociale

**Ben-essere fiera olistica**

Castione 8/9 ottobre 2016

TRIMESTRALE LEGATO AL TERRITORIO E ALLE TRADIZIONI TICINESI  
con occhio di riguardo al volontariato e alla progettualità della nostra gente



# BIRRIFICIO SAN MARTINO

Birrificio Ticinese San Martino SA  
via Vite 5  
CH – 6855 Stabio  
Tel +41 91 647 00 79



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

# bistrot

LVGANO

Via Giovanni Nizzola 2 - 6900 Lugano

+41 91 921 47 74



*il vostro punto di riferimento*

## SOMMARIO

SMART – TABLET – NOTBOOK - CARTACEO



### UN PROGETTO INIZIATO NEL 2006

- 3 Editoriale di Roberto Bosia
- 4 The Space – Che sia il tuo tempo?
- 5 The Space – Associazione Artinsieme
- 7 City Angels; solidarietà e sicurezza
- 8 Nicole Ollio, una giovane danzatrice ticinese ingaggiata a Berlino
- 10 Spampezia un dolce tipico (Media Leventina) Triplowow; musica per il palato
- 12 Scopriamo le associazioni poco note:  
Wa Rei Ruy Switzerland – Lugano;  
Volando verso il clown dottore  
Slow Music Festival, Bellinzona
- 13 Una cucina casalinga di successo
- 14 Il piatto vegano al ristorante di A. Lorefice
- 15 Tatuaggi: intervista a Alex tatuatore, di Paola Agustoni
- 16 Fallimento terapeutico, una storia vera di Alessia J.
- 17 Associazione: largo ai giovani di Sarah Cappelletti
- 18 Sogno i gelati mentre volo, Sonia Gabusi
- 19 Matthews Pellegrini vede il mondo dal cielo
- 21 Un sostegno per chi soffre di mal di testa di Annalisa Lentini
- 22 -ETC Events: gastro e expo in novembre  
-Ben-essere a Castione 8/9 ottobre 2016
- 23 ETiCinforma e i nostri partners  
Assicurazioni Vita e Malattia
- 24 -I nostri primi sostenitori (2006)  
-La Meseda – agriturismi in vetrina a 360°  
nelle giornate dell' 8 e 9 ottobre 2016
- 25 Forum Turistico 3 valli, di R. Bosia
- 26 Abbonati e sostieni ETiCinforma Paper
- 27 Woodstock MusicPub, un locale importante per gli artisti ticinesi e per i nostri giovani

© 2006 **ETiCinforma.ch** online  
VI RACCONTIAMO IL BELLO DEL TICINO LIVE

# PERCHÉ ANCORA UNA RIVISTA ...

di Roberto Bosia

Infatti è la domanda che da anni ci stiamo ponendo e stiamo valutando la necessità di una nuova rivista cartacea. Dall'11 aprile 2006 che ci siamo avventurati in un progetto editoriale particolare e unico nel suo genere; valorizzare il territorio in ogni sua prerogativa. Valorizzare i progetti di volontariato sul/per il territorio, portati avanti da gente comune, che con dedizione si adopera per dare anche solo un sorriso al prossimo.

Questa angolazione di vedere le cose ci ha permesso di conoscere meglio il territorio nel quale viviamo, ci ha permesso di farci tante opinioni, a volte anche con pizzico polemico, per cercare di stimolare la discussione o rendere attenti sui pericoli ai quali possiamo essere fatti oggetti.

Da un'altra parte il fatto di puntare tutto sull'online, il futuro sarà questo in grandi linee, ci ha fatto capire come il cartaceo, in particolare a certe latitudini può essere ancora attuale, ammesso che trattasi di approfondimenti di temi cari alla gente.

Ci siamo accorti come molti potenziali lettori di internet si malfidino ancora e vi è stata più di una richiesta nel voler avere qualcosa su carta per poter condividere o discutere alcune nostre idee relative allo sviluppo futuro sul nostro territorio a favore dei nostri giovani e non solo.

Come per ETiCinforma.ch anche nel cartaceo non tratteremo i temi di cronaca nera, furti, omicidi e altri temi che portano negatività alle persone.

Desideriamo invece raccontare anche di tanti temi legati al vivere quotidiano della nostra gente: di certo valorizzando il bello del nostro Ticino e dando spazio alla gente comune, grazie alla quale viviamo in questo fantastico luogo. Tratteremo di iniziative particolari legate al sociale e al volontario, parleremo di persone comuni che raggiungono risultati interessanti senza avere nessuno alle spalle che foraggia i loro hobby, parleremo della gente che realizza i suoi sogni, di sport, di gastronomia nostrana, di luoghi poco conosciuti in Ticino, di artigianato, di commercio, di agricoltura...

... e tanti altri temi che sono di stretta attualità e che di certo suscitano l'interesse dei lettori.

Promotore di questo progetto è chi vi scrive coadiuvato da alcune persone amiche che già collaborano con l'online da anni.

Una scelta difficile quella di dare importanza all'aspetto grafico di ETiCinforma Paper oppure prediligere i contenuti con una grafica carina, semplice dove possiamo costruire noi al nostro interno la rivista. Abbiamo preferito la seconda alternativa, anche per limitare i costi e permettere sponsorizzazioni meno onerose a chi ci sostiene. Vorremmo avere dalle 1500 alle 3000 copia per numero, cadenza trimestrale, e proprio in ottica di quanto sopra, riuscire a distribuirlo, prevedendo costi minimi per abbonamenti annuali che coprano almeno le spese postali come l'invio dei singoli numeri.

I promotori confidano nel sostegno e nel supporto da parte di molti interessati e li ringraziamo già sin d'ora come parte integrante di questo progetto editoriale innovativo.

## EDITORIALE



**ETiCinforma**

*paper*

Rivista di approfondimento sui temi del territorio della Svizzera Italiana

**WEB:** [eticinforma.ch](http://eticinforma.ch)

### **Direttore Responsabile**

Roberto Bosia, giornalista  
[associazione.etc@gmail.com](mailto:associazione.etc@gmail.com)  
+41 79 484 98 51

### **Editore/Grafica/Stampa**

Associazione ETC - Faido  
Casella postale 1013

### **Events Management:**

Samanta Fakhry  
+41 76 597 41 54  
[Samanta\\_fakhry@hotmail.it](mailto:Samanta_fakhry@hotmail.it)

### **Abbonamento**

Frs 20.- per 4 numeri  
Frs 6.- per numero singolo  
Ca. 3000 copie per numero

### **Uscite**

11.09.2016 (Nr 0),  
11.12/11.03/11.06.  
+ Magazine supplementari

### **Conto postale**

Associazione ETC – Faido  
65-61035-9

### **Concessionaria pubblicità:**

Insubria Service Sagl  
Via Besso 66 - Massagno  
Daniele Gaggini  
+41 79 306 70 81  
[info@insubriaservice.ch](mailto:info@insubriaservice.ch)

# THE SPACE® : la prima rete di arte e artigianato sociale

Che sia il tuo tempo o che sia la tua strada THE SPACE® è la tua opportunità!

Dopo una meticolosa preparazione, lo scorso 2 aprile a Lugano è stato presentato ufficialmente alla popolazione ticinese THE SPACE®, progetto innovativo promosso dall'associazione Artinsieme, con sede a Ponte Capriasca.



THE SPACE® ha 2 scopi principali, il primo è di contraddistinguere e valorizzare il lavoro di artigiani e artisti, dando lustro e riconoscimento alla loro specifica attività; e il secondo quello di offrire ai cittadini l'opportunità di avvicinarsi alla propria manualità e creatività, di godere di momenti sociali e di condivisione e di scoprire il lavoro artigiano attraverso discipline diversissime.

Tutto questo all'interno di una rete sinergica di atelier e laboratori accoglienti e aperti disposti a tramandare il proprio sapere attraverso varie attività.

Attorno a The Space® ruotano gli artisti e gli artigiani che condividono questa filosofia e s'impegnano a lavorare in rispetto di un codice etico e professionale proponendo attività (workshop, corsi,...) durante le quali l'utente può avvicinarsi a questo mondo, approfittarne degli intensi scambi che si sviluppano tra le persone e godere delle emozioni di una propria creazione.



**The Space®, un progetto a valenza umana per nutrire anche lo spirito delle persone;**

L'attualità con temi della società moderna rende questo progetto nato in Ticino, applicabile oltre i confini regionali..... motivo per cui THE SPACE® ha voluto fare la sua prima comparsa in anteprima assoluta a Expo Milano 2015, lo scorso 31 agosto. Con lo slogan **“nutriamo il Ticino di creatività”** l'associazione Artinsieme ha invitato artisti, artigiani e cittadini all'evento di presentazione ufficiale di THE SPACE® lo scorso 2-3 aprile a Lugano. La 2 giorni ha visto una buona affluenza di pubblico, artisti e artigiani presenti hanno dimostrato interesse e curiosità, diversi di loro hanno manifestato la voglia di condivisione e la volontà di entrare a far parte della rete sinergica e collaborativa di THE SPACE®.



Una buona parte del pubblico, non addetta ai lavori, si è sentita coinvolta e non vede l'ora di provare a cimentarsi con le varie discipline senza timore, poiché consapevole che chi l'accoglierà sarà disponibile e capace, aiutando magari, a scoprire qualche dote innata che non si credeva di possedere .....

L'evento ha visto il saluto e il taglio inaugurare da parte dell' On. Marco Borradori (sindaco di Lugano), a seguire interessanti interventi tematici, il primo di Salvatore Maria Fares (storico e operatore culturale) **“la creatività artigianale come una forma d'arte che in tutti i tempi si lega alle opere pregevoli”**, a seguire Tiberio Faraci (life counselor) e Giulia Volken (psicoterapeuta) per quanto riguarda i disagi che le persone manifestano oggi e come THE SPACE® si avvicina a questi temi sensibili, la serie si è conclusa con la testimonianza di Vincenzo Altepost ceramista, il quale ha sperimentato personalmente quanto l'attività artigianale sia benefica per le persone.



L'associazione Artinsieme è l'organo esecutivo del progetto THE SPACE®, costituita il 4 novembre 2015 con sede in via San Rocco 5 a Ponte Capriasca e vede come membri di comitato:

Barbara Del Fedele (presidente),  
Fosca Rovelli (vice presidente),  
Diana Wild e  
Anita Möscherger (membri).

Lo scopo dell'associazione è raggruppare artigiani ed artisti presenti sul territorio che si riconoscono nello spirito di THE SPACE®.

Assieme promuoversi e dar vita a questa nuova idea di "artigianato in visione sociale". Questo concetto intende favorire una rete di atelier/laboratori accoglienti, aperti e disponibili all'insegnamento, a tramandare le conoscenze tecniche a coloro che desiderano avvicinarsi al mondo artigianale, trovando nuove strade di relazione con persone che condividono lo stesso interesse, instaurando rapporti e legami di crescita socio culturale e sinergie collaborative.

L'associazione Artinsieme e i suoi membri, per identificare e distinguere la loro specifica attività, si avvalgono del marchio registrato THE SPACE®, risorsa aziendale dell'associazione My Space, associazione svizzera mantello di tutte le organizzazioni per la promozione delle attività manuali viste come strumento per il benessere psicofisico dell'individuo e per il rispetto dell'ambiente.

**IL NOSTRO SPAZIO DIVENTA ANCHE IL TUO....** diventa socio dell'associazione Artinsieme:

**Socio Attivo (MicroSpace)**, per artisti e artigiani già attivi o pronti ad esserlo, Quota annua fr 200.—  
Entri a far parte della rete sinergica e collaborativa di THE SPACE®

### **Socio Utente**

Quota annua, fr 20.—agevolazione 2016. Sconto del 10% sulle attività proposte dai MicroSpace

### **Socio Sostenitore**

Quota libera, Condividi, sostieni e aiuti il lavoro dell'associazione.

### **I MicroSpace presenti alla 2 giorni e già pronti a riceverti sono:**

Atelier ManoLibera, (arte tessile),  
Atelier Fosca Rovelli (ceramica e tecniche pittoriche),  
Atelier Wild (tecniche e decorazioni pittoriche),  
Atelier Rosanimo (Art metal clay e scultura),  
Verena Daldini Art (tecniche pittoriche e attività creative),  
Atelier del Legno (tornitura e modellaggio del legno),  
Atelier Sonia / Atelier il Ricciolo (scultura con pietra saponaria e attività creative)  
Il prossimo atelier potresti essere tu.... Contattati e aderisci!

L'associazione Artinsieme ha la sua sede in via San Rocco 5, a Ponte Capriasca, presso Atelier ManoLibera.  
Orari d'apertura lunedì 16.00-18.00, giovedì 9.30-11.30 o su appuntamento 079 3934664.

**Con piacere v'informiamo che questo periodico sarà anche il bollettino informativo di THE SPACE®, non perdetevi il prossimo numero per novità! [www.the-space.ch](http://www.the-space.ch)**

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

book  
ritratti  
pubblicità  
siti internet  
video e montaggi



**Sede amministrativa**

Via al Mulino 22  
6914 Cadempino  
Fax. +41 (0)91 960 21 97  
frank.sarinelli@gmail.com

**Deposito-magazzino**

Strada della Stampa 8  
6964 Davesco  
Tel. +41 (0)79 212 14 61

**Studio Terapie Naturali  
Ornella Sagl**

Ornella Valenti  
Naturopatia, massaggi,  
consigli alimentari, Vega Test, Reiki

Autorizzata Cantone Ticino  
Riconosciuta Cassa Malati (RME)  
e NVS



Vicolo ai Maturèi 2  
CH-6807 Tavernes  
Natel: 079 651 44 42  
ornellaghi@hotmail.com  
www.petalidellanima.com

**Il miglior prezzo in Ticino !**

Solo occhiali delle  
migliori marche

Solo lenti svizzere

Sempre il massimo  
della qualità

*Subito per te*  
**CHF 200.-**  
*di sconto*

Forse i nostri occhiali non ti trasformeranno in un supereroe, ma almeno ti faranno risparmiare veramente tanto.

  
**Ottica Ticinese**

Via alla Bozarella 37 6963 Pregassona tel. 091/940.30.30  
[www.otticatinese.ch](http://www.otticatinese.ch)

sconto valido per occhiale da vista completo



# VOLONTARI DI STRADA D'EMERGENZA AL SERVIZIO DEL CITTADINO

Costituitesi a Lugano nel 2014, i City Angels stanno operando sul territorio con dei principi importanti: sostegno ai più poveri, sicurezza ai più deboli e speranza a chi soffre.

Ci puoi riconoscere dal basco, simbolo delle forze Onu portatrici di pace, e dalla giubba o maglietta rossa con sopra il nostro logo, un'aquila che protegge la città. Siamo nati nel 1994 a Milano per iniziativa di Mario Furlan. Aiutiamo i più deboli: senzatetto, tossicomani, etilisti, vittime della violenza, persone e animali in difficoltà. Con la nostra divisa siamo un punto di riferimento sicuro per i cittadini e un deterrente visivo per i malintenzionati.

Noi di ETiCinforma ci siamo avvicinati a questo gruppo di Lugano chiamato City Angels per poterne apprezzare lo spirito di dedizione verso il prossimo. Non stà scritto da nessuna parte che bisogna aiutare chi stà peggio, o semplicemente ha un periodo difficile. Stà scritto nel DNA delle persone, chi più e chi meno, che aiutare il prossimo è un dovere etico. In una società sempre più protesa alla razionalizzazione e al procacciare sempre maggiore redditività, succede che molte persone, in particolare nel Ticino, risaputo di forte valore umano, si mettono a disposizione per il piacere di aiutare. Giuseppe Modica, presidente dei City Angels e tutti i suoi collaboratori operano nel silenzio, con la consapevolezza che le tematiche sono parecchie e che anche un loro piccolo intervento permette a qualcuno di ritrovare il sorriso. Questo a noi sembra fantastico ed ecco perché li seguiamo nel loro percorso. A fare del bene si possono imparare tante cose di se stessi, che fino ad oggi erano magari sconosciute.

Navigate sul suo blog <https://giuseppemodica.wordpress.com/>



Un esempio di attività: Tutto pronto al pranzo offerto dai City Angels di Lugano a persone sole o che desiderano stare in compagnia. Il quadrangolo di calcio del mese di maggio scorso ha permesso di raccogliere i fondi a tal proposito. Erano presenti alla giornata organizzata i vari Beruschi, Yor Milano, Tamara Brenni con i suoi cantori e tanti altri ospiti, il tutto per rendere una giornata in allegria a chi di regola vive disperatamente solo senza contatto.

**Volontariato, solidarietà, sicurezza. Amore.  
E un sorriso per tutti!**



## Aiutaci subito con una donazione!

Puoi darci una mano a proseguire la nostra missione umanitaria. Anche con un solo franco. Perché ci aiuta concretamente. E perché ci aiuta moralmente. Grazie!

Per effettuare un bonifico  
CCP: 69-95151-0

City Angels Svizzera Via San  
Salvatore 13 6900 Lugano –  
Paradiso

## Mission

Rendere le città più solidali e sicure con la presenza di "Angeli di città" ben visibili, in basco blu e giubba rossa: un punto di riferimento per chi ha bisogno e un deterrente visivo per i malintenzionati. Diffondere civismo, legalità e amore.

## Recapiti:

Giuseppe Modica  
Coordinatore

Telefono:  
+41 076 693 93 93

Internet:  
[info@cityangelssvizzera.ch](mailto:info@cityangelssvizzera.ch)  
[www.cityangelssvizzera.ch](http://www.cityangelssvizzera.ch)

## NICOLE OLLIO, ingaggiata nella più grande compagnia europea e vi aspetta a Berlino ...

Il 24 aprile, debutta al "Theater des Westens" di Berlino "Tanz der Vampire", uno dei più popolari musical degli ultimi tempi e in scena da quasi venti anni nei più grandi teatri europei.

In questa nuova edizione, troviamo, tra le file del cast, anche una ticinese, Nicole Ollio, che, dopo aver affrontato una dura selezione attraverso numerose prove di audizione, è riuscita a distinguersi fra centinaia di candidati.

Nicole muove i primi passi nel mondo della danza già piccolissima, quando, a soli cinque anni, la mamma decide di portarla alla sua prima lezione di danza classica alla scuola "The Moving Factory" di Locarno.



Dopo qualche anno passato ad assorbire le basi di questa meravigliosa arte, la giovane ballerina comincia a dirigersi verso anche altri stili, come il jazz e l'hip hop. È sempre in questa scuola che Nicole viene a contatto per la prima volta con il mondo del musical ed è proprio così che si rende conto che la sola danza non le basta più.

Appena maggiorenne, dopo aver completato il suo percorso di studi alla "SPSE - Scuola Per Sportivi d'élite", la nostra artista decide di trasferirsi a Vienna per trasformare la sua passione in una professione; qui supera un provino di tre giorni per entrare alla "Performing Academy", dove, nei seguenti quattro anni, si ritroverà faccia a faccia con i migliori insegnanti del circuito, i quali riusciranno a rendere quella che era una buona attitudine, un vero e proprio talento.

Nel 2014, conclusa l'esperienza accademica, con le abilità acquisite nel canto e nella recitazione e l'affinata padronanza della danza, ottiene il suo primo ingaggio per la stagione estiva della compagnia Felsenbühne Staatz nel musical "West Side Story".

Nello stesso anno, in autunno, la sua promettente carriera la porta a esibirsi nientemeno che alla "Wiener Staatsoper", in cui figura come ballerina nell'opera "Idomeneo re di Creta", il primo capolavoro serio di Mozart. Il suo ritorno al musical non si fa attendere: nell'inverno tra il 2014 e il 2015, vola in Germania per intraprendere una rinnovata e definitiva carriera in questa direzione, entrando a far parte del cast di "Hair", spettacolo che diede scandalo negli anni settanta per la presenza di nudi integrali in scena e, in seguito, in quello di "Flashdance", tratto dall'omonimo film degli anni ottanta.

Ma è solo ora, con quest'avventura dai toni dark appena cominciata che, Nicole, fa il vero salto di qualità.

"Tanz der Vampire" è prodotto da Stage Entertainment, la più grande compagnia europea nel campo dello spettacolo, che affidò la composizione a Michael Kunze e Jim Steinman, il quale decise di inserire nello show una sua canzone resa famosa da Bonnie Tyler: "Total Eclipse of the Heart". Questo affascinante musical è tratto dal film "Per favore non mordermi sul collo" del premio Oscar Roman Polanski, il quale ha curato anche la regia dell'adattamento teatrale.

Nicole, vi aspetta a Berlino e/o da ottobre al Deutscher Theater Monaco nello spettrale mondo di "Tanz der Vampire".

# Birreria City



Via Pioda 7, 6900 Lugano

Tel. 091 922.64.80

Gaga Vecchio  
Tel. +41 76 752 07 86  
mybeautyart7@gmail.com  
Via Senago 23, Noranco

Lu - Sa 09.00 - 18.00  
previo appuntamento

## My Beauty Art

### Trattamenti estetici

- Tintura ciglia / sopracciglia
- Unghie semi permanenti
- Epilazione luce pulsata
- Manicure / pedicure
- Trucco permanente
- Depilazione cera
- Trattamento viso
- Extension ciglia

### Massaggi

- Classico
- Hot-stone
- Antistress
- Anticellulite
- Pindasweda
- Linfo-drenaggio
- Con candela calda
- Scrub total body con oli profumati



# Pri% shock

Negozio discount con i prezzi più bassi  
della Svizzera. **Discount Shop mit  
den niedrigsten Preisen in der Schweiz.**



si parla: italiano, tedesco, inglese e francese



Piazza Stazione 6 - CH 6600 Muralto (Viale G. Cattori)

## SPAMPEZIA un dolce tipico della MediaLeventina



Le spampezie si producono solo a Faido, Prato, Dalpe, Osco, Chiggiogna o in altri comuni della bassa valle come Bodio, Personico e Pollegio. Alcuni affermano che Osco è la patria della spampezia.

In Leventina i dolci erano meno rari che altrove, ma erano comunque destinati soprattutto a occasioni speciali come feste religiose o sagre di paese: le spampezie erano biscotti tipici delle festività natalizie. Ognuno ha la sua ricetta per la spampezia. Quel che le accomuna tutte è una pasta di farina, panna, burro, zucchero e succo di limone e un ripieno composto di noci, pane grattugiato e grappa.



### Un segnale forte di integrazione territoriale

E' risaputo che la gastronomia è un forte trainante di identificazione territoriale, e le amicizie, gli accordi migliori, avvengono spesso davanti a pietanze gustose, locali, di forte impatto emotivo. Dopo i fasti di un tempo, dove le singole famiglie producevano la loro Spampezia casalinga, dando anche un calco prettamente individuale, tipo lo stemma di famiglia a quant'altro. Per il nostro Team redazionale la Spampezia è stata subito assunta come nostra ambasciatrice e veicolo promozionale della media Leventina e anche di tutta la valle. Regalare un dolce tipico della regione in cui si vive, è un punto di orgoglio e un gesto di amore verso la propria terra e verso a chi è destinato il regalo. La Spampezia per noi è sempre stata, fin da piccoli, il dolce che la nonna faceva in autunno ed inverno. Ambito non solo dai più piccoli ma da tutti.

## TRIPLO WOW; musica per il palato di Anna e Bibo

Vi presento Triplo wow, di Anna e Bibo, una cucina mobile che offre piatti nostrani e svizzeri, prevalentemente caldi. Abbiamo gestito un osteria per 2 anni a Dalpe, andavamo piuttosto bene. Scoraggiati dalle spese eccessive che coinvolgono la ristorazione e la lontananza dall'affluenza di persone, abbiamo deciso di portare la cucina alla gente. Una sera ci siamo trovati a guardare questo rimorchio e via all'avventura. Qualche lavoretto di manutenzione, qualche attrezzatura e un team frizzante, ci siamo lanciati: abbiamo portato la polenta ticinese e panini golosi alla piastra a portata di strada.



Pensato per chi ha poco tempo a disposizione, o non ha fatto in tempo a mangiare in ristorante o a casa, qualche minutino di attesa e voilà. La nostra offerta è semplice, ma con diversi ingredienti che combinano bene insieme, dall'arrosto, alla luganiga, formaggi sciolti, cipolle rosolate, ecc, a prezzi accessibili con soluzioni anche per vegetariani e celiaci. Ci forniamo di prodotti freschi e di qualità garantita. Per questa estate saremo a Piotta, sulla cantonale, ci sono alcune date pedè che ci troveremo in altri posti, potete informarvi alla nostra pagina facebook: TriploWow o su TriploWow.com. Lasciatevi sorprendere da un BurgiWoW o da un Kebibo, se vi piace la carne alla piastra vi lascerà soddisfatti. Questo stile di lavoro entusiasmo, dà la possibilità di conoscere molta gente, di vedere bei posti e nello stesso tempo di dare valore ad una cucina in fondo antica, di tradizione in una soluzione moderna ma nostrana.

Anna, Bibo ed il suo Team TriploWow vi aspetta per deliziarvi, un salutare a tutti.



0041(0)79 618 54 01

Food & Drink to go  
Ticino-Switzerland

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

# Ticino a Tavola fatto in casa

**Centro  
Acustico  
Ticinese**  
apparecchi acustici

## NUOVO PRIMAX DI SIEMENS

L'apparecchio che semplifica la vita alle persone deboli di udito.

- **COMPLETAMENTE SENZA BATTERIE**  
(per un uso semplice e pratico) ✓
- **SISTEMA ANTIVENTO INCORPORATO**  
(riduce il rumore del vento autonomamente) ✓
- **SISTEMA ANTIACUFENI-TINNITUS**  
(riduce gli acufeni grazie al tinnitus noiser incluso) ✓
- **SI REGOLA TRAMITE IL PROPRIO NATEL**  
(novità PRIMAX! niente più telecomandi o accessori da comprare a parte) ✓



Provalo gratis per 30 giorni, chiamaci!

#### SERVIZIO DOMICILIARE:

consegnamo l'apparecchio in prova 30 giorni direttamente a domicilio, esame dell'udito e regolazione immediata!

CENTRO ACUSTICO TICINESE  
[www.centroacusticoticense.ch](http://www.centroacusticoticense.ch)

PREGASSONA - Via alla Bozzoreda 37 - Tel. 091 940 30 30  
AGNO - Piazza Vicari 4 - Tel. 091 857 41 41

BELLINZONA - Viale Stazione 27 - Tel. 091 825 23 69

TESSERETE (dal 1 ottobre 2016) - Residenza Betulle - Tel. 091 930 00 29  
[info@centroacusticoticense.ch](mailto:info@centroacusticoticense.ch)

# SCOPRIAMO LE ASSOCIAZIONI poco note in Ticino

## Wa Rei Ruy Switzerland – Lugano

“Parlare della storia della scherma giapponese, fino alla sua evoluzione nel moderno Kendo, equivale a parlare della storia del Giappone. L’arte del combattimento individuale, che troviamo nella storia giapponese, è certamente tra le più antiche, raffinate e durevoli mai documentate nel mondo.

<http://www.waireiruswitzerland.com/>



## SLOW MUSIC FESTIVAL

Slow Music è un piccolo festival che si svolge ogni anno nella corte del municipio di Bellinzona nei mesi di luglio e agosto per animare il centro città. Questo festival è nato dalla necessità di proporre dei musicisti di grande valore sconosciuti nel Ticino.



Questi artisti sono tutti indipendenti. Esistono degli artisti che propongono un concetto diverso: parlare con il pubblico, spiegare le ricerche

sul campo, presentare degli strumenti particolari, raccontare storie vissute o proporre delle danze al pubblico che diventa anche esso protagonista della serata. Questi musicisti amano il contatto diretto con il pubblico ravvicinato, in un luogo più raccolto (chiesa, piccola piazza...). Il fatto di trovarsi in una cornice splendida offre al musicista una serenità nel proporsi al pubblico, capisce subito che genere di spettatori si aspetta.

Da parte sua il pubblico è accolto in un luogo speciale: un teatro all’aperto.  
[www.slowmusic.ch/](http://www.slowmusic.ch/)



## Volando verso il clown dottore ...



Mi tornano fra le mani fotografie in cui mettevvo sul naso pomodorini o palline rosse dell'albero di Natale. Molti anni prima di sapere che quello sarebbe diventato un naso da clown che avrebbe portato un pizzico d'allegria in ospedale. Partiamo dall'inizio di questo cammino! Lo scorso autunno ho partecipato al corso di volontari del sorriso organizzato dall'associazione **Ridere per Vivere con sede a Melano**. La formazione avviene nel fine settimana con un susseguirsi di laboratori parlando di consapevolezza, gelotologia, materia che studia gli effetti della clownterapia sulla salute, improvvisazione teatrale, arte del clown, psicologia, trucco e costume, arte del volontariato, scultura di palloncini e si conclude con le ore di stages nelle varie strutture. Ho continuato il percorso per diventare clown dottore dove si approfondisce la capacità d'ascolto e d'attenzione verso l'altro. Il nuovo corso partirà il 24 settembre 2016.

## Daia - Dottorressa Kipepeo,

che in Swahili significa farfalla.. nella speranza di donare un pò di leggerezza e soffiare via, almeno per un attimo, le preoccupazioni dei malati risolvendo le loro energie come fossero palline di un giocoliere.



<http://www.riderepervivere.org/it/home-svizzera>

# SE DIETRO AI FORNELLI VI È AMORE ED ENTUSIASMO...

di Roberto Bosia, giornalista

Gastronomia tradizionale legata al territorio e veicolo promozionale straordinario se ai fornelli esiste l'amore e l'entusiasmo.

La gastronomia stà assumendo un ruolo che forse non le compete; quella di apparire in ogni dove, con testimonial di grande effetto, pensiamo ai cuochi stellati e a tutte le scimmiettature ovunque. Basta creare innovazione, senza un filo logico per fare audience nelle varie trasmissioni. Oppure gli eventi di nicchia con cucina di alta classe, che se fatta con studio e giusta composizione è pure una branca importante, pur di nicchia, in quanto i costi proposti, sebbene giustificati, non sono accessibili ai più. Tutta la gastronomia è importante e abbraccia le varie nicchie, grazie alla quale si può veicolare un territorio importante. Diffidiamo dalle ostentazioni gastro-culinarie fine a se stesse. Nel nostro stile di ETiCinforma, prima online e ora anche Paper, vogliamo invece parlarvi di cucine nostrane, dove ai fornelli vi è gente che ama il proprio lavoro sebbene non sia magari neppure diplomata, ma la passione e la capacità di interpretare i piatti della nonna ne fanno dei ristoranti vincenti, anche in un periodo di crisi dove tutte le scuse sono valide per giustificare la crisi. Chi ha detto che un ottimo piatto di gnocchi casalinghi al pomodoro, salsa fatta in casa, non sono un veicolo promozionale? Se poi il prezzo è accessibile ai più ecco che un ristorante senza le pretese di riconoscimenti stellari, può assumere un ruolo importantissimo anche come trazione per il turismo.



In questi ristoranti casarecci, e nella Svizzera Italiana ne conosciamo parecchi, si è restii nel promuoversi, anche perché la clientela stessa, fidelizzata, fa da eco a queste eccellenze nostrane che meritano di essere citate.



Desideriamo in questa sezione, su ogni numero citare e descrivere questo genere di ristoranti, per noi prioritari per quel turismo che vuole viaggiare ma non ha mezzi economici tali da permettersi il 5 stelle o lo stellato Michelin. Certo che noi dobbiamo valorizzare questo genere di cucina, non di massa, ma per la massa, che possa mangiare le vere eccellenze locali, preferendole ai vari Kebab o quant'altro, che sono tutto, meno che espressione di tradizione locale. Perché se una famiglia, sia essa residente, perché signori il turista è anche il residente, che se mangia con soddisfazione sarà egli stesso promozione verso suoi amici, anche di terre lontane, facendo risparmiare ai vari enti preposti tanti soldini per promozioni che possono anche essere discutibili, a volte. Necessario il mix di promozione tradizionale con i canali istituzionali, ma basilare le promozioni fatte da chi si rimbocca le maniche e lavora. E chi meglio di questi "ristorantelli", a volte citati con il sorriso ironico da parte dei locali rinomati, e noi aggiungiamo con estrema invidia, perché il ristorantello riesce a fidelizzare, diciamo in parole nostre, a amicarsi la clientela e renderla fedele. La forza della gastronomia è proprio chi opera sul territorio con amore per quello che fa e che ancora sceglie i prodotti dal contadino, dal pesano per avere la certezza che quello che poi la sua creatività produrrà, abbia il meritato riconoscimento. Da qui si deve partire e da qui si deve chiudere il cerchio tenendo presente tutto quello che è gastronomia, di classi diverse. Scegliere il locale che si vuole frequentare è solo ed esclusivamente dettato dal cuore e dalla "panza". Siano essi grotti, osterie o ristoranti di grande classe, non conta purché dietro ai fornelli vi sia amore e passione e questa venga tradotta nelle pietanze proposte. Noi di ETiCinforma Paper nei prossimi numeri vi indicheremo questi ristoranti semplici, veri e entusiasmanti con delle recensioni nostre scritte esattamente con il sentimento del cliente e non del giornalista....

# PIATTO VEGANO AL RISTORANTE? NON È PIÙ TABÙ

di Annamaria Lorefice, giornalista e titolare blog Piaceretica.ch

Per i vegani sarà sempre meno difficile trovare piatti esclusivamente vegetali al ristorante. Sebbene capiti piuttosto frequentemente che i camerieri non sappiano dire cosa esattamente contengano le pietanze offerte, per lo meno i titolari o i responsabili della cucina stanno cambiando atteggiamento nei confronti del cliente “attento” a ciò che mangia. E sanno che la “moda” vegana sta prendendo piede, perciò vogliono informarsi per servire bene anche questo tipo di clientela.



Ma è così difficile mangiare solo vegetale al ristorante? E poi, questa cucina riguarda solo i vegani? Andare al ristorante richiama l'idea di poter consumare piatti differenti da ciò che si mangia tutti i giorni a casa, si cercano novità esotiche, oppure piatti tradizionali elaborati con maestria dagli chef. Alla ristorazione si ricorre anche per motivi di lavoro, per consumare il pasto della pausa o per incontri professionali. Se sempre più persone, oltre a gradire ricchi piatti di carne e pesce, iniziano a ricercare specialità vegetali e cotture al vapore, per esempio per restare più leggeri sul lavoro, significa che la *questione* qualità e salute deve necessariamente rinnovare la mentalità di qualsiasi ristoratore e cuoco.



È una nuova attenzione che prescinde dal veganesimo e che interessa, invece, chiunque voglia o sia costretto a mangiare fuori casa con un occhio alla salute. Oggi la presunta difficoltà nell'offerta vegetale dipende *esclusivamente* dalla persona che dirige la cucina. Cosa si può preparare con ingredienti solo vegetali? Di tutto e di più, dalle pietanze da forno come peperoni ripieni, calzoni, torte salate, sformati... ai primi piatti con tutti i tipi di paste a disposizione, le tante varietà di gnocchi e la molteplicità di riso: classico, orientale selvatico... . Ci sono poi una quantità di deliziose vellutate: ai porri, ai legumi, alla radice di prezzemolo... oltre ai secondi piatti da giocare in mille modi spaziando da polente, verdure gratinate, al vapore, al forno, crudité e via cucinando per arrivare ai dessert, da quelli più semplici come creme, gelati e sorbetti, ai più elaborati come il tiramisù o torte composite con tanto di crema pasticcera, panna montata e decorazioni. Utilizzando solo ingredienti completamente vegetali, oggi offerti da qualsiasi supermercato, tutti i palati possono essere appagati, e questo è il compito specifico dello chef capace e del gerente intelligente.

In Ticino, dal gennaio 2014, è in vigore il marchio Yes Veg, introdotto dall'associazione Piaceretica che fa anche da consulente ai ristoratori. Promuove i loro locali - mediante il sito piaceretica.ch - con la Mappa dei ristoranti Yes Veg, utile anche per i turisti. Il marchio Yes Veg viene affisso all'esterno del ristorante e garantisce al pubblico l'offerta vegana. Secondo l'opinione dei “ristoratori Yes Veg”: «gli onnivori consumano volentieri piatti vegani: per curiosità, ma anche perché sono buoni e molto apprezzati». Buon appetito!

<http://www.piaceretica.ch/>  
[piaceretica@piaceretica.ch](mailto:piaceretica@piaceretica.ch)

# Tatuaggi: intervista a Alex tatuatore, di Paola Agustoni

Abbiamo avvicinato un giovane tatuatore per porgli alcune domande e saperne di più a proposito di TATTOO.

Alex, giovane tatuatore di livello internazionale nato nella seconda metà degli anni 80, figlio d'arte, con la madre pittrice ha trascorso la sua infanzia tra colori acrilici e Aerosol Art. Vivendo in America Centrale entra in contatto giovanissimo con alcuni tatuatori della zona, che lo iniziano all'arte del tattoo. Dopo gli inizi un po' rudimentali, grazie al suo talento ed al suo impegno è sempre più cresciuto artisticamente, prediligendo tra i vari generi lo stile realistico, il lettering e il Black & Gray. Alex è costantemente in viaggio tra Stati Uniti, America Latina, Asia ed Europa, dove partecipa a "Tattoo convention" e dove lo si può trovare nel ruolo di special guest e ospite in vari studi internazionali.



**D: Alex secondo te il tattoo ha un senso?**

R: certamente, per il mio genere, che è soprattutto lo stile realistico, il tatuaggio deve parlare della persona. Dove sono cresciuto il tattoo non è una moda ma uno stile di vita.

**D: il tatuaggio parla più di chi lo fa o esprime più cose del tatuatore?**

R: il tatuatore deve saper intuire e cercare di esprimere ciò che il cliente vuole dire nel suo tatuaggio.

**D: si possono attuare a tutti tipi di pelle?**

R: sì, assolutamente sì, ma bisogna però tener conto di cicatrici, nei, ed alcuni ostacoli che ha la pelle. Nessun neo deve essere toccato e questo nel modo più assoluto. Bisogna anche tener conto del colore e del tipo di pelle, sulle quali ad esempio e meglio evitare alcuni tipi di colore.

**D: quali sono i colori ideali per un tattoo?**

R: nel mio genere faccio solo Black & Gray con tocchi di bianco nei punti di luce. Mentre ci sono generi dove si utilizza tutta la gamma di colori.

**D: questi colori da dove provengono?**

R: I colori sono dei pigmenti antiallergici, prodotti principalmente in Europa e negli Stati Uniti. Non si trova più in vendita una gamma di colori proibiti perché tossici per la salute. Personalmente utilizzo solo colori prodotti negli Stati Uniti.

**D: ogni tatuatore ha uno stile proprio, specialità e capacità?**

R: sì certamente, poiché per arrivare ad un livello elevato di capacità, bisogna specializzarsi in un determinato stile o genere, per non rimanere nella mediocrità. Chi come me ha scelto lo stile realistico ad alti livelli, non farà mai un tribale ma si dedica e si esercita a specializzare il proprio genere.

**D: di quali regole igieniche bisogna accertarsi prima di scegliere un tatuatore?**

R: A livello generale il fattore igienico è molto migliorato, e questo è soprattutto dovuto ai costanti controlli ed al monitoraggio effettuato sui colori, ma soprattutto è dovuto all'utilizzo di materiale monouso. Accertarsi che il proprio tatuatore faccia uso di materiale certificato come sopra detto.

**D: farsi un tatuaggio può avere conseguenze sulla salute?**

R: no, se le norme di igiene sono rispettate ma può incidere a livello psicologico.

**D: Ad esempio un giovane quattordicenne vuole farsi un tattoo, cosa succede?**

R: A livello normativo, nella maggior parte dei paesi se il giovane cliente è minorenni, deve essere accompagnato almeno da un genitore.

**D: regole di un bravo tatuatore**

R: umiltà, passione, sacrificio, intuito, personalità, serietà con il cliente e rispetto delle norme igieniche

**D: di cosa bisogna tener conto nella scelta del proprio tatuaggio?**

R: Deve scegliere ciò che si vuole rappresentare nel tatuaggio, poi deve scegliere un tatuatore in grado di eseguire il lavoro desiderato, che sappia capire la psicologia del cliente, che sappia scegliere una posizione del corpo dove si abbina meglio il disegno scelto e che sappia modellare il disegno in modo che risulti armonico sul corpo. Bisogna essere coscienti che il tatuaggio è per sempre

## FALLIMENTO TERAPEUTICO Una storia vera di Alessia J.

1235 giorni di sofferenza 675 giorni di ospedale, 500 nel reparto di terapia intensiva. La cronaca di ogni singolo giorno, vissuto al fianco di mio marito. Un orribile e interminabile incubo. Errori, negligenze, modi di agire, incompetenza, disperazione, sofferenza, dolore. La storia di un immenso amore. Una cronistoria basata rigorosamente sugli scritti di mio marito e sugli appunti che prendevo, meticolosamente, ogni giorno. Ho deciso di raccontare la nostra sofferenza perché vorrei con tutto il cuore evitare che altre persone debbano subire la nostra stessa pena e che tutto si ripeta. Vorrei contribuire a costruire un luogo dove i pazienti non si sentano cose ma esseri umani, ascoltati e curati con amore. Vorrei posare il primo mattone. Mi auguro che chi leggerà la nostra storia avrà modo di riflettere e di aggiungere, forse, un altro mattone per costruire questo luogo.

Dalla prefazione di Micaela Castiglioni, ricercatrice e docente Università degli Studi di Milano-Bicocca.

“Non è stato facile attraversare le pagine di questo libro che restituiscono le tappe di un doloroso e quasi infinito pellegrinaggio dentro vari reparti di terapia intensiva e di riabilitazione di più ospedali e centri. Ma sono convinta che sia uno sforzo emotivo che necessiti di essere fatto per essere attenti testimoni, con l’autrice del racconto, di un caso (forse, e purtroppo, tanti casi?) di fallimento terapeutico e di malasanità. [...] Per una cura omeopatica sbagliata inizia il vero e proprio calvario di Gustavo dentro la malattia e dentro un susseguirsi di luoghi di cura, che di fatto, saranno luoghi di non cura. In questo doloroso calvario si trova catapultata inevitabilmente anche Alessia. A medici freddi, indifferenti, fuori luogo sarcastici, si alternano medici arroganti e perfino incompetenti che confondono la relazione di cura con un rapporto di potere. Del resto, non è poi così difficile sentirsi potenti di fronte alla fragilità e alla dipendenza di chi sta male. Soltanto qualche infermiere si dimostrerà capace di prendersi cura di Gustavo, ascoltando contemporaneamente i bisogni di Alessia. Ma la sofferenza più profonda che viene inferta, in particolare, a Gustavo consiste nel renderlo invisibile.

Tu, paziente, non ci sei, non ti vedo, non ti riconosco, pertanto, non faccio assunzione di te, non mi faccio carico di te dentro una relazione di cura che possa restituirti un volto, una storia, delle emozioni e dei vissuti, anche pesanti. [...] La sua scrittura si fa denuncia e testimonianza che possa essere d’aiuto per altri. Per chi, come me, si occupa di formazione dei professionisti della cura, questo testo costituisce un materiale umano prezioso, carico di dolore ma non solo, da mettere al centro dei contesti formativi per rifondare la proposta formativa stessa, sempre e troppo, preoccupata di erogare soltanto saperi e tecniche.”



Paola Zuppiger



gce

**gabriele  
capelli editore**

# ASSOCIAZIONI LARGO AI GIOVANI

di Sara Cappelletti

In Ticino, come in tutto il resto della Svizzera, le associazioni rispecchiano un ruolo importante nella società, indipendentemente dal tipo e dal tema che trattano. Le associazioni informano, raggruppano e coinvolgono le persone.

Ogni comitato è sempre alla ricerca di nuovi membri, puntando su utenti giovani. Io stessa faccio parte in modo attivo di alcuni gruppi e sono convinta che una collaborazione tra giovani e membri senior nel nucleo organizzativo sia una strategia forte, in quanto si riescono a definire i bisogni e le aspettative di un target più ampio e completo. Lo scambio di idee e opinioni risulta interessante e ci si può arricchire a vicenda. Ogni volta rimango però sorpresa delle difficoltà di comunicazione tra le due parti; saranno i punti di vista incongruenti, il bagaglio di conoscenze diverso.

Vi è sempre una sorta di sfiducia generale. I compiti sono generalmente così divisi, i giovani devono portare idee nuove in grado di coinvolgere i loro coetanei nelle attività proposte dall'associazione e, dall'altra parte, i senior controllano la parte amministrativa e fanno funzionare l'intera faccenda.

Spesso la preoccupazione del lato organizzativo e forse anche dell'immagine che l'associazione deve dare di sé, influiscono in modo negativo sul primo compito, togliendo in parte libertà di proporre nuove iniziative ai giovani. Si cerca la novità, ma poi ci si rifugia nella sicurezza delle cose abituali.



**“Bisogna veramente provare con approcci nuovi. I gruppi giovani funzionano, hanno grandi potenzialità se lasciati fare! “**

Nel mio caso si tratta di un comitato giovani, all'interno di un'associazione Svizzera, legata alla mia professione, che mira a coinvolgere e sostenere i giovani futuri architetti d'interni. Ci impegniamo ad informare i ragazzi che hanno appena concluso la scuola dell'obbligo e che intendono seguire questo percorso formativo, spiegando loro le possibilità di studio e le varie sfumature del mestiere. Cerchiamo inoltre di tenere i contatti con i colleghi diplomati e neodiplomati, pubblicizzando eventi di interesse e proponendo a nostra volta incontri e attività. Il gruppo funziona bene, collaboriamo senza problemi con l'intero team! Organizziamo i nostri piccoli eventi dove partecipano sia giovani che architetti d'interni professionisti. Il numero di partecipanti non è mai altissimo e purtroppo sento spesso attribuire la colpa ai giovani che sono svogliati, gli manca la motivazione e non hanno interessi culturali o didattici. Generalizzare è facile e anche molto sbagliato. Sicuramente ci sono ragazzi a cui importa poco di musei e fiere, ma lo stesso vale per gli adulti.

Bisogna veramente provare con approcci nuovi. I gruppi giovani funzionano, hanno grandi potenzialità se lasciati fare!

# SOGNO I GELATI MENTRE VOLO, di Sonia Gabusi

Avere un sogno e riuscire a realizzarlo, volare in tutto il mondo ma intimamente produrre gelati casalinghi.

Interessante per la nostra redazione mostrare come i sogni, molte volte sono realizzabili. Quando una persona riesce a realizzare un qualcosa a cui tiene tanto, a nostro modo di vedere, deve essere presa da esempio per gli altri. Per tutto quel mondo di persone che ha difficoltà nel proprio lavoro, perdendolo anche e che devono reinventarsi una professione. Vale allora la pena guardare in giro come gli altri hanno reagito. Anche perché la realizzazione dei propri sogni, o comunque idee passa da una valutazione personale seria e da una presa di coscienza che con nulla non si ottiene nulla.

Eccoci con Sonia, da Faido in giro per il mondo.

## **Spiegaci un po' la tua vita prima del sogno...**

Sono nata a Mendrisio e vi ho passato i miei primi cinque anni e mezzo. Poi ci siamo trasferiti a Faido dove praticamente sono cresciuta.

Nella palazzina dove abitavo, viveva una ragazza di nome Nadia e lei lavorava all'aeroporto di Zurigo. Mi ricordo che ogni volta che tornava a Faido e raccontava dei suoi viaggi, io le "pendevo" letteralmente dalle labbra. Già all'età di 12 anni mi era chiaro che volevo seguire la sua strada: diventare hostess.

Così ho fatto le mie scelte scolastiche, di lavoro e di perfezionamento linguistico per arrivare al mio primo sogno. Nel 1989 ho iniziato come hostess di terra all'aeroporto di Zurigo presso la famosa ed indimenticabile Swissair. Poi ho continuato presso la Swiss.



Nel frattempo gli anni sono passati, sono quasi 27! La mia carriera presso la Swissair è stata svariata: dalla registrazione bagagli-posti all'imbarco aerei, passando dall'ufficio riserve, dall'assistenza speciale (per passeggeri che per un motivo fisico o non, necessitano di assistenza per imbarcare o disimbarcare un aereo) ed in fine dall'ufficio oggetti smarriti e ritrovati. Tutto ciò ho potuto alternarlo alla hostess di volo per i primi 5 anni. Ossia per sei mesi lavoravo come hostess di volo e sei all'aeroporto di Zurigo. Finché ho deciso di dedicarmi solo al volo. Nel frattempo sono Maître de Cabine (Responsabile di volo)

ed il mio lavoro a contatto con la clientela, continua a piacermi moltissimo perché è sempre molto interessante conoscere e parlare con la gente ed arricchisce la mia persona. Non per altro io lo definisco "l'Università della vita".

## **E poi arriva un momento della vita che succede il famoso click....**

Tre anni fa, facendo dello sport, sono caduta su di una spalla. Non potendo esercitare la professione di assistente di volo, ho lavorato per alcuni mesi in ufficio. Poi avendo due settimane di vacanza e non sapendo dove andare, ho deciso di iscrivermi ad una scuola per gelatai a Bologna. Avevo già sentito parlare di questa scuola tramite un collega di lavoro ed il tutto aveva stuzzicato il mio interesse. E' stato molto interessante e già dal primo giorno mi sono appassionata a questa professione: la gelateria. Così una volta tornata a Zurigo, mi sono informata su tutto quello che appartiene la produzione e la vendita di gelati. Macchinari, Prodotti, Locale di produzione, metodo di vendita, ecc. E poco alla volta ho fatto le mie spese e mi sono organizzata un locale per produrre il gelato e una bicicletta per la vendita mobile.

## **Dove operi con la tua produzione di gelati e la tua clientela quale sarà?**

Vendo e produco a Kloten e vendo soprattutto presso tre punti, dove si trovano uffici vari. La mia clientela sono impiegati d'ufficio. Ma quando poi mi sposto la mia clientela si allarga e qualsiasi persona che mi vede ed ha voglia di gelato mi ferma ed io vendo.

## **In futuro ti vedi volare o sempre nel mondo dei viaggi o addirittura completare il passaggio al sogno diventato realtà?**

Diciamo che il prossimo sogno sarebbe di poter aprire una gelateria, ma mi è chiaro che qui ci vuole molta più responsabilità che il produrre e vendere i gelati sporadicamente.

Comunque, dicevo, il prossimo "sogno" sarebbe di avere una gelateria ma continuare a volare per il 50% fino al pensionamento. Poi mi dedicherei solo alla gelateria. Ma l'abbandonare la professione di Hostess non credo lo farò perché oramai ce l'ho nel sangue.



## LEVENTINA - Da un “alto” punto di vista,

di Matthews Pellegrini

“Quando vidi per la prima volta un parapendio in volo, non riuscii a credere che un uomo potesse fluttuare nell’aria, leggero come una rondine, guadagnare quota appeso ad una vela, invece di scendere inesorabilmente verso terra.

Quell’insieme di cordini mi sembrò aver imbrigliato il vento, permettendo al pilota di sfruttarne la forza per farsi trasportare più in alto, nel cielo.”



L’ampia vallata ad arco della Leventina si trova a sud delle Alpi e si estende per 50 km da Pollegio sino al Passo della Novena che, con i suoi 2.480 metri di altezza è il secondo valico alpino più alto della Svizzera dopo quello dell’Umbrail (2.503 m). Questa valle, oltre ad innumerevoli sentieri, magici laghetti alpini e montagne da scoprire, offre agli appassionati di parapendio un ambiente ricco di avventure e panorami mozzafiato. Con svariati pendii esposti a sud-ovest e grazie all’evoluzione dei materiali sempre più leggeri, si possono intraprendere dei fantastici “Hike & Fly” (escursioni e voli in parapendio). I decolli di Carì, Ritom e Fieud, sono anche luogo di partenza dei cosiddetti voli di distanza (Cross Country).

I parapendisti che avranno una buona preparazione sulla meteorologia e morfologia locale, sapranno sfruttare al meglio le correnti ascensionali e percorrere notevoli distanze. Infatti questi voli, possono anche superare i 200 km di distanza, le 8 ore di volo e i 4000 metri di quota.

[www.voliamo.ch](http://www.voliamo.ch) // [www.cvl.ch](http://www.cvl.ch)

**“Le emozioni che si provano durante un volo in parapendio sono molteplici e difficili da descrivere.”**



Le emozioni che si provano durante un volo in parapendio sono molteplici e difficili da descrivere. Le bellezze dei paesaggi e della natura da differenti punti di vista, il senso di libertà, come pure i possibili incontri ravvicinati con aquile e altri rapaci, sono solo alcuni degli aspetti che questo meraviglioso sport offre.

Il volo in parapendio biposto (o volo tandem) è un’esperienza emozionante ma allo stesso tempo tranquilla e rassicurante, per questa ragione è adatto sia a giovani che sono alla ricerca di forti emozioni, sia a coloro che finalmente possono realizzare il desiderio di volare come un’aquila solamente con la forza dell’aria. Il volo in biposto non richiede una particolare dote fisica al passeggero. Sarà il pilota a prendersi cura di tutto, tu dovrai solo correre qualche metro e goderti il volo!



**NSCT<sub>SA</sub> CARROZZERIA**

**LAVORGO**



## Fatti, non parole n. 236

### Promuoviamo l'attività fisica in Svizzera.

Ogni anno sponsorizziamo circa 50 eventi sportivi in tutto il Paese, dedicati ai giovani o a chi si sente tale, promuovendo così l'attività fisica e la salute nella nostra società.

**Tutti i dettagli dell'impegno Coop per uno sviluppo sostenibile su fatti-non-parole.ch**

**coop**

Per me e per te.

GODITI IL TUO COMPUTER IN PIENO RELAX



\*Informazioni PCcheck-up su [www.pcfacile.ch](http://www.pcfacile.ch)

PRENOTA SUBITO IL TUO PCHECK-UP  
A SOLI FR 29.95\*

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



**079 369 79 79**

Servizio a domicilio Chiama Subito!!!



FARMACIA  
VIGANELLO

Via L. Taddei 1 - 6962 Viganello

tel. +41 (0)91 971 58 80

fax. +41 (0)91 972 68 14

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

# UN SOSTEGNO PER CHI SOFFRE DI MAL DI TESTA

Associazione Cefalea Ticino, presidente Annalisa Lentini

Il mal di testa o cefalea è una patologia **molto diffusa**, ma **sottovalutata**.

Esistono **diversi tipi di cefalea**, cefalee primarie e cefalee secondarie. Alcuni esempi di cefalea primaria: **emicrania, cefalea tensiva cefalea a grappolo**.

Seguici su  
**facebook**

seguidi su  
**YouTube**

L'emicrania è accompagnata da fotofobia e/o fonofobia, nausea e vomito. Le cefalee primarie non riconoscono una causa. Ne soffrono milioni di persone, di cui la maggior parte donne. Nelle sue forme croniche (presenti per più di 15 giorni al mese), sono altamente debilitanti. Una gran parte delle cefalee può essere trattata con successo e gestita efficacemente con farmaci specifici (sintomatici e di profilassi).

Spesso capita che i pazienti in preda ad una crisi ricorrano all'automedicazione. Molti pazienti, per calmare il dolore, assumono diversi antidolorifici al giorno, innescando così un circolo vizioso che li porta ad assumere sempre più farmaci senza risolvere il problema alla base.



L'uso scorretto (improprio/eccessivo/abuso) di farmaci talvolta rende croniche alcune cefalee con conseguenze molto dannose per la salute.

Purtroppo sono pochi i pazienti che decidono di rivolgersi ad un neurologo o specialista esperto nella diagnosi e cura delle cefalee per curare la propria cefalea. Spesso, al contrario, prestano attenzione ad informazioni poco corrette, notizie reperite su internet/giornali/televisione, oppure a cui si è giunti a conoscenza per sentito dire. Questo crea confusione ed alimenta uno stato di insicurezza e frustrazione. Il ricorso al medico specialista nelle cefalee, è pertanto importante per distinguere le cefalee primarie dalle cefalee secondarie, formulare una corretta diagnosi e stabilire un piano terapeutico adeguato



## Consigli utili in caso di emicrania o cefalea tensiva:

- rispettare gli orari dei pasti, sonno/veglia ecc. (anche nei fine settimana ed in vacanza)
- Non stravolgere le proprie abitudini
- Migliorare la gestione di situazioni stressanti
- Migliorare la gestione degli imprevisti
- Limitare il consumo di determinati alimenti o bevande che scatenano il mal di testa



## Un Aiuto in Ticino e vicina Italia: Associazione Cefalea Ticino (AcTi Ticino)

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

L'Associazione Cefalea Ticino, è un'associazione basata sul volontariato, si propone di offrire sostegno ed aiuto a persone sofferenti di mal testa. L'obiettivo è quello di favorire l'integrazione e limitare il disagio dei pazienti nel proprio contesto familiare e lavorativo.

Grazie ad occasioni d'incontro l'Associazione Cefalea Ticino si propone di sviluppare legami di solidarietà, amicizia e comprensione reciproca. Offre supporto ed organizza sul territorio ticinese eventi informativi ed educativi i quali approfondiscono le principali tematiche legate alla cefalea.

L'Associazione Cefalea Ticino ha come suo punto di forza un'elevata visibilità informatica, attraverso sua pagina Internet, Facebook, Twitter, Youtube, Pinterest e Skype. Fornisce un servizio di informazione e riferimento sempre più capillare in lingua italiana.

## Come potete sostenerci:

Associazione Cefalea Ticino

C.P. 1902, 6830 Chiasso

UBS Chiasso

IBAN: CH25 0023 6236 1063 9901 M

## La fiera del ben-essere olistico 2016 è “Corpo - Mente - Spirito” l’unicità dell’uomo.



**ETiCinforma.ch**  
MEDIA-PARTNER

**8-9 OTTOBRE 2016**  
FIERA DEL BEN-ESSERE OLISTICO  
CORPO-MENTE-SPIRITO E  
UNICITÀ DELL'UOMO

Una fiera di nuova generazione dove solo l’utenza, gli operatori del benessere ed i terapeuti complementari Ticinesi avranno l’opportunità di presentare i loro servizi e prodotti: scuole improntate sulle terapie complementari, oli e creme per il benessere naturali, essenze profumate naturali, vestiti e alimenti bio, integratori naturali; inoltre ci sarà la possibilità di fare conferenze e un’area interamente allestita per esibizioni di yoga, stretching olistici, danze ecc....

Ci sarà anche un’aria destinata alla custodia e all’intrattenimento dei bambini in modo da dare la possibilità ai genitori di avere tempo a disposizione per visitare meglio la Fiera. Ovviamente ci sarà anche un angolo ristorazione con alimenti naturali vegetariani e etnici.

Avete la possibilità di scaricare il vostro biglietto a metà prezzo andate a visitare la pagina web - [www.ben-essereolistico.com/visitatori/](http://www.ben-essereolistico.com/visitatori/). Per qualsiasi informazione si può contattare Mauro Daldini al 079 337 32 45 oppure scrivere a [fieraben-essere@bluewin.ch](mailto:fieraben-essere@bluewin.ch)



Per ogni informazione consultare il sito della fiera:  
<http://www.ben-essereolistico.com/>

## ETC Events

Organizziamo eventi e partecipiamo come Media-Partner ai vostri eventi/manifestazioni

INCONTRIAMOCI “*i tegnum*”

**VIVERE IN VALLE; ATTRATTIVO E STIMOLANTE**

SALONE OLIMPIA AIROLO 4-6 NOVEMBRE 2016

Una Fiera autunnale in Valle Leventina che celebra l’arrivo dell’inverno presentando variati spunti e opportunità per potersi preparare e pianificare al meglio.

Dal 4 al 6 novembre 2016 il salone Olimpia si animerà come polo principale dove colori, fragranze e servizi richiameranno quei tipici sapori invernali con la voglia di svagarsi non lontano da casa. Oltre una ventina di espositori, prevalentemente delle 3 Valli vi attendono per affascinarvi e intrigarvi con le loro produzioni. Stimolo allettante per trascorrere qualche giorno di ferie nel periodo invernale, con paesaggi incantevoli paragonabili solo e unicamente alle grandi distese del nord.

**Al nos mangee ...**

**Dal 1 al 27 novembre 2016**



Incontro Gastronomico che vede sempre il dolce della Media Leventina come protagonista, la Spamezia. L’ Associazione ETC, organizzatrice, punta sulla genuinità delle pietanze proposte da parte dei ristoranti che partecipano e una giuria, presieduta da Paola Agustoni, valuta il dessert a base di Spamezia che meglio interpreta il valore filosofico legato al dolce vallerano.

**I NOSTRI PARTNER**  
un pool di professionisti

Fiera di **PRIMAVERA**

PALAPENZ CHIASSO, 31 MARZO-2 APRILE 2017  
PISTA DEL GHIACCIO BIASCA, 12-14 MAGGIO 2017

[WWW.FIERADIPRIMAVERA.CH](http://WWW.FIERADIPRIMAVERA.CH)



**InsubriaService** sagi  
grafica - stampa - distribuzione  
via Besso 66 - CH - 6900 Massagno - Tel. +41(0)79 306 70 81  
info@insubriaservice.ch www.insubriaservice.ch

**ASPETTIAMO I VOSTRI  
COMUNICATI di EVENTI o  
CRONACA in generale !!!  
Per pubblicarli !  
(formato word)**

**SOSTENIAMO IL  
COMMERCIO/ARTIGIANATO LOCALE**

### La progettualità **ETC**:

cene /eventi a tema, scopo benefico  
trasferte enogastronomiche  
iniziative legate alla comunicazione  
guida di ristoranti per famiglie

.... Avete dei progetti validi, che volete  
sottoporci. Noi saremo presenti per un  
primo sondaggio di fattibilità e se del  
caso saremo i vostri MediaPartner con  
tutto il supporto necessario.

© 2006 **ETiCinforma.ch** online  
VI RACCONTIAMO IL BELLO DEL TICINO LIVE  
Fare **GIORNALISMO** è una questione di **CUORE**!!!

### ETC UNA FINESTRA SUL MONDO

EVENTO ORGANIZZATO DA ASSOCIAZIONE ETC  
AL PADIGLIONE SVIZZERO DI EXPO MILANO 2015,  
IL 31 AGOSTO 2015.



PIERO GALLI (Foto  
sin.) NR. 2 DI EXPO  
MILANO 2015  
CON ROBERTO  
BOSIA (Foto destra),  
PRES. ETC.

### Ci occupiamo di:

**ETiCinforma.ch online:** giornalismo, sostegno ad  
associazioni di volontariato e di utilità sociale, solo  
notizie positive e propositive, opinionisti

**UFFICIO STAMPA & PR:** prendiamo a carico la  
vostra necessità di comunicazione globale.  
ETC vostri Media Partner – una soluzione ideale

**FINALMENTE SPOSI:** servizi fotografici completi  
molto concorrenziali. Contattateci subito !  
(cerimonie, inaugurazioni, feste aziendali, ecc.)

**STAMPATI, FLYER, ECC:** Biglietti da visita, Flyer,  
Sottopiatti, Cataloghi, Grafica, Video, ecc.

**ASSICURAZIONI & FISCO:** previdenza, vita,  
3 pilastri, investimenti, cassa malattia, fiscalità

**NOSTRI EVENTI:** Incontro Gastronomico in autunno,  
fiere e altri eventi organizzati da ETC

**ALLE VOSTRE FIERE & EVENTI - ETC UN VALORE  
AGGIUNTO:** un piccolo spazio per noi e grande  
visibilità sui nostri media **per voi** ...

ONLINE  
[www.eticinforma.ch](http://www.eticinforma.ch)

**ETiCinforma**

VI RACCONTIAMO IL BELLO DEL TICINO

Fare **GIORNALISMO** è una questione di **CUORE**

rivista trimestrale

**PAPER**

I nostri sostenitori da lunga data:

carpenteria - copertura tetti - lattoneria

# O.B.sa

6710 biasca

Tel. 079 830 63 52  
ob.carpenteria@ticino.com

costruzione in legno svizzera  
SOCIO

RIFUGIO AGRITURISMO  
**ALLA META**  
Piatti nostrani caldi e freddi - Alloggio  
Vendita diretta

6763 Predelp - Carl  
Tel. 091 865 23 43  
www.allameta.ch

**AZIENDA AGRICOLA  
LA PARPAIORA**  
Prodotti caseari - salumi - carni

R Ghirlanda  
6763 Olco - Freggio  
Tel. 079 761 85 82  
info@allameta.ch

**OSTERIA MAIRENGO**  
079/235.14.89



**martinetti s.a.**  
dal 1952, l'industria dei graniti

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



Il Dazio Grande nei secoli, a partire dalla sua istituzione da parte degli Urani nel 1561, è stato anche luogo di incontro fra la Svizzera e l'Italia. Non a caso la sua ubicazione, al Piottino, fin dal 1351 è stata percepita come un confine naturale e anche politico. Ancora oggi questo edificio svolge attivamente questo ruolo di interfaccia con l'ospitalità e le attività culturali, con le sale espositive, per conferenze, l'hotel e le splendide sale del suo ristorante.



**MIFAWEB**  
SINCE 1998 - ORIGINAL SWISS INTERNET PROVIDER

[www.mifaweb.org](http://www.mifaweb.org)

[info@mifaweb.org](mailto:info@mifaweb.org)

società 100% ticinese per registrazione domini, soluzioni hosting, server dedicati, consulenza, creazione di siti web personalizzati, supporto ed assistenza tecnica



**La Meseda**  
AGRITURISMI IN TAVOLA

8-9 ottobre 2016

Il mangiare e il bere sono due tra i piaceri più importanti della vita: ecco perché vi invitiamo a scoprire, gustare e acquistare i prodotti ticinesi provenienti dagli agriturismi ticinesi. Partendo dal cibo come ricchezza, come scambio e come cultura, fatevi sorprendere dalla generosità del territorio ticinese che i nostri agricoltori hanno saputo valorizzare con i loro saperi e sapori, dando spesso un carattere unico al prodotto. L'evento d'inizio autunno 2016. Due giorni di profumi, colori e sapori del Canton Ticino. La Meseda è nata da un'idea di David Schnell e sviluppata in collaborazione con Raffaella Biffi. Una manifestazione che vede come protagonisti gli agriturismi ticinesi, che in queste due giornate si presentano al pubblico con la loro azienda agricola, i loro prodotti e le loro specialità culinarie nostrane. Un evento che strizza l'occhio all'apertura della NFTA (la nuova ferrovia transalpina) per ospitare i tanti confederati amanti del Ticino. La Meseda è dedicata a tutte le famiglie, ai golosi di tutte le età, ai tanti buongustai di prodotti genuini e a coloro che amano il verde. Dalla vendita dei propri prodotti genuini, alle aree tematiche in cui c'è la possibilità di interagire con gli animali, dalla presentazione di tecnologie e di materiali per la coltivazione, alla cura e gestione dello spazio verde attraverso corsi, prove pratiche e dimostrazioni dedicate con il programma coordinato dall'Unione Contadini Ticinesi: "Scuola in Fattoria". Un vetrina a 360° degli agriturismi, in calendario da Sabato 8 a Domenica 9 ottobre 2016.

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

ETiCinforma Media Partners

# FORUM TURISTICO 3 VALLI

innovarsi per vincere, di Roberto Bosia

Erano gli anni del fine boom economico e operavo sul territorio con una struttura alberghiera e di ristorazione. Avventura durata una decina d'anni, a cavallo anni novanta. In un paese che a inizio secolo 1900 vedeva il turismo come principale fonte di benessere della popolazione. Poi, parliamo della Leventina, la ferrovia prima, il tunnel autostradale poi e un inizio di parvenza di crisi, come anche l'inizio dei lavori Alptransit dove le aspettative furono enormi, tutte disattese. Il progetto editoriale [www.ch-ti.ch](http://www.ch-ti.ch) ora [ETiCinforma.ch](http://ETiCinforma.ch) iniziato nel 2006 aveva tra gli altri scopi tentare di promuovere il territorio del cantone con i suoi eventi e manifestazioni, facendo capire che il turismo, se vissuto con passione ed entusiasmo, poteva ritornare ad essere il filo conduttore di una regione che subiva senza forse rendersi conto di subire la fine di un periodo storico straordinario.



Finita l'avventura alberghiera, mi sono reso conto che il territorio necessitava di impulsi nuovi, ma che questi non arrivavano vuoi perché nessuno pensava che bisognava trovare soluzioni innovative e anche perché da lì a poco ci si sarebbe trovati isolati da tutto il territorio.

Sono state parecchie le iniziative pubbliche e private che hanno cercato di dare nuovi impulsi, ma nessuno, salvo a parole, voleva concertare una politica turistica vallerana che potesse porsi nell'interesse di un turismo regionale, vincente, nella semplicità che la terra impone ma al tempo stesso straordinariamente ricca di tradizione.

Abbiamo assistito in questi ultimi venti anni a tantissime riunioni indette dai responsabili del turismo locale e cantonale, da amministratori comunali e da altri enti pubblici. Tutti a dire sempre unicamente il solito ritornello e a promettere nuovi orizzonti di benessere.

Correva il 2009 e dopo aver vissuto altre realtà turistiche del cantone, forse era giunto il momento per le valli di cominciare a capire che unirsi avrebbe potuto risolvere tematiche che se affrontate singolarmente, non se ne sarebbe venuti a capo. La politica turistica cantonale, fallendo molti suoi obbiettivi, concentrandosi in particolare sui centri più conosciuti e dipingendo le valli come bella alternativa complementare al turismo di città, faceva intendere che di soldi e forse magari meglio opportunità realizzative sarebbero dovuti uscire dal cappello magico delle valli.

Ecco allora che l'idea di creare un Forum turistico 3 valli poteva essere l'occasione propizia per almeno conoscere le tematiche concrete che gli operatori sul campo ritenevano importanti e addirittura essenziali per la propria sopravvivenza. Abbiamo invitato operatori pubblici, imprenditori privati e i nostri rappresentanti politici eletti in parlamento. L'interesse è risultato praticamente nullo, salvo alcune testimonianze di solidarietà. In questi ulteriori anni abbiamo visto perdere di velocità l'attrattività turistica della regione, anche perché pochi sono gli incentivi nel rinnovare le strutture ma prima ancora una classe imprenditoriale ancora legata ai tempi d'oro.



Per trovare le soluzioni concertate da una regione intera e non per sempre solo guardare al turismo come fonte egoistica di benessere individuale, la creazione di un Forum Turistico 3 Valli, che raggruppi tutti gli operatori del settore sarebbe auspicabile. Ma prima di ogni cambiamento bisogna convincersi che il successo passa esclusivamente dalla voglia di tutti di cambiare rotta.

# COSTI PER SOSTENERCI

©2016

# ETiCinforma paper

## VI RACCONTIAMO IL BELLO DEL TICINO



1/1 frs 700.- (+) frs 400.- (copertina)	frs 350.- (+)frs 200.- (copertina)	1/4 frs 175.-
	1/2	frs 120.-
		1/8

1/1 pagina di pubblitesto con piedino 1/8 fondo frs 500.-

PROMUOVERSI SU ETICINFORMA PAPER e/o ONLINE OFFRE MOLTI VANTAGGI. AVERE VISIBILITÀ IMPORTANTE E SOSTENERE UN PROGETTO EDITORIALE CHE OPERA DA 10 ANNI A FAVORE DEL SOCIALE E DEL VOLONTARIATO SU/PER IL TERRITORIO DELLA SVIZZERA ITALIANA. CONTATTATECI SUBITO E DISCUTIAMONE !!! NE VALE LA PENA !

**sconto 50%** sulla promozione con importo più basso, se sottoscrivete un contratto pubblicitario su ETiCinforma Paper e online contemporaneamente



Il sostegno al nostro modo di fare giornalismo, passionale ed entusiastico ci permette di sottolineare sempre meglio il bello e quanto di buono in questo cantone esiste. Pensiamo al turismo, ai luoghi, alla cultura e al volontariato. Con un contributo minimo di **frs 250.-** potrete già far parte della nostra famiglia. Contattate la Concessionaria pubblicità e vi meraviglierete sulle soluzioni promozionali a vostro vantaggio. **VOI SIETE IMPORTANTI !**

**Sono interessato a sottoscrivere un abbonamento annuale a frs 20.-:**

Nome e Cognome:

Indirizzo esatto:

Natel

E-mail:

Se vuoi abbonarti devi semplicemente scrivere una e-mail ([associazione.etc@gmail.com](mailto:associazione.etc@gmail.com)) indicando che vuoi abbonarti per un anno; oppure riempire il formulario sotto e farlo pervenire per posta a:

Associazione ETC  
Casella postale 1013  
6760 Faido

Agli abbonati ETiCinforma Paper sarà inviato direttamente all'indirizzo dell'abbonato, che ci verrà indicato nella mail di adesione all'abbonamento.

Potete anche regalare l'abbonamento ai vostri cari e/o amici, noi lo recapiteremo direttamente a loro.

### Concessionaria Pubblicità:

Insubria Service Sagl  
6900 Massagno  
Nat +41 79 306 70 81

### Uscite:

11 settembre 2016  
11 dicembre 2016  
11 marzo 2017  
11 giugno 2017  
3000 esemplari/nr.  
+ alcuni Magazine a tema

### Abbonamento:

Fr. 20.- 4 numeri  
Fr. 6.- singolo

## Woodstock MusicPub

un locale importante per gli artisti ticinesi



Woodstock MusicPub è nato con l'umile intento e desiderio di offrire al proprio pubblico ticinese e non, un luogo di cultura musicale e gastronomica, dove poter vivere emozioni ed esperienze sempre nuove e di qualità.

La musica è uno degli elementi portanti della nostra filosofia aziendale. Uno dei nostri scopi principali, consiste nel creare, nel tempo, un vero e proprio polo artistico, dove sarà possibile accogliere sempre più artisti appartenenti ad ogni genere musicale e provenienti da ogni parte del globo.

Allo stesso tempo, Woodstock MusicPub aspira a diventare un locale importante per gli artisti Ticinesi, già presenti sulla scena e soprattutto per i giovani emergenti, che spesso non hanno modo di esibirsi con qualità e costanza.

Oltre all'aspetto musicale, siamo molto impegnati nel proporre un'offerta beverage/ food di qualità ma comunque sostenibile e onesta, economicamente parlando.

Anche in questo ambito siamo interessati e decisi a dedicare molto spazio al nostro territorio, proponendo eventi gastronomici di stampo ticinese, coinvolgendo artigiani, coltivatori, allevatori e molti altri, desiderosi di collaborare insieme a noi, per questo progetto comune, volto a valorizzare il nostro Ticino.

Nel tempo, sperando di trovare ricche collaborazioni, abbiamo ad organizzare anche ritrovi artistici presso il nostro locale, dove artisti ticinesi e non, potranno mostrare le loro opere, mettendo in mostra i loro talenti spesso ignorati o comunque poco valorizzati.

Sperando di riuscire a coinvolgere più persone possibili in questo nuovo progetto, che prima di essere di stampo economico è soprattutto legato a una forte passione per la musica e le arti in generale, vi invitiamo a sostenerci, partecipando e creando insieme a noi numerosi eventi e progetti.

Stay Woodstockly !

## Nel prossimo numero .....



**ETiC**informa

*paper*

Rivista di approfondimento sui temi del territorio della Svizzera Italiana

WEB: [eticinforma.ch](http://eticinforma.ch)

**Alcune anticipazioni sui temi che tratteremo nel prossimo numero:**

- Uso dell'ipnosi nella vita quotidiana, di Marina Curti
- Gastronomia, gli gnocchi fatti in casa, di Roberto Bosia
- Apprendistato donna, di Roberto Bosia
- Gocce di cultura, di Carla Stockar
- Fotografia & Arte creativa, di Cristina Memmo
- Filosofia della circolazione, di Marco Todesco
- Rubrica Legale curata da Dominique Calcò Labbruzzo, avvocato

**COLLABORA CON NOI...**

0041 79 484 98 51

**AGMA**

Orologeria  
Gioielleria  
Oreficeria

**BIASCA**

# ETC assicurazioni

Garantiamo un servizio di informazione gratuito, professionale e neutrale.

TERZI PILASTRI  
ASSICURAZIONI VITA  
IPOTECHE COSTRUZIONI  
INVESTIMENTI A PREMI UNICI  
CASSE MALATI

\*\*\*

CONSULENZE IN AMBITO FISCALE

Contattateci subito, senza impegno !!!  
Verremo al vostro domicilio e con discrezione cercheremo di darvi tutte le informazioni affinché possiate decidere al meglio per la vostra

**SICUREZZA – PREVIDENZA**

Contatto immediato +41 79 484 98 51  
associazione.etc@gmail.com



E-mail: osteriamarisa@bluewin.ch

Tel.diretto: +41 91 866 32 95

- Mercoledì riposo settimanale
- Cucina nostrana e casalinga
- Maxi schermo
- Terrazza esterna riparata
- Posteggi a disposizione
- Menu per gruppi
- Servizio catering
- Aperitivi personalizzati



**"I TEGNUM"  
AIROLO  
4-6 NOV. 2016**

**RISERVA  
IL TUO SPAZIO  
SUBITO**

**UN'OCCASIONE UNICA PER I COMMERCII, GLI  
ARTIGIANATI E LE ASSOCIAZIONI PER  
PRESENTARSI SOTTO UN UNICO TETTO AL  
GRANDE PUBBLICO TICINESE.**

Maggiori info su [www.eticinforma.ch](http://www.eticinforma.ch)

Prevediamo ca. 20 spazi interni di 2mq x 2 mq con pareti divisorie, come anche due spazi esterni.  
Altri ca.10 spazi al piano superiore dove è ubicata la buvette, di 1,5 x 1,5 mt dedicato alle Associazioni. Menù gastronomici nei ristoranti di Airolo. Workshop a tema.  
Vi preghiamo di indicare le vostre esigenze.

Spazio per azienda commerciale (ca.21) [ ] frs 400.- netto  
Spazio per associazione No Profit (ca.10) [ ] frs 150.- netto  
Spazio per azienda commerciale esterno (2) [ ] frs 300.- netto

Per informazioni ed iscrizioni inviare all'organizzazione il vostro interesse o iscrizione tramite mail: [associazione.etc@gmail.com](mailto:associazione.etc@gmail.com)  
VERRETE IMMEDIATAMENTE CONTATTATI