

Con l'esibizione dell'Alpensinfonie grande successo al Mercato coperto di Mendrisio

Al 90° Gala la Civica si ingrossa per Strauss

• Le Alpi... belle, monumentali, maestose, impervie, potenti. Tanti hanno provato, dopo, ma nessuno ha avuto la genialità, la pienezza e la complessità di scrittura che Richard Strauss ebbe per descrivere le "sue" Alpi. L'Alpensinfonie rimane un brano ostico anche per le orchestre sinfoniche e necessita un organico imponente: 123 strumentisti. La Civica di Mendrisio si è un po' ingrossata per eseguirla, alcuni strumenti particolari come l'aerofono, il controfagotto, il clarinetto contrabbasso, o due arpe sono apparsi, ma siamo fieri di aver suscitato la "voglia di esserci" anche in tre musicisti che hanno chiesto espressamente di poter suonare con la Civica e poter eseguire l'Alpensinfonie. Uno fu socio attivo, ora è cornista nell'orchestra di Berna, parliamo di Matteo Ravarelli. Un altro è direttore di Conservatorio a Friburgo, ma è amico di tanti soci della Civica, parliamo di Giancarlo Gerosa. E il terzo, un provetto clarinetista che ha suonato in prestigiose formazioni in Svizzera interna e ora nell'OFSI, parliamo di Valentin Huwiler. Eccezionali amici per un brano speciale. E tale è stato, il maestro Carlo Balmelli ha dato il meglio di sé e la Civica l'ha seguito ciecamente sfoderando una tavolozza armonica completa. Ottoni pieni e scintillanti, legni caldi e guizzanti e le varie corde (celli, arpe e contrabbassi) ora cupe, ora avvolgenti. Il quadro *Auf dem Gipfel* ha messo in mostra la totale estensione sonora della Civica: dal tappeto armonico creato dai legni, ecco proromper il tuono del trombone basso che lancia l'ascensione armonica degli ottoni, dapprima i corni e a salire le trombe, in un tenuto onirico. La tipica sonorità piena, ampia e totale della Civica è andata oltre le



Nell'immagine sopra, i 102 musicisti ringraziano il loro maestro Carlo Balmelli. In alto a destra Alberto Ginastera - Concerto per arpa e orchestra Op. 25 solista Elisa Netzer. Sotto a sinistra i festeggiati: da sinistra Germano Cortesi (oboe, veterano federale, 35 anni), Angelo Consoli (corno, veterano federale, 35 anni), Manuela Cairoli (flauto, veterana federale, 35 anni), Jarno Rusca (sassofono baritono, veterano cantonale, 25 anni) ed Hermes Cereghetti (65 anni di attività con la Civica Filarmonica di Mendrisio). Sotto a destra un momento dell'emozionante esibizione di Eine Alpensinfonie Op. 64 di Strauss.



abituali capacità, arrivando a nuove conquiste. Un boato e lunghi minuti di applausi hanno sottolineato l'esecuzione. Il bis, l'intramontabile marcia "Mendrisio", ha particolarmente sottolineato il 25° Gala del maestro, tributandogli uno speciale "Grazie a te!", ormai diventato

l'haika della Civica.

Il concerto, dopo una sfavillante e ritmica esecuzione del Danzón No 2 di Arturo Márquez, molto apprezzato dal pubblico, è proseguito con il Concerto per arpa di Alberto Ginastera e una immensa Elisa Netzer. Non ci sono parole

per sottolineare la bravura, la musicalità e l'eleganza esecutiva di Elisa. Un brano arduo, sotto tutti gli aspetti, ma è stato magistralmente interpretato dalla solista che ha saputo trasportare oniricamente e violentemente riportarci alla realtà grazie alle particolari tecniche

esecutive: leggiadria e percussione nello stesso brano. Enorme. Questi i premiati per la loro attività musicale: Jarno Rusca, 25, Manuela Cairoli, Angelo Consoli e Germano Cortesi, 35, e l'inossidabile Hermes Cereghetti, 65 anni. Non dimentichiamo i 90 anni di "eccellente"

esistenza della Civica Filarmonica di Mendrisio. Sabato prossimo, la Civica presenzierà in musica al tradizionale scambio di auguri del Municipio del Magnifico Borgo. Tanti auguri di buone feste.

ChB

• Pesca solidale nei negozi della CR

Fino a domani 17 dicembre nei negozi della Croce Rossa (a Mendrisio in Largo Soldini 1).

Novazzano

• Cantine aperte a La Costa

Cantine aperte all'Azienda agricola La Costa di Novazzano domani sabato 17 dicembre dalle ore 10 alle 18. Verranno proposte delle degustazioni e si potranno acquistare dei regali natalizi.

Mezzo secolo dopo la consegna del diploma...

• Una lettrice, Paola Zanotta Ratti, di Vacallo, ha partecipato al ritrovo delle ex allieve dell'Istituto Theresianum di Ingenbohl (Svitto), voluto da suor Gudrun, in occasione del cinquantenario della consegna del diploma, avvenuta, appunto, nel 1966. Le allieve erano tutte ticinesi, diverse residenti nel Mendrisiotto. La suora ha riconosciuto tutte le ex allieve. È stata una giornata ricca di emozioni e di bei ricordi.



Rancate

• Auguri!

Cara Giorgia, siamo passati dalle bambole al lucidalabbra... Il tempo scorre così in fretta e domani spengherai le tue undici candeline! Siamo orgogliosissimi di te e ti auguriamo con tutto il cuore che il tuo splendido viso possa sempre essere accompagnato dal sorriso solare che ti rende davvero speciale! Auguri Giorgia! Buon compleanno! Mamy e Papy, con i nonni Franca e Antonio.

La ricetta delle Botteghe del Mondo Panforte, vita più dolce per i piccoli produttori

Ingredienti: 200 g frutta secca mista (Power mix), 60 g mandorle, 150 g ananas secco + mango secco a pezzettini, 75 g farina, 170 g zucchero di canna Mascobado, 60 g miele, ½ cucchiaino di noce moscata grattugiata, ½ cucchiaino chiodi garofano tritati, ½ cucchiaino coriandolo tritato, ½ cucchiaino di cannella in polvere, 50 g di frutta candita (arancia, cedro), 2 cucchiaini di zucchero a velo.

Procedimento: tagliare la frutta secca e candita a pezzi piccoli. In una casseruola far sciogliere a fiamma dolce il miele e lo zucchero, mescolare per non far attaccare il composto, quando avrà preso un colore dorato togliere la casseruola dal fuoco e aggiungere, la farina, la frutta secca, i canditi e le spezie. Amalgamare bene il composto. Rivestire il fondo di una teglia tonda con la carta da forno, versarvi l'impasto a uno spessore di circa 2 centimetri e infornare per 30 minuti a 150 gradi. Spolverare il panforte con zucchero a velo.

*La maggior parte dei prodotti sono del commercio equo, in vendita nelle Botteghe del Mondo.

• (red.) Il Panforte è protagonista di questa nuova puntata delle ricette proposte da Paola Quadri Cardani, coordinatrice della Bottega del Mondo di Balerna, su L'Informatore. Una finestra aperta sui gusti e i prodotti in vendita nelle Botteghe del Mondo. Saperi che provengono da paesi lontani ma sono ottimi da portare sulle nostre tavole e ci forniscono spunti per conoscere altre realtà. In questo caso, la ricetta può essere realizzata nei giorni delle Feste e ci permetterà di stabilire un collegamento con le Filippine dove si usa lo zucchero di canna Mascobado.

ALTER TRADE CORPORATION

Mascobado è uno zucchero bio, completo: estratto dalla canna conserva il suo sapore inimitabile e tutti gli elementi naturali della pianta. Non essendo raffinato presenta cristalli più grossi dello zucchero industriale. È importato direttamente dalle Filippine da Claro Fair trade (centrale d'importazione svizzera del commercio equo) già dagli anni 80, quando il prezzo dello zucchero è caduto sul mercato mondiale, mettendo sul lastrico molte famiglie di contadini e operai degli zuccherifici delle Filippine. Allora ALTER TRADE, come dice il suo nome, lanciò un nuovo tipo di commercio con questi piccoli produttori rimasti senza lavoro: assicura uno sviluppo durevole per i lavoratori dello zucchero (quasi 40 anni di rapporti commerciali con l'Europa del Fair trade), organizzandoli in piccoli gruppi, consigliandoli e aiutandoli a comperare un piccolo mulino per lo zucchero. I piccoli produttori ricevono un salario equo, un premio Fair trade, un sostegno tecnico, microcredito e aiuti sanitari. Lo zucchero viene imballato direttamente in loco con scatole ivi fabbricate, dando così la possibilità di avere un'altra occupazione, anche per le donne. Mascobado è lo zucchero che viene utilizzato per il cioccolato del commercio equo svizzero.

