

MATASCI

NEWS
Primavera 2019



Il protagonista

Cherubino

BIANCO DI MERLOT TICINO DOC

Il Cherubino 2018 è di un bel colore giallo paglierino, all'olfatto ha note delicate che richiamano la frutta esotica come ananas, banane, litchi e floreali di fiori di sambuco.

Al palato ha buona ricchezza, è morbido, avvolgente ed è sorretto da una buona acidità.

In finale persistono gradevoli aromi floreali.

Le uve con cui è prodotto provengono prevalentemente da vigneti ben esposti della sponda destra del fiume Ticino e che in parte si affacciano sul Lago Maggiore. Uve maturate specchiandosi nei

corsi d'acqua che ben si sposano con le prelibatezze da loro offerti.

Si apprezza al meglio in calici a tulipano

ad una temperatura attorno ai 10° C.

Scheda vino a cura degli enologi
Fabiana Matasci e Bruno Bernasconi



L'altra faccia del Merlot

La vinificazione in bianco

Il Merlot, come sapete, è una varietà di uva rossa tipica della regione di Bordeaux con cui si ottengono grandi vini rossi. In Ticino viene coltivato da oltre un secolo per la produzione di vini rossi e rosati ma anche di vini bianchi! Nessuna magia, nessun trucco. In effetti se si taglia a metà un acino di uva cosiddetta "a bacca rossa" nella stragrande maggioranza dei casi ci si rende conto che di rosso l'acino ha unicamente la buccia mentre all'interno la polpa è di una tonalità tra il verde e il giallo. Spremendo l'uva e separando rapidamente la parte liquida da quella solida si ottiene un mosto chiaro che dopo la fermentazione alcolica darà origine ad un vino bianco. Il Merlot è una delle varietà d'uva da vino più coltivate al mondo ma, vinificato in bianco, nel panorama enologico internazionale è un fatto raro. In Ticino lo si produce da circa 30 anni e il suo successo non fa che crescere.

Il Cherubino è eccellente come aperitivo, con antipasti leggeri e piatti di pesce d'acqua dolce.



La bruschetta con uova sode, mayonnaise e pancetta croccante è una creazione del Gran Caffè Verbano, Piazza Grande, Locarno.

Mangiar bene in Ticino

Il Ristorante "Senza Punti" a Tenero-Contra

Ha riaperto nel marzo del 2018 il Senza Punti di Contra. A gestirlo sono i proprietari, Gabriela e Markus Baumann, una coppia simpatica e appassionata di cucina che ha investito nella ristrutturazione di questo caratteristico ristorante ticinese per passarci il fine settimana a "cucinare per gli amici": lui, di professione architetto, e lei, assistente di cura. Sono aperti da giovedì sera a domenica a mezzogiorno e nei giorni festivi per vestire i panni di genitori e coccolare i loro clienti, amici della Svizzera tedesca innamorati del Ticino e ticinesi provenienti un po' da tutto il Cantone curiosi di vedere cosa propone la nuova gestione. Ad aiutarli in cucina troverete Aldo Sigel, chef e "artista". Oltre a ciò che vi preparerà nel piatto noterete i suoi quadri alle pareti e i colorati menu da lui dipinti come fossero tele. Per la ristrutturazione, si è tenuto conto delle caratteristiche rustiche della location, valorizzandole. A mezzogiorno la proposta è una piccola selezione di pietanze fredde e calde. Alla sera, una scelta di antipasti ed un piatto forte con due qualità diverse di carni servite con contorni di stagione. I piatti cambiano giornalmente e vengono preparati con prodotti freschi e locali. La cantina offre una selezione di vini ticinesi e italiani. Un ristorante dall'atmosfera intima, con splendida terrazza con vista, dove dimenticare a casa stress e preoccupazioni e sentirvi fra amici. www.senza-punti.ch | Via Contra 440 | 6646 Contra | +41 91 600 15 15



I 50 anni della Galleria Matasci

Tutto è partito quasi per caso: da una cantina messa a disposizione di un artista sconosciuto, certo Erwin Sauter, pressato dalle ristrettezze della vita. Era l'estate del 1969, gli si fece largo tra le botti del seminterrato di Villa Jelmini e gli si allestì una mostra. Poi, si sa, la generosità a volte ripaga. In effetti, dopo quella, altri artisti si fecero avanti e, poco alla volta, i fatti presero un loro corso per certi versi imprevedibile: tanto che, a un certo punto, la cantina salì ai piani alti della Villa e divenne galleria: la Galleria Matasci che oggi festeggia cinquant'anni di attività. Da allora succedettero poi molte altre cose. Erano tempi in cui ancora non c'erano le pinacoteche e i musei nati a metà degli anni '80, pochissime le gallerie, scarso il mercato. Bisognava prendersi a cuore tutto questo. Una cosa fu subito chiara a Mario Matasci: l'indirizzo da dare alla sua attività, rimasto poi inalterato nel tempo. Non i linguaggi dell'internazionalità artistica, quanto piuttosto il territorio e la sua storia, in particolare la pittura tra Otto e Novecento in Ticino e nella vicina Lombardia, due entità storicamente e culturalmente inscindibili alla base della nostra identità. Con cataloghi, pubblicazioni, mostre che coinvolgesero artisti, intellettuali e storici dell'arte, ma che impegnavano in prima persona soprattutto lui.

La storia di Mario Matasci è lì a dimostrare che egli non ha agito in base a un programma predefinito o a un'erudizione libresca, ma perché mosso dai fatti della vita, sorretto poi da una passione che non è mai venuta meno, anche in momenti non facili, e si è evoluta con naturalezza, passo dopo passo. Oggi questo suo lungo percorso si è concretizzato in una Fondazione – ubicata nel "Deposito" con sede a Cugnasco-Gerra – in cui periodicamente vengono allestite nuove esposizioni e trova spazio una ricca biblioteca. Testimonianza importante, direi unica nel suo genere, della storia artistica di questo Paese – da intendersi in senso allargato di territorio della mente e dello spirito – diventata bene pubblico a disposizione dell'intera comunità. *Claudio Guarda, Marzo 2019*



Attualmente, dopo la grande mostra di Franco Francese, il Deposito ospita l'esposizione:

Caos, Cosmo, Colore. Tre capitoli lucreziani.

In collaborazione con le Biblioteche cantonali di Bellinzona e Locarno e l'Archivio Italo Valentini di Mendrisio.

dal 24 marzo al 30 giugno 2019

Tra una mostra e l'altra al Deposito si possono ammirare a rotazione le opere della Collezione d'Arte Matasci.
<https://www.matasci-vini.ch/matasci-arte/la-collezione-al-deposito/>

Deposito Collezione Matasci
Fondazione Matasci per l'Arte

Via Riazzino 3
a 300 metri dalla strada cantonale,
verso montagna
CH - 6516 Cugnasco-Gerra

Tel. +41 (0)78 601 60 24
Fax +41 (091) 735 60 19
arte@matasci.com

Aperto tutte le domeniche
dalle ore 14.00 alle 18.00

In alto: Claudio Guarda e Mario Matasci alla vernice della mostra di Music.
In basso a sinistra: Il Deposito a Cugnasco. A destra: Matasci Arte a Tenero.



Prodotti tipici

Pomodori del Ticino in vasetto

A Sant'Antonino, sul piano di Magadino, l'Orticola Bassi porta direttamente in tavola il sapore della campagna. Fondata da Marco Bassi nel 1986 e diretta oggi dal figlio Christian, possiede campi e serre per la produzione prevalentemente di pomodori. Nel 2010, dopo la realizzazione di uno studio di fattibilità che ha messo in evidenza la validità del progetto, l'azienda ha deciso di cominciare una nuova avventura attraverso la produzione artigianale di salsa 100% Ticino. Con un importante investimento e in tempi relativamente brevi, l'azienda si è dotata di un moderno impianto per la lavorazione del pomodoro, entrato in funzione nell'estate dello stesso anno. "Per poter realizzare un prodotto nostrano e di qualità a base di ingredienti ticinesi – spiega Christian Bassi – abbiamo iniziato a coltivare pomodori da industria delle migliori varietà, il sedano e il basilico. Le carote già si producono in azienda e le cipolle vengono acquistate da un produttore locale." La realizzazione delle ricette è stata curata dal critico gastronomico Carlito Ferrari, in arte Grimod, che a garanzia di qualità ha apposto la propria firma sull'etichetta. Delle due versioni prodotte da Orticola Bassi è stata scelta la **Salsa Ticino Pomodoro e Basilico** (pomodoro, basilico, olio d'oliva, zucchero e sale) per la vendita al wine-shop Matasci.

