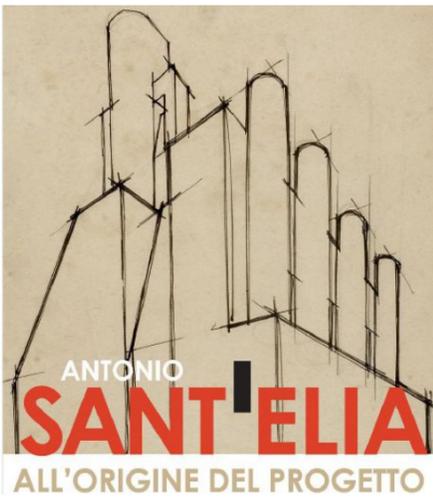


In mostra i disegni di Sant'Elia

Due iniziative saranno inaugurate a fine novembre in omaggio all'architetto comasco
Nel 2017, il centenario dalla morte del geniale urbanista che ideò una «città nuova»



ANTONIO SANT'ELIA
ALL'ORIGINE DEL PROGETTO

messa ai festeggiamenti per il centenario della morte dell'architetto.

La mostra «Antonio Sant'Elia. All'origine del progetto» prenderà il via venerdì 25 novembre e continuerà fino a domenica 26 febbraio. Un percorso attraverso alcuni dei documenti che fanno parte della collezione privata dei «Musei civici» di Como: risal-

gono al 1913 e rappresentano la purezza di forme architettoniche nuove che anticipano quel-

lo che sarà il suo progetto della Città nuova. Un percorso dagli elementi più semplici a quelli più complessi: un iter che è un vero e proprio excursus all'interno di un nuovo modo di concepire l'urbanistica. L'evento della «Pinacoteca» si va a inserire in una serie di eventi che verranno realizzati per l'anniversario. Per Como, non è l'unico. Apre il 30 novembre, infatti, l'evento «Visione e regola. Futurismo e razionalismo nel Monumento ai Caduti di Como». Promotore di questa seconda mostra è l'Ordine degli Architetti di Como. Un'occasione per avviare una riflessione interpretativa del progetto del Monumento ai Caduti della città, costruito nei primi anni del 1930. Un'opera in cui è visibile l'influenza dei disegni di Sant'Elia fino al progetto finale che venne messo a punto da Giuseppe Terragni. Ma la ricorrenza del

centenario dalla morte di Antonio Sant'Elia non è protagonista solo della realtà comasca. A Milano, da giovedì 24 novembre fino all'8 gennaio, la Triennale partecipa al ciclo di appuntamenti con l'esposizione «Antonio Sant'Elia (1888-1916). Il futuro delle città»: una mostra fortemente voluta dalla città di Milano unitamente alla città di Como. Venerdì 2 e sabato 3 dicembre, ancora, a Sant'Elia sarà dedicato un convegno internazionale a Firenze.

Tornando alla mostra comasca, l'esposizione in «Pinacoteca civica» è aperta da martedì a domenica, dalle 10 alle 18 (ingresso gratuito la prima domenica del mese). Occasioni d'eccezione per trovare tracce - tramite quello che fu il genio di Sant'Elia - dello spirito del tempo.

Ilaria De Pasca
© RIPRODUZIONE RISERVATA

«Orticolario 2017» lancia il concorso «Spazi Creativi» La prossima edizione dedicata alla luna e alla fuchsia

CERNOBBIO (dps) E' aperto il concorso internazionale «Spazi Creativi» per la progettazione e la realizzazione di giardini e, da quest'anno, anche installazioni artistiche. «Orticolario 2017» si terrà nei giorni e nelle notti dal 29 settembre all'1 ottobre, nel parco storico di Villa Erba a Cernobbio, sul Lago di Como. L'iscrizione al concorso internazionale «Spazi creativi» è gratuita e deve essere inviata in forma scritta entro e non oltre il 31 gennaio 2017 a info@orticolario.it. Maggiori informazioni sono disponibili sul sito www.orticolario.it. Lo scopo è di selezionare dei progetti innovativi che, una volta realizzati all'interno del parco, sappiano parlare ai visitatori e raccontare attraverso suggestioni ciò che un giardino può svelare. Il concorso è aperto a tutti coloro che possono progettare e allestire spazi a tema, in un incontro tra bellezza e natura. Giardini e installazioni



dovranno rappresentare spazi vivaci, originali, semplici e comunicativi, armoniosamente contestualizzati all'interno del parco di Villa Erba e dell'area scelta. E per



suggerire maggiori elementi di ispirazione, il tema della prossima edizione di «Orticolario», sarà la luna. Il fiore, la fuchsia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TEATRO SAN TEODORO Domenica 26 novembre alle 21 In scena gli studenti del «Giovio»

CANTÙ (dps) Gli studenti del liceo scientifico «Paolo Giovio» salgono sul palco del Teatro San Teodoro. La regia di Giacomo Puzzo regalerà al pubblico una performance davvero spettacolare. Si intitola «La mosca» ed è un lavoro nato nel laboratorio di teatro che coinvolge, ogni anno, diversi ragazzi della scuola di via Pasquale Paoli. L'appuntamento è per domani, domenica 27 novembre, alle

21. Lo spettacolo affronta il tema della capacità di comunicare e racconta la storia di una famiglia, come tante altre, in cui si vivono alcune dinamiche tipiche di un nucleo familiare con figli adolescenti o che da poco hanno superato la maggiore età. Coreografia di Francesca Cervellino, coro e ritmica a cura di Marco Belcastro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SPETTACOLO

«La Traviata» al Teatro Sociale
Nuova regia per l'opera verdiana

COMO (dps) Domenica pomeriggio all'insegna dell'opera. Domani, domenica 27 novembre, alle 15.30, sul palco del Teatro Sociale andrà in scena «La Traviata» di Giuseppe Verdi, diretta da Alice Rohrwacher. «La Traviata» è oggi l'opera più rappresentata nei teatri di tutto il mondo e l'evento di domani si colloca all'interno dell'iniziativa «OperaLombardia».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Saper di sapori

a cura di Rocco Lettieri

(ces) Un progetto nato cinque anni fa da un'idea geniale del giornalista veronese Elio Ghisalberti. Presentare in un unico grande ambiente, la Fiera di Bergamo, prodotti enogastronomici eccellenti interpretati dalla creatività e dalle sapienti mani dei migliori chef in circolazione.

Da un lato qui è possibile apprezzare, conoscere, degustare e, se si desidera, poter acquistare, prodotti di assoluta qualità, confrontandosi direttamente con i produttori. «Maestri, Custodi ed Esploratori del Gusto», disponibili a soddisfare le sue curiosità e a proporre nuovi assaggi. Dall'altro, presso il ristorante «GourmArte», si può comporre il proprio menù scegliendo tra i piatti di 24 blasonati chef (otto per ciascun giorno), gli «interpreti del gusto» che nelle cucine (a vista, in stile show cooking) preparano in diretta le specialità che li hanno resi famosi, a prezzi decisamente abbordabili per tutte le tasche. Un giro del mondo culinario da potersi fare in un solo «ristorante», con anche in abbinamento vini di altissima qualità. E per continuare a garantire assoluta qualità «GourmArte» abbina all'eccellenza una scelta di territorialità, accendendo i riflettori sull'enorme ricchezza enogastronomica lombarda, con l'aggiunta di una «Regione ospite» diversa per ciascuna edizione. Partecipare a «Gour-

«GourmArte» a Bergamo

mArte» significa entrare in Fiera a Bergamo da oggi, sabato 26, a lunedì 28 novembre e affrontare un autentico viaggio alla scoperta delle prelibatezze gourmet di tutto il territorio italiano, assaggiando le tipicità di tante regioni e di tante stagioni ma soprattutto quelle peculiari del vicino Natale, partendo dalla Lombardia per arrivare in Puglia, esplorare Sicilia e Calabria passando per Emilia Romagna e Toscana, e tutto nel giro di pochi passi tra un assaggio e l'altro; incontrare direttamente i produttori delle golosità enogastronomiche che caratterizzano il Belpaese e conoscerne le storie e quindi, volendo, potersi sedere alla tavola di grandi cuochi - tra gli altri i fratelli Chicco e Bobo Cerea con Roberto Conti, Claudio Sadler, Enrico Bartolini, Vittorio Fusari, il comasco Davide Caranchini (a sinistra nella foto) - e assaggiarne i capolavori culinari sorseggiando un'accurata selezione di vini dei Consorzi Franciacorta, Lugana e Valtellina guidati dalla professionalità dei sommelier Ais Lombardia. Sarà possibile assistere in esclusiva alle presentazioni delle prestigiose guide ai migliori vini d'Italia curate dall'Ais e da L'Espresso e, dulcis in fundo, acquistare gustosi cadeau natalizi per imbandire la tavola durante le feste imminenti o per allietare i palati dei propri commensali. Sul sito www.gourmarte.it informazioni per i biglietti di ingresso. Si potranno degustare le eccellenze portate in scena dai produttori identificati nelle categorie di Maestri, Custodi ed Esploratori del Gusto a seconda dell'etica e della filosofia delle rispettive aziende.

Prodotti accuratamente selezionati quali ad esempio: Misoltini, Caviale Calvisium; formaggio Strachitunt, Storico Ribelle (è il nuovo nome del Bitto Storico) e dai salumi tipici lombardi al Jambon Iberico Pata Negra. Per quanto riguarda i vini, i visitatori di «GourmArte» possono assaggiare dal Franciacorta nelle varie tipologie al Moscato d'Asti; dallo Sforzato al Chianti Classico; dal Moscato di Scanzo al Passito di Pantelleria. La medesima filosofia di base, prezzi contenuti ma qualità servita al massimo livello possibile, permea, infine, come dicevamo, anche l'area dedicata alla ristorazione: ogni appassionato gourmet può assaggiare il piatto nelle migliori condizioni costruendosi un percorso «ad personam». Poter realizzare un sogno goloso di qualità a costi abbordabili. Da cinque anni questo è l'obiettivo di «GourmArte» che piace ai wine lovers e ai più provetti gourmet.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



IL MONDO PET

in collaborazione con



Autunno e inverno: favorire il ricambio del pelo e continuare la profilassi antiparassitaria

L'arrivo dell'autunno/inverno coincide anche con il ricambio del manto, che si osserva soprattutto nei cani a pelo lungo e nelle razze norliche.

Per garantire un ideale ricambio del pelo, è importante spazzolare correttamente il cane per eliminare il pelo morto e favorire la crescita di quello nuovo ma anche supportare il periodo della muta con un'alimentazione equilibrata e ricca di elementi nutritivi quali rame, zinco, vitamina A e D e proteine.

Per quanto riguarda il trattamento antiparassitario, invece, nel periodo autunno/inverno è importante con-

IL VETERINARIO
MUTA DEL MANTO DI FIDO: COSA FARE IN AUTUNNO

supportare il periodo della MUTA con un'ALIMENTAZIONE equilibrata e ricca di elementi nutritivi.

SPAZZOLARE correttamente il cane per eliminare il PELO morto e favorire la crescita di quello nuovo.

A cura del Dott. Andrea Tenge - disponibile nella chat "Veterinari" su www.dogalizer.com

tinuare il trattamento antiparassitario, nonostante i nostri amici cani siano più a rischio in primavera o estate.

A partire dal mese di ottobre/novembre è possibile sospendere la prevenzione nei confronti della filariosi canina (la patologia è trasmessa da un vettore, la zanzara, in assenza del quale non avviene la circolazione e la diffusione del parassita), non bisogna sospendere la profilassi sanitaria nei confronti di pulci e zecche poiché si tratta di ectoparassiti presenti tutto l'anno.

Dopo una passeggiata nei boschi col vostro cane, verificate sempre

(anche con l'ausilio di un pettine) che non siano presenti zecche sulla cute.

Ricordate che un antiparassitario non protegge il cane al 100%, quindi è possibile trovare le zecche anche in cani regolarmente trattati.

E' importante dopo attuare il controllo poiché le zecche sono vettori di agenti patogeni quali virus e batteri. Tuttavia impiegano 24 ore prima di compiere il loro "pasto di sangue" con cui veicolano tali agenti patogeni. Quindi spendete 5 minuti del vostro tempo per eliminare eventuali parassiti e garantire la salute del vostro cane.

E' sempre importante contattare il proprio veterinario di fiducia in caso di qualsiasi dubbio, in particolare se amiamo effettuare con il nostro cane delle passeggiate, ad esempio nei boschi; per fugare i primi dubbi o domande si possono consultare i veterinari di Dogalizer che sono disponibili gratuitamente online.