

13-14-15 SETTEMBRE 2019 CHIASSO

16^A EDIZIONE

I ragazzi di Corso San Gottardo

ESPOSIZIONE DI AUTO NUOVE
MOTORI - PASSIONE - DIVERTIMENTO



PRESENTI CON NOI I
BLUES BROTHERS
radio 31



UPSA | AGVS

Gruppo del Mendrisiotto



www.upsamendrisiotto.ch

VE 17.00-20.00

SA 09.00-20.00

DO 09.00-19.00

con il patrocinio di



main sponsor



sponsor



> | Progetto | Stampa | Chiasso

media partner



organizzazione





Unione professionale svizzera dell'automobile
GRUPPO DEL MENDRISIOTTO

10 BUONE RAGIONI
PER SCEGLIERE
UN GARAGE
AFFILIATO UPSA

1



Il servizio

2



L'ufficialità

3



La serietà

4



I vantaggi

5



L'assistenza

6



L'esperienza

7



La garanzia

8



La passione

9



La competenza

10




La trasparenza

www.upsamendrisiotto.ch

SOMMARIO CONCESSIONARI

- 11 **Amag Mendrisio**
Via Rinaldi 3 / 6850 Mendrisio
Tel. 091 640 40 80
Via San Gottardo 52 / 6877 Coldrerio
Tel. 091 640 98 80
Via Bernasconi 31 / 6850 Mendrisio
Tel. 091 640 91 65
- 12 **Andrea Bricalli SA**
Via San Gottardo 31 / 6877 Coldrerio
Tel. 091 630 16 71
- 13 **Auto Più Sagl**
Via dei Lauri 2 / 6833 Vacallo
Tel. 091 682 93 68
- 15 **Autocentro Carlo Steger SA**
Via Adorna / 6852 Genestrerio - Mendrisio
Tel. 091 641 70 70
- 16 **Autoronchetti Sagl**
Via San Gottardo 12 / 6877 Coldrerio
Tel. 091 640 60 60
- 17 **Autospazio SA Gianni Pasta & Figli**
Via Campagnadorna 28a
6852 Genestrerio - Mendrisio
Tel. 091 647 31 37
- 19 **Emil Frey SA**
Via San Gottardo 6 / 6828 Balerna
Tel. 091 610 15 00
- 21 **Garage Binaghi Milton**
Via Franchini 6 / 6850 Mendrisio
Tel. 091 646 17 68
- 27 **Garage Bonfanti SA**
Via Morée 6 / 6850 Mendrisio
Tel. 091 646 90 28
- 29 **Garage Tarcisio Pasta SA**
Via San Gottardo 47 / 6828 Balerna
Tel. 091 695 85 00
- 30 **Mercedes-Benz Automobili SA**
Via Borromini 5 / 6850 Mendrisio
Tel. 091 640 60 30
- 31 **Pemocar SA**
Via Maestri Comacini 12
6834 Morbio Inferiore
Corso San Gottardo 100
6830 Chiasso
Tel. 091 683 13 38
- 32 **Loris Kessel Auto SA**
Via Pian Scairolo, 26 / 6915 Pambio Noranco
Tel. 091 980 41 91
- 33 **Emil Frey SA Auto-Centro Noranco**
Via Pian Scairolo / 6915 Noranco
Tel. 091 960 96 96

Ringraziamo la direzione di Tertianum
per aver messo a disposizione
la location per la foto.

Impaginazione e stampa:
Progetto Stampa SA, Chiasso  STAMPATO IN TICINO

In copertina:
"I Ragazzi di Corso San Gottardo"
Concessionari Gruppo UPSA MENDRISIOTTO



I ragazzi di
Corso San Gottardo

L'EDIZIONE 2019 SI PRESENTA

Dosare con attenzione, mescolare con delicatezza, sobbollire appena...

Tantissimi gli accorgimenti per realizzare al meglio una ricetta. Come in cucina, anche in garage, ogni giorno tanti i gesti da compiere per offrire un servizio ineccepibile. Creare il piatto perfetto necessita creatività, competenza e passione.

Per un momento **I RAGAZZI DI CORSO SAN GOTTARDO** non hanno venduto auto e si sono trasformati, tra piatti, mestoli, volanti e freni a disco, in una simpatica e forse poco seria brigata di cucina.

Ma non scherziamo! UPSA Gruppo del Mendrisiotto e i suoi garage perdono la testa solo in cucina! Nel loro lavoro, ogni giorno, serietà e competenza sono sempre al primo posto. UPSA vuol dire servizio e qualità. I garage che ne fanno parte seguono un codice etico e grazie alla formazione continua lavorano in modo attento tenendo in considerazione il personale e soprattutto offrendo sempre prestazioni di alto livello al cliente.

Per il sedicesimo anno l'evento **I RAGAZZI DI CORSO SAN GOTTARDO** riempirà come ogni fine estate il centro della città di Chiasso con l'esposizione di auto nuove presentate da ben 14 garage. Tanti saranno i momenti di festa, dal tradizionale taglio del nastro del venerdì con le autorità in Piazza Indipendenza e poi auto e divertimento per tutti fino a domenica.

Li avete riconosciuti? Sì, sono proprio loro! MAXI B e Michael Casanova, I Blues Brothers di Radio 3i, i giovani e dirompenti presentatori accompagneranno tutto il fine settimana dei motori del Mendrisiotto. Con loro tanti appuntamenti divertenti con giochi per ridere, scherzare e magari vincere anche un bel premio. Chissà se si azzarderanno a cucinare...

Cominciamo col darvi qualche buon consiglio. Date un'occhiata alle ricette proposte dai garage. Sfogliando il catalogo scoprirete piatti che raccontano di paesi vicini e lontani. Inoltre, vi presenteremo le ultime novità del settore che troverete esposte anche durante la manifestazione.

Allora a voi lasciamo scoprire l'auto e... il piatto che preferite, noi vi aspettiamo su Corso San Gottardo.

Buon divertimento!
Roberta Donadini - Ril Eventi



Segreteria organizzativa:



Ril Eventi Sagl
Via Livio, 5 - CP 1421
6830 CHIASSO
Tel. 091 225 85 32
info@rileventi.ch
www.rileventi.ch



VALSANGIACOMO VINI
6850 MENDRISIO DAL 1831

i nostri vini... Sempre buoni!

il Mattiolo

La linea di vini il Mattiolo Bianco, Rosa e Rosso, prodotta esclusivamente con uve Merlot, si ispira al nome di un noto brigante del Mendrisiotto dell'ottocento.

F.lli Valsangiacomo SA
Viale alle Cantine 6
6850 Mendrisio
tel +41 (0)91 683 60 53
info@valswine.ch
www.valswine.ch

www.valswine.ch





Un 2019
tutto da
gustare!

Tertianum Comacini, Chiasso

Bistrò Comacini

Eventi al Bistrò Comacini - da agosto a dicembre 2019

- 15 Agosto** España
- 21 Settembre** Risottata offerta da ACD
- 1 Novembre** Polenta e spezzatino
- 8 Dicembre** Giropizza
- 25 Dicembre** Pranzo di Natale

Bar e Ristorante aperti al pubblico
tutti i giorni dalle 7:00 alle 21:00

TERTIANUM

Tertianum Comacini
Via degli Albrici 1 · 6830 Chiasso
Tel. +41 91 601 24 24
comacini@tertianum.ch · www.tertianum.ch



*I ragazzi di
Corso San Gottardo*

SALUTI DI BENVENUTO



Bruno Arrigoni
Sindaco di Chiasso



Comune
di Chiasso

Cari visitatori,
per il comune di Chiasso è sempre un onore ospitare la manifestazione I Ragazzi di Corso San Gottardo e ringraziamo UPSA Gruppo del Mendrisiotto per l'impegno e l'entusiasmo che ogni anno dimostra nell'organizzare nel nostro centro cittadino un evento che è ormai divenuto una bella tradizione.

Il fine settimana dedicato ai motori, grazie anche alla concomitanza con la Rievocazione Storica Organizzata dall'Auto Moto Club Generoso, porta novità, divertimento e attira migliaia di visitatori, creando una imperdibile opportunità per la città, che ha così l'occasione di farsi conoscere anche da coloro che non la vivono quotidianamente. Una Chiasso rombante che colora il corso con le ultime novità del mondo automobilistico.

Per questa edizione il Municipio di Chiasso ha scelto di ospitare due associazioni no profit nello spazio che normalmente presiede durante la manifestazione. Telefono SOS Infanzia, attiva nel campo del maltrattamento minorile e l'Associazione Progetto Genitori del Mendrisiotto e Basso Ceresio. La loro presenza nel nostro stand darà modo di raccontarsi, di farsi conoscere e, non da ultimo, di valorizzare il grande lavoro che sostiene il mondo del volontariato.

Non mi resta a questo punto che augurare ai garage espositori e ai visitatori de I Ragazzi di Corso San Gottardo di poter trascorrere un bellissimo e proficuo fine settimana nella nostra Chiasso.

MO-MOVI è un centro
dedicato interamente
all'attività fisica specifica
per persone over 60



MO-MOVI

ASSOCIAZIONE
CENTRO DEL
MOVIMENTO

**ORARI DI APERTURA
MATTINO:**

martedì e giovedì
08:30 - 11:30

POMERIGGIO:

dal lunedì al venerdì
13:30 - 17:30



Via Bossi 33 • 6830 CHIASSO
T. +41 (0)91 640 51 40
www.centrodelmovimento.ch
info@centrodelmovimento.ch

Con il patrocinio di





Società Commercianti del Mendrisiotto
www.sc-mendrisiotto.ch

**Facciamo i nostri acquisti sul territorio
per mantenere accesa l'energia nei centri
delle nostre cittadine**



*I ragazzi di
Corso San Gottardo*

SALUTI DI BENVENUTO



Roberto Bonfanti
Presidente UPSA Ticino



UPS | AGVS

c/o Sezione Ticino
Corso Elvezia 16
6900 LUGANO
www.upsamendrisiotto.ch
info@upsamendrisiotto.ch

Sono sedici anni, tre lustri abbondanti che ci ritroviamo a festeggiare un evento che ha il sapore della più esclusiva tradizione ticinese. Vi ringrazio personalmente e a nome dell'Unione Professionale Svizzera dell'Automobile Sezione Mendrisiotto per essere qui oggi a celebrare tutti insieme una manifestazione che nel tempo è riuscita a ritagliarsi e a conquistare un posto in prima fila nel panorama delle più riuscite sfilate di auto nuove in Ticino.

Grazie dunque per la vostra presenza e soprattutto un caloroso benvenuto in questo fine settimana di tarda estate, segnato dalle prime dolci e gustose fragranze autunnali.

Il menù che si prospetta è infatti dei più raffinati e succulenti per un evento che vuole raccogliere in questo prezioso angolo del nostro territorio, il meglio del mercato automobilistico con le sue ultime motorizzazioni, i rinnovati design e le più ricercate novità tecnologiche.

Non è facile dopo così tanti anni presentare l'attesa manifestazione dei Ragazzi di Corso San Gottardo: a volte sembra di essere ripetitivi e forse anche un po' scontati nel tessere lodi a questo importante evento, ma l'impegno e la passione che li accompagna da così tanto tempo non possono essere taciute. Tanta infatti è la dedizione e la volontà dei nostri amici nel preparare un menù ricco e gustoso, da sempre capace di stuzzicare l'acquolina di tutti noi commensali.

Non resta dunque che metterci a tavola e gustarci questi tre giorni di convivialità e tanta professionalità: sono certo infatti che i Ragazzi di Corso San Gottardo abbiano centrato ancora una volta l'obiettivo di prepararci un menù a cinque stelle. Gustiamocelo insieme alla loro indiscussa competenza, voglia di fare e intramontabile energia! La ciliegina sulla torta per un fine settimana all'insegna delle quattro ruote.

AUTO

SCOUT 24

Abbiamo la tua auto.
Divertiti!

autoscout24.ch






ORGANIZZAZIONE EVENTI **COMUNICAZIONE** **MARKETING DIGITALE**

www.rileventi.ch

Panetteria Pasticceria
Otto Fischbach



<http://www.ottofischbach.ch> e-mail: pane@ottofischbach.ch
 Negozio - Vicolo dei Calvi 2, Chiasso Laboratorio - Gorla, Castel S. Pietro
 ☎ 091 682 84 46 ☎ 091 683 21 33 ☎ 091 683 20 50





PRODOTTI SENZA ZUCCHERO **PANETTERIA PASTICCERIA** **PRODOTTI SENZA GLUTINE**



Colibri VIAGGI

AGENZIA DI VIAGGI
 Via Livio 5 - 6830 Chiasso
 Tel. 091 210 57 90
 C. 079 299 73 73
colibriviaggi@gmail.com



Bdifferent mind sagl
 gadgets & promotional gifts

GLI ESPERTI DEL GADGET...

www.bdifferentmind.ch
info@bdifferentmind.ch

... prodotti promozionali,
 abbigliamento pubblicitario,
 coppe, medaglie e trofei.

Via Lischee 6 - CH-6834 Morbio Inferiore
 Tel. +41 (0)91 225 73 79

> Progetto Stampa SA



Tipografia

Via Simen 7a T. +41 (0) 91 690 50 60
 CH-6830 Chiasso F. +41 (0) 91 690 50 61



N. RUBORTONE
IMPRESA DI GESSATURA

N. RUBORTONE SAGL
IMPRESA DI GESSATURA

Viale Stoppa 6 - 6830 Chiasso
 N. 079 240 19 79
 091 682 37 75
info@rubortone.ch
WWW.RUBORTONE.CH



XGRAPH



GRAFICA - STAMPA - DECORAZIONE

www.xgraph.ch
info@xgraph.ch
 Via Bressanella 1c - Balerna

091 683 57 75



Ogni famiglia può risparmiare fino a 2000 franchi

Se l'assicurazione di base e l'assicurazione complementare vengono stipulate presso diverse casse malati, si parla di «splitting». È questo il metodo più semplice per ridurre i costi sanitari personali. Viene però applicato raramente.



Quanto aumenteranno i premi della cassa malati il prossimo anno? Anche quest'autunno la popolazione svizzera si pone di nuovo questa domanda. Nel barometro nazionale delle apprensioni, le spese sanitarie si collocano regolarmente ai vertici della classifica. Secondo l'Ufficio federale di statistica, in media le spese sanitarie superano nettamente i 700 franchi a testa al mese. I premi della cassa malati rappresentano una parte considerevole di questa cifra. E non vi è alcun miglioramento in vista. Tutt'altro! Uno studio condotto da Credit Suisse indica che i premi medi in Svizzera sono destinati a raddoppiare entro il 2040.

Risparmiare tra 1000 e 2000 franchi

Il metodo più semplice per tenere sotto controllo i propri costi sanitari senza alcuna riduzione delle prestazioni è passare sistematicamente all'assicuratore di base più conveniente. Una famiglia con due bambini può così risparmiare tra i 1000 e i 2000 franchi all'anno. Infatti, sebbene le prestazioni siano regolamentate dalla legge e risultino esattamente le stesse presso tutte le casse malati, i premi divergono tra loro a volte anche in modo considerevole.

Tasso di cambio delle casse malati inferiore al 10%

Tuttavia sono in pochi a trarne le dovute conseguenze. Secondo i sondaggi, quest'anno solo l'8% degli assicurati ha optato per una

I nostri esperti sono lieti di consigliarvi.



AXA
Agenzia generale
Michele Gaggini
Via Livio 4
6830 Chiasso
Telefono +41 91 802 49 11
chiasso@axa.ch



nuova assicurazione di base. I motivi sono molteplici. Le analisi condotte da AXA evidenziano che molti si spaventano davanti a un cosiddetto splitting, vale a dire la disgiunzione tra assicurazione di base e assicurazioni complementari tra diverse casse malati. I principali svantaggi temuti sono un maggior onere amministrativo nonché un potenziale di conflitto tra le casse malati.

Nuova offerta di AXA

In caso di splitting non si devono temere riduzioni delle prestazioni. Inoltre AXA ha lanciato un'offerta Prevenzione e promozione salute, che oltre a diverse assicurazioni complementari, contiene anche un servizio cambio gratuito per l'assicurazione di base con il quale ogni anno AXA trova l'offerta con il miglior rapporto prezzo/qualità e, su richiesta, si occupa dell'intera procedura di passaggio alla nuova assicurazione. Una famiglia con due bambini può così risparmiare fino a 2000 franchi all'anno.

Sapevate che...

- ... ogni assicurazione di base è tenuta ad accettarvi, indipendentemente dalla vostra età e dal vostro stato di salute?
- ... nell'assicurazione di base convengono soltanto le franchigie di 300 o 2500 franchi, mentre tutte quelle intermedie invece non sono vantaggiose?
- ... quasi il 30% della popolazione beneficia di una riduzione individuale di premio per l'assicurazione di base, soprattutto bambini, giovani adulti e anziani?
- ... il risparmio conseguito in caso di cambio dell'assicurazione di base è di norma maggiore rispetto a un eventuale ribasso di combinazione per assicurazione di base e complementare presso la medesima cassa malati?
- ... gli interventi di correzione della posizione dei denti per un bimbo possono costare fino a 15.000 franchi e non sono coperti dall'assicurazione di base?
- ... il costo di un trattamento d'urgenza negli Stati Uniti senza assicurazione complementare o di viaggio è vertiginoso, dato che negli USA le spese ospedaliere sono di gran lunga tra le più care al mondo?



La Banca
che parla con te

Chiasso, Succursale
Piazza Indipendenza 2, 6830 Chiasso
Tel. 058 855 40 00

Call Center 00800 800 767 76
contact@bps-suisse.ch
www.bps-suisse.ch

Banca Popolare di Sondrio (SUISSE)
La Banca che parla con te



50 Special
THE CLUB



Via Carlo Pasta 2 – 6830 Chiasso (Ex B-Side)
Giovedì KARAOKE - Venerdì serate a tema
Sabato musica 360 gradi
Affitto per eventi privati



Ambiente



Edilizia
e genio civile



Grandi
infrastrutture



Sviluppo territoriale
e mobilità



Turismo
e sport

emotì
elettromobilità

La tua ricarica di energia
elettrica in Ticino
www.emoti.swiss

Promosso da



variante agenzia creativa

AMAG Mendrisio



Concessionaria Volkswagen
punto vendita Audi:
Via Rinaldi 3 / 6850 **Mendrisio**
Tel. 091 640 40 80
amag.mendrisio@amag.ch
www.mendrisio.amag.ch

Concessionaria ŠKODA:
Via San Gottardo 52 / 6877 **Coldrerio**
Tel. 091 640 98 80
amag.coldrerio@amag.ch
www.coldrerio.amag.ch

Concessionaria VW
Veicoli commerciali :
Via Bernasconi 31 / 6850 **Mendrisio**
Tel. 091 640 91 65



Giorgio Ajala
Responsabile vendite

La Ricetta



Canederli

INGREDIENTI

250 gr di pane (raffermo)
200 ml di latte - 2 uova
200 gr di speck
1 cipolla (piccola)
1 ciuffo di prezzemolo
40 gr di farina 00
30 gr di burro
q.b. di olio d'oliva (extravergine)
q.b. di noce moscata
q.b. di sale q.b. di pepe
Per Infarinare: q.b. di farina 00
Per la Cottura: 2 litri di brodo di carne

PREPARAZIONE

Iniziate a preparare un battuto di uova aggiustate di sale e pepe, aggiungete anche il latte. Tagliate il pane rafferma a cubetti molto piccoli, formando dei dadini di circa 2 cm di lato. Riunite il pane in una ciotola, aggiungete il battuto d'uovo e mescolate bene. Coprite la ciotola con un canovaccio e lasciate il pane riposare per almeno 2 ore, mescolando ogni tanto, per permettere a tutto il pane di ammorbidirsi uniformemente. Trascorso il tempo di riposo del pane in una padella fate ammorbidire la cipolla tritata finemente con un filo d'olio e il burro. Aggiungete lo speck (tagliato a striscioline o a cubetti) e fategli prendere colore. Unite lo speck al pane ammorbidito, mescolate e unite anche il prezzemolo tritato ed una grattugiata di noce moscata. A questo punto aggiungete la farina e lavorate con le mani per ottenere un composto morbido. Lasciate riposare l'impasto una mezz'oretta.

A questo punto potrete procedere alla formazione delle polpette. Staccate dei pezzi d'impasto e modellate delle polpette di circa 8cm di diametro. Man mano che sono pronti fate rotolare i canederli in un piatto dove avrete messo della farina. Portate a bollire il brodo (colato) e fatevi cuocere i canederli, immergendoli con una schiumarola. Lasciateli cuocere per circa 15 minuti, mescolandoli ogni tanto. Quando sono pronti saliranno a galla. I vostri canederli sono pronti, serviteli insieme al brodo.



Audi quattro anelli vincenti

A 8 anni dal debutto Audi A1 viene completamente rivisitata dal punto di vista **estetico**. Audi A1 Sportback 2019 evidenzia un'immagine sportiva enfatizzata dall'ampia griglia anteriore dal classico disegno "**single frame**". La nuova Audi Q3 è un SUV dotato di innumerevoli talenti, esteticamente più decisa, generosa negli spazi e dall'elevato grado di funzionalità. Questo SUV compatto sfoggia inoltre numerose soluzioni di infotainment, tra le quali il cockpit digitale e l'ampio display MMI touch. Le novità proseguono con le sportivissime versioni S di Audi, proposte con nuovo motore da **3 litri V6 TDI**; abbinato alla soluzione mild-hybrid e alla doppia sovralimentazione da 349 CV. Un deciso rilancio vissuto dai motori diesel grazie a rinnovate tecnologie abbinata ai modelli S4, S5, S6, S7 e SQ5. Non da ultimo, il notevole successo incontrato da Audi SQ2.



Skoda in grande espansione

Prosegue la scalata di Skoda verso la vetta dei marchi svizzeri, spinta anche quest'anno dalla sempre più vasta gamma. Il 2019 è nel segno di **Scala**: prodotto del segmento C, si configura come l'erede di Rapid basandosi sulla moderna piattaforma MQB. L'inizio dell'autunno ci porterà il nuovo **Kamiq**, un modello crossover che combina i vantaggi di un SUV da città quali l'altezza libera dal suolo superiore e una seduta confortevole con l'agilità di un'auto compatta. Kamiq soddisferà le esigenze delle famiglie e dei clienti attenti al lifestyle grazie a un design che trasuda emozione, ai sistemi di assistenza e infotainment più avanzati, a spazi molto ampi e a numerose soluzioni "simply clever". È sempre più vicino l'avvio del progetto elettromobilità Skoda. **New e-Citigo e New Superb Hybrid** saranno in prima fila dall'inizio del 2020.



VW il fascino del crossover

Dopo i successi di **Tiguan** e di **T-Roc**, Volkswagen ha presentato la nuova **T-Cross**: un piccolo crossover a trazione anteriore, compatto, spazioso e versatile, particolarmente curato nei sistemi di sicurezza (con line-assist e front-assist di serie) e dalla guida piacevole. La carrozzeria favorisce lo sfruttamento dello spazio e si presenta con forme ben smussate. Il 2019 si è rivelato all'insegna della sportività di gamma con l'arrivo sulla scena di **UP GTI**, la più piccola sportiva della casa tedesca con il suo vivace Turbo da 115 cv che è andata ad affiancare la "sorella" Polo GTI 200 cv. T-Roc si offre da subito anche in versione R: una consonante in più da 300 cv. Molto atteso per l'autunno 2019 sarà il restyling di un modello che ha fatto la storia: l'elegante e intramontabile **Passat**.

Andrea Bricalli SA

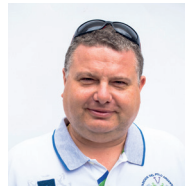


Via San Gottardo 31
6877 Coldrerio

info@andreabricalli.ch
www.andreabricalli.ch

Amministrazione e vendita

Tel. 091 630 16 71 / Fax 091 630 16 72
Assistenza 24/24 h
Tel. 076 330 16 71



Andrea Bricalli
Titolare

La Ricetta



Bouillabaisse

INGREDIENTI

Pesce 1,5 kg
Pomodori 250 g
Zafferano 1 pizzico
Olio di oliva extravergine 6 cucchiari
Cipolla a fette 1
Porro 1
Sedano 1
Aglione a spicchi 2
Erbe aromatiche 1 mazzetto
Arancia, scorza 1 strisciolina
Semi di finocchio 1/2 cucchiaino
Concentrato di pomodori 1 cucchiaino
Pernod 2 cucchiaini (liquore all'anice)
Sale q.b., Pepe q.b.

PREPARAZIONE

Private il pesce delle teste, delle pinne e delle code. Mettete gli scarti in una pentola capiente con 1/2 litro d'acqua. Portate a ebollizione e fate sobbollire per 15 minuti. Filtrate e tenete da parte il liquido. Tagliate il pesce a grossi pezzi. Lasciate i molluschi nei loro gusci. Scottate i pomodori, poi scolate e raffreddate in acqua fredda. Pelateli e spezzettateli grossolanamente. Sciogliete lo zafferano in 1 o 2 cucchiaini di acqua calda. Scaldate l'olio in una capiente pentola, aggiungete la cipolla, il porro e il sedano e cuocete fino a quando saranno teneri. Aggiungete l'aglio, il mazzetto di aromi, la scorza d'arancia, i semi di finocchio e i pomodori, poi versate nella pentola lo zafferano sciolto e il brodo di pesce. Insaporite con sale e pepe, poi portate a ebollizione e lasciate sobbollire per 30-40 minuti. Aggiungete i molluschi e fate bollire per circa 6 minuti. Aggiungete il pesce e cuocete per altri 6-8 minuti, fino a quando si sfalderà con facilità. Utilizzando un mestolo forato, trasferite il pesce in una pirofila riscaldata. Mantene il liquido bollente, per permettere all'olio di emulsionarsi con la minestra, aggiungete la purea di pomodori e il Pernod ed assaggiate. Per servire, mettete una fetta di pane sul fondo di ogni piatto da zuppa, versateci la minestra e servite il pesce separatamente, cosparsa di prezzemolo.



Renault nuova Clio

La berlina compatta dal design sensuale



Dacia Duster

Il SUV per la tua avventura



Citroën C5 Aircross

Il SUV Confortevole e modulare



Isuzu D max

Il lato piacevole del lavoro

Auto Più Sagl



Via dei Lauri 2
6833 Vacallo

info@autopiu.ch
www.autopiu.ch

Amministrazione e vendita

Tel. 091 682 93 68
Fax 091 682 93 68



La Ricetta



Dorayaki

INGREDIENTI PER 12 DORAYAKI

Acqua 180 g
Farina 00 240 g
Zucchero a velo 150 g
Uova 2
Lievito in polvere per dolci 3 g
Miele 20 g
Olio di semi q.b.

PREPARAZIONE

Per preparare i dorayaki per prima cosa versate la farina in una ciotola, poi unite lo zucchero a velo e il lievito per dolci. A questo punto aggiungete anche le uova, il miele e l'acqua a temperatura ambiente.

Una volta che avrete aggiunto tutti gli ingredienti nella ciotola iniziate a sbattere con una frusta, prima lentamente, poi energicamente fino ad ottenere un composto privo di grumi e dalla consistenza fluida.

Scaldare la padella per crepes (o una padella ampia antiaderente), versate un filo d'olio e spandetelo sulla superficie con un foglio di carta da cucina; quindi versate un mestolo di composto per ciascun dorayaki (consigliamo di prepararne un paio per volta). Il fuoco deve essere medio: in questo modo non rischierete che i vostri dorayaki si scuriscano troppo. In base a quanto impasto utilizzerete, otterrete dei dorayaki più o meno grandi. Attendete circa 3 minuti e non appena in superficie spunteranno delle piccole bollicine potrete girarli, proseguire la cottura per 1 minuto anche dall'altro lato.

Proseguite in questo modo fino a terminare l'impasto e impilate man mano i vostri dorayaki, che potrete già gustare al naturale o servire a mò di panino facendo con confetture e creme a piacere!



Ezio Forzatti
Titolare



New Vitara

FRESCO E SEDUCENTE

Il restyling dell'amato SUV compatto SUZUKI lo ha reso ancora più sicuro e accattivante grazie al nuovo design dell'anteriore e del posteriore nonché alle sue novità tecnologiche. Il sistema di trazione integrale ALLGRIP offre al conducente quattro modalità di guida (Auto, Sport, Snow e Lock) per una manovrabilità al top nelle svariate condizioni stradali e di guida.

Il sistema Radar Brake Support offre la massima sicurezza; grazie al suo radar a onde millimetriche è possibile evitare le collisioni o ridurre gli effetti.

Le diverse possibilità di combinazione degli elementi di design renderanno unico il vostro veicolo.



Jimny

TOP THREE IN THE WORLD 2019 WORLD CAR

Eletto vincitore della categoria World Urban Car al New York International Auto Show. Il vincitore è stato scelto tra cinque vetture provenienti da tutto il mondo!

Grazie alle sue dimensioni compatte e agli sbalzi ridotti, Suzuki Jimny è un veicolo decisamente adatto alle esperienze fuoristrada; dalla sua prima generazione ha montato un telaio a longheroni che offre una solida base per prestazioni convincenti!

Il suo robusto motore da 1.5 litri genera una forte coppia con un'ampia gamma di giri per prestazioni fuori strada potenti e ambiziose.

La nuova collezione Suzuki in pelle vi consente di personalizzare gli interni secondo i vostri desideri! Lasciatevi sorprendere!



New Swift sport

PRESTAZIONI HOT HATCH

Al volante della Swift sport vivrete grandi soddisfazioni e godrete di un divertimento di guida su qualsiasi percorso.

Grazie al nuovo e compatto motore BOOSTERJET da 140 cavalli, dotato di turbo ed iniezione diretta, la Swift sport offre sensazioni di guida intense. Il cambio manuale a 6 rapporti trasmette la potenza del vivace motore grazie al continuo sviluppo del propulsore l'auto unisce prestazioni emozionanti ad emissioni contenute ed è dotata di tecnologie di sicurezza all'avanguardia e di un'estetica sportiva caratterizzata da un design esclusivo.



10 buone ragioni

per abbonarsi a

l'Informatore

Il settimanale regionale che ogni venerdì:

- 1. porta** in casa tua l'attualità del Mendrisiotto e basso Ceresio
- 2. aggiorna** con servizi e approfondimenti i temi caldi del distretto
- 3. dà voce** alle società
- 4. riporta** con cronache e commenti i risultati sportivi dei club momo, grandi o piccoli che siano
- 5. promuove** gli avvenimenti culturali della regione e delle zone limitrofe anche al di là del confine.
- 6. correda** i propri articoli con ampi servizi fotografici
- 7. offre** spazi pubblicitari efficaci e vantaggiosi
- 8. sostiene** le inserzioni pubblicitarie con testi redazionali gratuiti
- 9. sorprende** i suoi lettori con concorsi a premi, buoni e offerte speciali.
- 10.** E per tutto ciò **chiede** soltanto

fr. 55.— all'anno!

Editore



**tipografia
stucchi**

Mendrisio - Via N. Bosia 11
Tel. +41 91 646 11 53
tipostucchi@tipostucchi.ch
www.tipostucchi.ch



www.informatore.ch

Autocentro Carlo Steger SA



Via Adorna
6852 Genestrerio-Mendrisio

carlosteger@ticino.com
www.carlosteger.ch

Amministrazione e vendita

Tel. 091 641 70 70
Fax 091 641 70 71



Carlo Steger
Titolare

La Ricetta



GRAVLAX

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

2 filetti di salmone
3 cucchiaini di zucchero
q.b. aneto
3 cucchiaini di sale grosso
2 cucchiaini di pepe nero in grani

PREPARAZIONE

Eliminare le lische. Lavare i filetti di salmone e asciugare con un foglio di carta assorbente da cucina. Fare scorrere un dito lungo la linea delle lische per individuarle, poi staccarle, una per volta, con una pinzetta. Preparare la marinata. Pestare grossolanamente il pepe in un mortaio, versarlo in una ciotola con il sale e lo zucchero e mescolare bene. Sciacquare l'aneto, asciugarlo e tritarlo grossolanamente.

Preparare il salmone alla marinatura.

Disporre un foglio di pellicola su un piatto a bordi alti, trasferire 1 filetto di salmone, tenendo la parte con la pelle rivolta verso il basso. Spolverizzare con la salamoia e l'aneto, facendo uno strato più consistente nella parte più alta del filetto. Disporre sopra il filetto di pesce rimasto, con la parte della pelle rivolta verso l'alto, quindi avvolgere la pellicola e chiudere. Far riposare il pesce. Disporre sul salmone marinato un tagliere e un peso, poi metterlo in frigorifero per circa 24-48 ore, girandolo almeno un paio di volte durante il riposo.

Affettare il salmone. Per servire a tavola il gravlax, eliminare la pellicola e lo strato di aneto, poi tagliarlo di sbieco a fettine molto sottili. Disporre su un piatto, accompagnando con spicchi di limone, patate lessate e spolverizzare con foglioline di aneto fresco tritate. Si conserva in frigorifero per 2-3 giorni. È ottimo anche con una salsina a base di senape e aneto.



Nuova Peugeot 208

LE PRENOTAZIONI SONO APERTE!

Presentata lo scorso marzo al Salone di Ginevra, la nuova PEUGEOT 208 è stata acclamata dalla stampa svizzera ed internazionale come una delle più importanti novità del Salone. Il dinamismo e l'eleganza del design, l'eccezionale qualità degli interni con un nuovo Peugeot i-Cockpit® di ultima generazione sono stati accolti con lo stesso entusiasmo da stampa e visitatori.

Ora finalmente le ordinazioni sono aperte, con una gamma prezzi estremamente attrattiva a partire da CHF 18'300 per la versione a benzina da 75CV. Scopri l'allestimento più adatto a te e non mancare di venirci a trovare a Genestrerio-Mendrisio per soddisfare ogni tua curiosità su questo nuovo elettrizzante modello Peugeot!



Gamma Volvo XC 40/60/90

PROGETTATA PER TE

Volvo XC90: il lussuoso SUV svedese.

Potenza sofisticata ed eleganza artigianale. Viaggia in prima classe ogni giorno in ogni condizione. Volvo XC60: dinamico, raffinato ed intuitivo - l'evoluzione del SUV svedese. Il perfetto equilibrio tra sicurezza, design, comfort e tecnologia. Volvo XC40: l'urban SUV compatto firmato Volvo. Grazie al suo design accattivante, all'ingegnosa capacità di carico e alla tecnologia intelligente, è praticamente perfetto per la città e non solo. Ora tutte disponibili anche in versione ibrida, con motore T8 Twin Engine AWD con ben 392CV di potenza.



Nissan Leaf

L'AUTO ELETTRICA PIÙ VENDUTA IN EUROPA NEL 2018

Nissan Leaf, tecnologicamente all'avanguardia e 100% elettrica, è progettata per essere versatile e adattarsi alla vita familiare.

Con una capacità del bagagliaio fino a 435 litri e il design dinamico, è davvero fantastica come sembra. Disponibile in due diverse opzioni di autonomia - fino a 270km con batteria da 40kWh o fino a 385km con batteria da 62kWh - e dotata di una gamma di dotazioni tecnologiche incredibilmente ampia: dal sistema ProPilot Park per parcheggiare con un semplice tocco del pulsante, all'intuitivo e-Pedal™ per accelerare e frenare con un solo pedale. Approfitta ora del contributo di CHF 4'000.- che potrai scalare da un prezzo di partenza di CHF 38.990.

Nissan Leaf: il futuro della guida, proprio ora.

Autoronchetti Sagl



Via San Gottardo 12
6877 Coldrerio

info@autoronchetti.ch
www.autoronchetti.ch

Amministrazione e vendita

Tel. 091 640 60 60
Fax 091 640 60 61



Fabrizio Ronchetti
Titolare

La Ricetta

TORTILLAS DE PATATAS

INGREDIENTI PER 1 TORTILLA

Patate gialle 500 g
Cipolle bianche 200 g
Uova medie 7
Sale fino q.b.
Olio extravergine d'oliva 150 g
Pepe nero q.b.

PREPARAZIONE

Lavate e sbucciate le patate, tagliatele a fette e poi a cubetti di circa 1 cm.

Mondate le cipolle e tagliatele a fettine di circa 1 cm di spessore e mettetele da parte. Versate i 150 g di olio in una padella capiente, accendete il fuoco medio basso e unite le patate; lasciate cuocere 2-3 minuti, poi versate anche le cipolle. Patate e cipolle non dovranno friggere, ma stufarsi e rimanere morbide, quindi la temperatura dell'olio andrà tenuta medio alta. Cuocere per circa 15-20 minuti con il coperchio, mescolando di tanto in tanto. Una volta pronte, scolatele per eliminare l'olio in eccesso e lasciatele da parte per far intiepidire. In una ciotolina sbattete le uova con una frusta, salate e pepate a piacere. Unite le uova sbattute alle patate e cipolle oramai tiepide mescolando il composto.

In una padella di 24 cm di diametro versate un filo d'olio, quindi versate il composto di uova patate e cipolle; smuovete delicatamente la padella e definite i bordi aiutandovi con una spatola. Cuocete la tortilla per circa 10 minuti coprendo con un coperchio. A fine cottura, capovolgere la tortilla: prendete un piatto e poggiatelo sulla padella (14-15). Capovolgete la padella sul piatto e fate scivolare la tortilla nuovamente nella padella in modo che la parte ancora non cotta venga a contatto con il fondo. Proseguite la cottura a fiamma bassa per altri 10 minuti sempre con il coperchio. Servire calda.



Seat Ibiza Swiss FR Evolution

PERCHÉ NON METTERSI UN POCHINO IN MOSTRA?

Stile garantito dalle audaci rotondità esterne della SEAT Ibiza, progettate combinando CAD (disegno tecnico assistito dall'elaboratore) e buonsenso ingegneristico. Un'auto intelligente che trasmette un senso di velocità in ogni dettaglio perfino nei fari.

Dentro e fuori, la voglia di avventura viaggia sempre con voi.

Fari full LED, Beatsaudio™, tecnologia Full Link, sistema di navigazione integrato, cerchi Performance da 18", tetto panoramico, doppio terminale di scarico, minigonne personalizzate e tecnologie di sicurezza ultramoderne.

Salite a bordo, partite e rendete il mondo allegro.



Seat Ateca FR

SEMPRE SICURO DI SÉ

Con la sua impressionante silhouette dinamica, che spicca per il suo stile volutamente marcato, la nuova SEAT Ateca affronta la quotidianità sicura di sé. A bordo tutto è stato rifinito con amore per il dettaglio, affinché la routine si trasformi in un'esperienza emozionante. E ora con la nuova SEAT ATECA FR, dotata di ancor più potenza e di un tocco sportivo, potete osare di più grazie alla dinamica trazione integrale che supera tutte le aspettative quotidiane.



Seat Tarraco

PRONTI PER QUALCOSA DI PIÙ?

Il desiderio di offrirvi di più ci guida in avanti. Più spazio. Più stile.

La nuova SEAT Tarraco è pensata per persone intraprendenti e si presenta con le più recenti innovazioni tecnologiche e di design.

Con la tecnologia più evoluta a portata di dita, potete abbattere ogni barriera concepita pensando alla vostra tranquillità. Dotata di dispositivi di sicurezza di prim'ordine potete affrontare qualsiasi sorpresa riservi il futuro. Cercate qualcosa di diverso? Qualunque sia la nuova strada che decidete di percorrere, potete equipaggiare la vostra nuova SEAT Tarraco per portarvi a destinazione.

Autospazio SA Gianni Pasta & Figli

Jeep 

Via Campagnadorna 28a
6852 Genestrerio-Mendrisio

info@autospazio.ch
www.autospazio.ch

Amministrazione e vendita:

Tel. 091 647 31 37

Fax 091 647 31 76

La Ricetta



Dwaeji-bulgogi

INGREDIENTI PER 4 persone

500 g di carne di maiale (pancetta)
250 g di cipolla
9 cipollotti sottili
2 cucchiaini di olio vegetale
1 cucchiaino di peperoncino piccante
2 cucchiaini di salsa di soia
2 cucchiaini di zucchero
2 cucchiaini di cipollotto tritato
1 cucchiaino di aglio tritato
1 cucchiaino di succo di zenzero
2 cucchiaini di vino di riso
1 pizzico di pepe nero

PREPARAZIONE

Tagliate la pancetta in fettine sottili di circa 0,3 cm dopodiché dividete ogni fetta in bocconcini. Tagliate la cipolla alla julienne. Dividete i gambi di cipollotto in pezzi lunghi 4 cm. Sminuzzatene una parte, servirà per guarnire.

Mettete tutti gli ingredienti per la marinata in un tegame di media grandezza. Aggiungete la carne, cospargetela con la marinata e mettete da parte per almeno 30 minuti. In una padella soffriggete la cipolla in olio vegetale e mettete da parte. Scaldate il rimanente cucchiaino d'olio a fuoco medio e aggiungete la carne, mescolando di tanto in tanto per evitare che bruci.

Quando la carne è ben cotta, aggiungete la cipolla mescolando. Mettete il tutto in un piatto da portata e guarnite con i pezzettini di cipollotto.



Gianni Pasta
Titolare



New Kia Ceed SW

Power 25 

ALLARGA I TUOI ORIZZONTI

Nuova Kia CEED Sportswagon ti offre tutto lo spazio di cui hai bisogno. Il titolo di Sportswagon è più che meritato, una combinazione perfetta di design grintoso e versatilità.

Preparati a un'esperienza indimenticabile al volante.

Il design sorprendente è una caratteristica fondamentale di Nuova Kia CEED.



New Kia Stonic

GUIDA DINAMICA

Ogni giorno è un'avventura.

Un look grintoso e un motore da 120 CV (1), uniti a una maneggevolezza straordinaria, sono il mix ideale per uno stile unico. Una guida tanto confortevole da rendere i tuoi spostamenti in città ancora più piacevoli.

Le linee decise e aerodinamiche creano un profilo inconfondibile e muscoloso, armonizzato dalle linee morbide del design



ABBIAMO UN OCCHIO VIGILE PER LA SICUREZZA

SECURITAS

ALSOLIS
IMPIANTI FOTOVOLTAICI

L'ENERGIA CHE RISPETTA IL TUO FUTURO

SISTEMA DI GESTIONE ACCUMULO

sistema gestione

Alsolis SA Via Penate 4 - CH 6850 Mendrisio
091 640 90 80 - info@alsolis.ch - www.alsolis.ch

IO OGGI SONO
CORSI MOTIVAZIONALI

Albino Cito
Coach - Formatore

Seminari in:
Italia e Svizzera
www.albinocito.com

+41 (0)78 861 23 41
seminari@albinocito.com

[lo Oggi Sono@albino2973](https://www.facebook.com/looggiSono@albino2973)

DRAMIScar
CARROZZERIA

di Scarabelli Giovanni

VIA DELLE FORNACI 12 - 6828 BALERNA
tel. 091 682 13 57 - natel 076 470 61 21

www.dramiscar.ch
dramiscar@bluewin.ch

Emil Frey SA



Via San Gottardo 6
6828 Balerna

Tel. 091 610 15 00
Fax 091 610 15 29

balerna@emilfrey.ch
www.emilfrey.ch/it/balerna

La Ricetta



Chicken pie

INGREDIENTI

500 gr circa di petto di pollo
qualche patata
qualche cipolla
1 cl di amido di mais
200 gr di panna da cucina

PREPARAZIONE

Lessate il pollo tagliato a pezzi e tenete da parte il brodo. Tagliate a cubetti delle patate, a rondelle delle cipolle e tritate finemente una cipolla. Cuocete tutte le verdure in padella con dell'olio e aggiungete poi anche il pollo sfilacciato. Sfumate con il brodo e aggiungete l'amido di mais precedentemente sciolto in 100 ml di acqua fredda. Lasciate cuocere tutto per 5 minuti circa aggiungendo anche la panna. Una volta freddo, versate questo composto all'interno di una pirofila di ceramica ben imburata e coprite con della pasta brisée in modo che la carne cuocia ancora in forno all'interno del guscio di pasta. Fate in modo che la pasta copra il ripieno e quindi create una bella coroncina con la pasta in eccesso. Qualcuno utilizza la pasta anche per creare la base della torta. In questo caso va bucherellata per bene perché cuocia perfettamente. Spennellate la superficie con un uovo sbattuto o con del latte e cuocete in forno caldo a 180° per circa 30 minuti. La chicken pie va servita tiepida con una purea di patate o piselli o con funghi trifolati.

Le varianti

Come abbiamo detto potete coprire la chicken pie con pasta brisée o sfoglia o fillo. Con la brisée otterrete una crosta croccante, con la sfoglia otterrete un risultato morbido e leggermente friabile. Potete aggiungere delle verdure stagionali per arricchire il ripieno e quindi cavoli in inverno, piselli in primavera e zucchine in estate.



Marco Doninelli
Responsabile succursale



MINI John Cooper Works

MINI JOHN COOPER WORKS CON 306 CV

Con le loro linee aggressive, l'inconfondibile rombo sordo e 306 CV di pura potenza, i modelli MINI Clubman John Cooper Works e MINI Countryman John Cooper Works sono pronti ad accelerare i battiti del tuo cuore. Queste vetture, quintessenza della sportività, indisciplinate e uniche, sono le dirette eredi delle leggendarie e vincenti auto da corsa firmate John Cooper. E ora la tradizione continua. Grazie alle linee ancora più slanciate e ai motori, i più potenti mai regalati a una MINI, queste auto esprimono la passione per la guida nella sua forma più potente. Quando si ha a disposizione tutta questa potenza e questa precisione, il test più difficile da superare è restare seduti al volante senza girare la chiave.



BMW M135i

NUOVA BMW M135i XDRIVE CON 306 CV

Più performance, più stile, più piacere di guidare: la nuova BMW M135i xDrive non è nata per essere messa a confronto, ma per definire nuovi standard. Lo dimostrano perfettamente gli esterni dal carattere atletico con dettagli distintivi come la calandra specifica della M135i xDrive, lo spoiler posteriore M o i due terminali di scarico da 100 mm. In strada la BMW M135i xDrive fa tendenza: la combinazione tra il differenziale M sportivo di serie, BMW xDrive, cambio sportivo Steptronic e sterzo sportivo M fa di lei la migliore vettura nel segmento per agilità e comportamento in curva. La BMW M135i xDrive monta un grintoso motore BMW Otto M TwinPower Turbo da 4 cilindri BMW M135i, per un livello di potenza e una dinamica di guida mai raggiunti prima.



BMW i3s

NUOVA BMW i3S CON PIÙ AUTONOMIA

Salite a bordo e toccate con mano il futuro. La BMW i3 è piena di tecnologie innovative, perfette per le attività quotidiane. Vi collega al mondo esterno, vi tiene aggiornati, vi aiuta a organizzarvi e vi conduce ovunque desideriate. È sempre pronta a partire e ad affrontare nuovi itinerari, con stile, un design di tendenza e un piacere di guidare elettrizzante. BMW i3 (120 Ah), 125 kW (170 CV), 13,1 kWh/100 km, equivalente benzina 1,4 l/100 km, emissioni di CO2 0 g/km (media di tutti i veicoli nuovi immatricolati in Svizzera 137 g CO2/km), emissioni di CO2 dovute alla produzione di corrente elettrica 18 g/km, categoria di efficienza energetica A.



NOVITÀ 2019

Nuovo showroom multipiano a Chiasso



Garage Carrozzeria
Via M.Comacini 12
6834 MORBIO INFERIORE
Telefono +41 (0)91 683.13.38

Nuovo Showroom
Via Dante Alighieri 20
6830 CHIASSO
Telefono +41 (0)91 682.01.78



Marcello Dudovich (1878 – 1962) fotografia fra arte e passione

m.a.x. museo
29.09.19 - 16.02.20

inaugurazione:
sabato 28 settembre 2019,
ore 17:30

m.a.x. museo
Via Dante Alighieri 6
6830 Chiasso
T +41 (0)58 122 42 52
centroculturalechiasso.ch

orari:
martedì - domenica
10.00 - 12.00
14.00 - 18.00
lunedì chiuso

Porte Aperte dal 20 al 22 Settembre 2019.

MERBAGRETAIL.CH
MERCEDES-BENZ AUTOMOBILI SA
La mia concessionaria Mercedes-Benz dal 1912.

LUGANO · Via Pian Scairolo 31 · T 091 986 45 45 · www.merbagretail.ch/lugano
MENDRISIO · Via Borromini 5 · T 091 640 60 30 · www.merbagretail.ch/mendrisio



CARLO STEGER



AUTOCENTRO

NUOVO, AUTO DEMO E D'OCCASIONE
LA TUA PROSSIMA AUTO È QUI

WWW.CARLOSTEGER.CH
FACEBOOK.COM/AUTOCENTROCARLOSTEGER
TEL 091 641 70 70

Garage Binaghi Milton



Via Franchini 6 / Via Mola 22
6850 Mendrisio

info@garagebinaghi.ch
www.garagebinaghi.ch

Amministrazione e vendita

Tel. 091 646 17 68
Fax 091 646 00 29



Tazio Binaghi
Responsabile vendita

La Ricetta

🇯🇵 Zuppa di Miso

INGREDIENTI

Acqua 1 l
Tofu 200 g
Carote 150 g
Miso 60 g
Daikon 50 g
Zenzero fresco 10 g
Porri 1
Alga Wakame 1 foglio da circa 8 cm
Olio extravergine d'oliva 1 cucchiaio
Sale fino q.b.

PREPARAZIONE

Per preparare la zuppa di miso, per prima cosa mettete in ammollo in acqua fredda il foglio di alga wakame. Pulite intanto il daikon, spuntate la parte superiore e quella inferiore, eliminate la buccia pelandolo con un pelapatate e tagliatelo finemente in piccoli pezzi. Pelate le carote e tagliate anch'esse in piccoli pezzi, sfogliate il porro dalle foglie più esterne, eliminate la parte verde e tagliatelo finemente. Sbucciate lo zenzero e dividetelo in piccoli pezzi. Strizzate l'alga, ormai ammorbidita, e tagliatela finemente a chiffonade (striscioline sottili e irregolari). In una casseruola capiente, fate rosolare ora le verdure, con un filo d'olio di oliva (o di sesamo) per 10 minuti circa. Aggiungete anche l'alga wakame, quindi coprite le verdure con l'acqua. Lasciate cuocere così il tutto per 15 minuti circa. Nel frattempo, tagliate il tofu in pezzetti da circa 1 cm. Prelevate un mestolo di brodo dalla zuppa e utilizzatelo per stemperare, in una ciotolina, il miso. Aggiungete alla zuppa il miso stemperato e il tofu. Quindi spegnete, mescolate ed ecco la zuppa pronta! Lasciate intiepidire cinque minuti e servite ben calda!



Suzuki Swift

SALITE A BORDO E METTETEVI COMODI!

La nuova Swift colpisce dritta al cuore! Il design e i colori sono l'espressione del suo forte carattere.

Un abitacolo completamente riprogettato per soddisfare tutte le esigenze, il volante dalla corona appiattita, i sedili contenitivi e la plancia rivolta verso il conducente creano un'atmosfera sportiva e di alta qualità. La Swift è stata dotata dei più moderni dispositivi di sicurezza, a fianco della sicurezza passiva per la protezione degli occupanti vi sono dispositivi di sicurezza attiva per tenere alla larga i pericoli del traffico.

Swift: per un'atmosfera sportiva e di alta qualità, capace di unire automobile e conducente.



New Suzuki Ignis

UN MICRO-SUV «STRAORDINARIO»

La Ignis è un Micro-SUV che coniuga esterni semplici ed eleganti con una funzionalità versatile. Le linee di questo veicolo compatto e facile da guidare sono il segno distintivo di una personalità che non passa inosservata. La Ignis stimola i sensi, lasciando presagire qualcosa di davvero speciale: Ignisizzante! Compatta e veloce, la Ignis è semplice da manovrare attraverso le strette vie cittadine vi porterà fino alla soglia della vostra destinazione. Ogni giornata trascorsa con la Ignis sarà all'insegna del comfort e della naturalezza. Salire a bordo della nuova Ignis vi trasmetterà fiducia, facendovi affrontare la vostra speciale giornata con disinvoltura.



Sx4 S-CROSS

UN NUOVO CROSSOVER

Un nuovo tipo di veicolo come mix ideale di station wagon, van e SUV, che offre più possibilità e libertà sulle quattro ruote.

Il design, la potenza e la versatilità del nuovo modello Suzuki raggiungono livelli senza precedenti.

Il nuovo Suzuki SX4 S-CROSS® - il crossover compatto con molto spazio per le esigenze individuali.



I ragazzi di
Corso San Gottardo

PROGRAMMA 2019

Venerdì 13 17.00 - 20.00

18.00 **TAGLIO DEL NASTRO**
Inaugurazione ufficiale, saluto delle Autorità
Aperitivo in musica

Sabato 14 09.00 - 20.00

15.30 **La Merenda!**
Biscotti e golosità offerte in collaborazione con la panetteria Otto Fischbach

16.00 **Lo Spettacolo di Mago Bengi**
Telefono Sos Infanzia presenta uno spettacolo dedicato ai bambini di tutte le età

SABATO 14.00-18.00

DOMENICA 13.00-17.00

**GIOCHI E DIVERTIMENTO
CON I BLUES BROTHERS
di radio3i**

TUTTE LE ATTIVITÀ SONO GRATUITE



Locale storico dal 1900
INDIPENDENZA

Via E. Bossi 2, 6830 Chiasso

Vitello tonnato, cocktail di gamberetti,
salmoncino affumicato, rosetta di bresaola
su letto di lattuga

Suprema di pollo con funghi porcini
o Trancio di salmone alla griglia
Timballo di riso venere, fagiolini al bacon

Sorbetto al limone e vodka
CHF 39.-



ALCHIMIA

Via Livio 20, 6830 Chiasso

Carpaccio di pesce spada affumicato in casa
con bouquet di verdure croccanti
e dressing al lampone

Risotto cozze, limone e gocce di basilico

Trancio di salmone gratinato con panure
alle erbe e salsa al pepe della Valle Maggia
con panache di verdure
Acqua e caffè compresi

CHF 45.-

Ristorante Wine Bar

Al Mancava

Via Volta 3, 6830 Chiasso

Bigoli cacio e pepe
o risotto con luganighetta

Tagliata di manzo rucola e grana
o salmone alla mediterranea

Tiramisù
CHF 35.-



I ragazzi di
Corso San Gottardo

PROGRAMMA 2019

Domenica 15 09.00 - 19.00

11.00 **Concerto Chiasso Swing Orchestra**

12.00 **Ecco gli Gnocchi**

In collaborazione con la Maccheronata Mo-Mo Sciatt e il Pastificio Cagliani gnocchi e bevande verranno proposte in Piazza indipendenza

Una parte dell'incasso verrà devoluto in beneficenza

KIDS AREA, giochi e animazioni per i più piccoli sabato e domenica



Corso San Gottardo 33, 6830 Chiasso

Colazione completa: cappuccio, brioches e succo d'arancia
CHF 5.-

Luganighetta nostrana ticinese alla griglia con salsa di cipolle patate al forno e birra media
CHF 20.-

(il buono di CHF 5.- è valido solo per il pranzo/cena)



Viale Volta 2, 6830 Chiasso

SHISHA BAR

(il buono di CHF 5.- è utilizzabile a partire da CHF 30.-)

BUONO CHF 5.-

Il Buono è personale e non cumulabile

Consegnate questo buono in uno dei ristoranti aderenti alla Rassegna Gastronomica dei Motori e gustatevi i favolosi piatti proposti per l'occasione. Il buono è valido solo nei giorni della manifestazione e usufruibile secondo quanto proposto ad hoc dal puntoristoro per la rassegna.



NEW SUZUKI VITARA: PIU VITARA CHE MAI.

SUZUKI
0.9%
HIT-LEASING

DA **Fr. 24 990.-**

0
DA **Fr. 189.-** /MESE

Garage Milton Binaghi

Via Franchini 6

6850 Mendrisio

Tel. 091-646 17 68

Fax 091-646 00 29

info@garagebinaghi.ch

www.garagebinaghi.ch



New Suzuki Vitara Compact Top 4x4

BOOSTERJET

CHI GUIDA SUZUKI RISPARMIA CARBURANTE: New Suzuki Vitara UNICO® 4x4, 5 porte, Fr. 24 990.-, consumo normalizzato in ciclo misto: 5.8l/100km, categoria di efficienza energetica: F, emissioni CO₂: 133g/km; emissioni CO₂ da messa a disposizione carburante e/o corrente: 29g/km; **foto principale:** New Suzuki Vitara Compact Top 4x4, 6 rapporti manuale, 5 porte, Fr. 30 990.-, consumo normalizzato in ciclo misto: 6.1l/100km, categoria di efficienza energetica: F, emissioni CO₂: 139g/km; emissioni CO₂ da messa a disposizione carburante e/o corrente: 32g/km; valore medio delle emissioni di CO₂ di tutti i modelli di veicoli immatricolati nuovi in Svizzera: 133g/km.

Condizioni di leasing: durata 24 mesi, 10 000 km all'anno, interesse annuo effettivo 0.9 %, casco totale obbligatoria, anticipo straordinario: 30 % del prezzo netto. Il tasso del leasing è legato alla durata. Il vostro concessionario ufficiale Suzuki sarà lieto di sottoporvi, per la Suzuki che fa al caso vostro, un'offerta di leasing studiata appositamente per le vostre esigenze. Partner per il leasing è MultiLease AG. Tutti i prezzi indicati sono consigliati e non vincolanti, IVA incl.


La compatta N. 1



www.suzuki.ch



Premi:

- 1° premio 1 Apple Watch Nike + Serie 4 offerto da AXA Assicurazioni 
- 2° premio 1 Bonus Card valore CHF 500.- offerto da California Acqua Park e Wellness
- 3° premio Collezione Annuario del Mendrisiotto + abbonamento offerto da Apice Edizioni
- 4° premio 1 Buono Viaggio del valore di CHF 100.- offerto da Colibrì Viaggi
- 5° premio 1 Buono per una seduta di training autogeno del valore di CHF 100.- offerto da lo Oggi Sono
- 6° premio 4 Buoni spesa del valore di CHF 50.- offerti da SCM
- 7° premio 2 abbonamenti annuali a L'INFORMATORE
- 8° premio 3 abbonamenti da 1 mese del valore di CHF 70.- offerto da Centro MO-MOVI
- 9° premio 20 biglietti entrata omaggio offerti da m.a.x museo
- 10° premio 10 Ingressi omaggio per l'acquapark offerto da California Acqua Park e Wellness



1. Quanti dipendenti occupa il settore dell'Automobile in Svizzera?

- 84'100
- 22'800
- 60'300

2. Quanti sono i marchi di automobili esposti durante questa edizione?

- 17
- 30
- 39

3. Quale tra i seguenti prodotti gastronomici non è tipicamente ticinese?

- Zincarlin
- Farina Bona
- Gorgonzola

I tuoi dati:

Nome:

Cognome:

Data di nascita:

Indirizzo:

Località:

Tel.:

Email:

Come partecipare

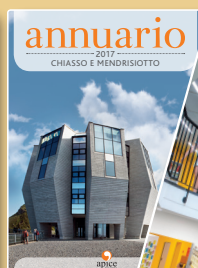
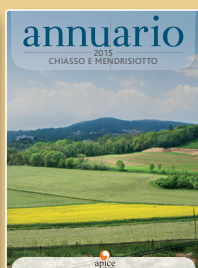
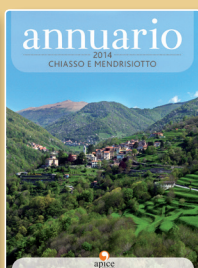
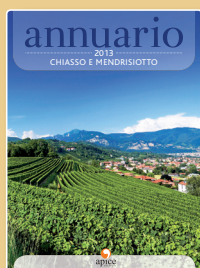
Compilate il tagliando, ritagliatelo e imbuca-
telo nell'apposita urna che si troverà presso
l'info point di Piazza Indipendenza durante i
giorni della manifestazione.

Sorteggio


I vincitori saranno avvisati personalmente.
I premi non possono essere convertiti in
contanti. Non sussiste alcun obbligo d'acqui-
sto. Sul concorso non viene tenuta corri-
spondenza; è escluso il ricorso alle vie legali.

- Trattamento dati personali:
Autorizzo il trattamento dei miei dati nel ri-
spetto delle leggi e della normativa svizzera
sulla Privacy (LPD, N.235.1 del 19.06.92).

L'ALMANACCO RISCOPERTO.
DISPONIBILE LA SESTA EDIZIONE. TUTTO IL 2018!



STAMPATO IN TICINO

Ci trovi anche su: 

www.annuariodelmendrisiotto.ch

Una tradizione da sempre attesa con interesse e curiosità.
Troverete la retrospettiva dell'anno precedente attraverso le vicende che hanno segnato
la vita della nostra regione, notizie sportive, culturali, politiche.

Vendita e abbonamenti presso:



Apice Edizioni Sagl
Via Simen 7A - C.P. 11
CH-6830 CHIASSO 3
Tel. +41 (0)91 682 30 79

> Progetto | Stampa | SA

pastificio - raviolificio
Cagliani
S.A.G.L.



Via Luigi Favre 2a - 6830 Chiasso - Tel. 091 683 72 09



A C Q U A & W E L L N E S S

Via San Gottardo 4 - 6828 Balerna - Tel. +41 91 695 70 00 - www.california-acquapark.ch



Garage BONFANTI SA



Via Morée 6
6850 Mendrisio

info@garagebonfanti.ch
www.garagebonfanti.ch

Amm. e vendita veicoli nuovi

Tel. 091 646 90 28

Officina e ricambi

Tel. 091 646 42 22

Centro Occasioni Multimarca

Tel. 091 640 42 10



Davide Bonfanti
Reparto tecnico



Roberto Bonfanti
Amm. e vendita

La Ricetta



Shabu shabu

INGREDIENTI PER 2 persone

350 gr di carne wagyu tagliata a fettine
400 gr di cavolo cinese
60 gr di porri
70 gr di carote
30 gr di funghi Shiitake
45 gr di funghi Orecchione

Per il brodo dashi:

da 1 a 1,5 l di acqua
10 cm di alga kombu
100 ml di sake
1 cucchiaino di sale

Per la salsa tara:

100 ml di salsa di soia
60 ml di succo di limone o lime
50 ml di brodo dashi

PREPARAZIONE

In un'apposita pentola per lo shabu shabu, versate l'acqua e aggiungete l'alga kombu. Lasciate a mollo l'alga per 30 minuti perché rilasci il suo sapore, poi portate a ebollizione a fiamma media e rimuovete il kombu. Tenete da parte 50 ml di brodo dashi per la salsa, quindi aggiungete al resto il sake e il sale.

Tagliate le foglie di cavolo cinese con uno spessore di 5-6 mm, il porro a fette di 1 cm e le carote in rondelle spesse 5 mm. Tagliate sottilmente anche i funghi. Mescolate tutti insieme gli ingredienti della salsa. Usate le bacchette per immergere le fette di carne nel brodo bollente e per toglierle quando saranno cotte. Intingetele quindi nella salsa e gustatele. Fate la stessa cosa con le verdure, alternandole con la carne.



Corolla Hybrid

LE NUOVE TOYOTA COROLLA HYBRID

Elegante, efficiente e bella da guidare: la nuova Corolla è un'icona dei tempi moderni. A prescindere dal vostro stile di vita, con entrambe le versioni beneficate della propulsione ibrida autoricaricante. Per la prima volta potete anche scegliere tra due motorizzazioni ibride: 1.8 l Hybrid e 2.0 l Hybrid Dynamic Force, supportate dai molti vantaggi della piattaforma TNGA (Toyota New Global Architecture), per offrirvi un comportamento su strada particolarmente dinamico.

A partire da Fr. 23'900.-

(6 anni servizi gratis inclusi e fino a 10 anni di garanzia sulla batteria ibrida)



Rav4 Hybrid 4x4

IL NUOVO TOYOTA RAV4 HYBRID 4X4

Autentico SUV. Ibrido puro. Nessuna mezza misura.

Il RAV4 è stato progettato per guidare ovunque e disegnato per distinguersi da tutti gli altri. L'innovativo motore ibrido carica la batteria automaticamente, per permettervi di viaggiare puramente in elettrico in città.

L'abitacolo è confortevole e spazioso. Viaggiate pertanto in modo sicuro e confortevole senza compromessi.

A partire da Fr. 29'400.-

(6 anni servizi gratis inclusi e fino a 10 anni di garanzia sulla batteria ibrida)



Yaris Hybrid

COMPATTA, INTELLIGENTE, HYBRID

Abitacolo spazioso, design moderno dal frontale volitivo e unica ibrida pura nella sua categoria: tutti argomenti accattivanti per coloro che cercano l'utilitaria ideale. Grazie al suo DNA urbano, la Yaris si sposta agile e scattante in città e, con la propulsione ibrida pura, fino al 50% con la sola alimentazione elettrica e quindi senza emissioni di CO2. Perfettamente a proprio agio anche al di fuori del contesto urbano, Yaris è divertente da guidare pure sulle strade extraurbane e in autostrada. La Yaris: lo stile di vita nella sua forma più bella!

A partire da Fr. 14'400.-

(6 anni servizi gratis inclusi e fino a 10 anni di garanzia sulla batteria ibrida)

Festa d'autunno



Domenica
6 ottobre 2019
10.00–18.00

www.chiasso.ch

Piazza
Indipendenza
Chiasso

Ospite

11^a Sagra Cantonale del Miele e Cooperativa Street Food Svizzera Italiana

Esposizione di prodotti enogastronomici e di artigianato locale
Laboratori didattici, degustazioni guidate
Animazioni e giochi per i più piccoli



Comune di Chiasso
Dicastero Sport
e Tempo Libero



+ CHALCIO

il sito ticinese di calcio svizzero

**VIENI AL
NOSTRO
STAND E
APPROFITTA
DEL 50% DI
SCONTO**

il tuo spazio da fr. 3.- al giorno.

**Immagina
25'000 persone
che ogni giorno
passano davanti
al tuo negozio.**

CHALCIO.COM ti offre:

- Fino a 750'000 visualizzazioni al mese a disposizione della tua attività
- Bacino di utenti ticinesi in forte espansione
- Sostieni con noi il calcio ticinese e diventa nostro sponsor

Chiamaci allo **076 248 88 24**
o scrivici all'indirizzo e-mail pubblicita@chalcio.com

Garage Tarcisio Pasta SA



Via San Gottardo 47
6828 **Balerna**
mserafino@tpasta.ch

www.tpasta.ch
www.ford-tpasta.ch

Amministrazione e vendita

Tel. 091 695 85 00
Fax 091 695 85 01



Massimo Serafino
Responsabile vendite

La Ricetta



Yakitori di pollo

INGREDIENTI PER 12 spiedini

500 grammi di fusi o cosce
senza ossa, con la pelle
6 porri piccoli
salsa di soia
2 spicchi di aglio
1 cucchiaino di aceto
12 spiedini di legno o ferro
olio di girasole
sale e pepe

Per la salsa teriyaki

100 ml di salsa di soia
100 ml di mirin (vino dolce giapponese)
4 cucchiaini di zucchero

PREPARAZIONE

Per preparare la salsa teriyaki: mettete la salsa di soia, il mirin e lo zucchero in un pentolino e cuocete a fiamma dolce per 20-25 minuti, rimescolando di tanto in tanto.

Tagliate il pollo e i porri a pezzi di uguale dimensione e conditeli con salsa di soia, aceto e l'aglio sminuzzato e fate marinare in frigorifero per 1 ora.

Immergete gli spiedini di legno in acqua fredda per 30 minuti.

Togliete il pollo e i porri e asciugateli bene, quindi infilateli, alternandoli, sugli spiedini e cuocete alla griglia per 4-5 minuti per lato.

Quando gli spiedini di pollo sono ben cotti e croccanti metteteli in un piatto e ricoprite con la salsa teriyaki e serviteli ben caldi.



Subaru XV 2.0

PURO DIVERTIMENTO

Dal design elegante e pronta a fare tutto ciò che più vi piace con stile e comfort. La posizione di guida comoda, con eccellente visuale e con trazione integrale simmetrica vi mette a proprio agio ovunque. Interni e linee sportive di gran pregio. Ottime prestazioni con massima stabilità date dal motore Boxer e con tecnologie leader di ausilio nella guida.

Per dicembre 2019 anche Ibrido su XV con motore e-Boxer, un sistema di ibrido leggero, ossia un piccolo motore elettrico con 16,7 cavalli abbinato al quattro cilindri 2.0 iniezione diretta da 150 cv.



Outback 2.5 Luxury

PRENDETE LA VITA COME PIÙ VI PIACE, ORA!

Estremamente robusta e comoda, per poter rilassarvi ovunque andiate, con ottime doti di comfort e agilità. Con la sua trazione integrale simmetrica assicura un'ottima aderenza su neve, sul bagnato o su strade sterrate.

Materiali pregiati e tecnologie funzionali caratterizzano il confortevole abitacolo.

Disponibile con motore Boxer 2.5 quattro cilindri da 129 Kw e 175Cv con cambio lineartro- nic con modalità manuale a sette marce, AWD.



Forester 2.0

COME NASCONO RICORDI INDELEBILI

Forester è nata affinché possiate provare il massimo comfort, sicurezza e piacere di guida in ogni viaggio. Dotata di display multifunzionale premium e monitor laterale con tecnologia Active Tourque Split AWD (sistema di variazione della coppia motrice in funzione delle esigenze istantanee). Disponibile nelle versioni con motore Boxer quattro cilindri 2.0 da 110Kw 150CV ed a novembre 2019 con motore e-Boxer un sistema ibrido leggero, ossia piccolo motore elettrico da 16,7 CV abbinato al 2.0 quattro cilindri da 150CV.

Mercedes-Benz Automobili SA



Mercedes-Benz



La Ricetta



Baumkuchen

INGREDIENTI

Farina 00 120 gr
 Fecola di patate 90 gr
 Zucchero 170 gr
 Burro 170 gr
 Uova 4
 Farina di mandorle 50 gr
 Limone 1
 Lievito istantaneo 1 cucchiaino
 Vaniglia 1 stecca
 Cioccolato fondente 100 gr
 Marmellata albicocche 100 gr
 Panna fresca 100 ml

PREPARAZIONE

Montate a neve i tuorli. Tenete da parte i tuorli. In una ciotola capiente unite il burro, lo zucchero, la scorza del limone finemente grattugiata e mescolate usando le fruste.

Aggiungete i tuorli uno alla volta, la farina di mandorle, la farina 00, la fecola di patate, il lievito e amalgamate fino ad avere un composto omogeneo. Incorporate al composto lentamente, con movimenti dal basso verso l'alto, gli albumi montati a neve.

Rivestite la base di una tortiera tonda o rettangolare con un foglio di carta forno e versate due cucchiai di impasto, stendetelo facendone uno strato sottile con il dorso di un cucchiaio. Mettete la tortiera in forno sotto il grill per 3 minuti circa. Stendete nuovamente due cucchiai di impasto e infornate di nuovo. Proseguite in questo modo fino al termine dell'impasto. Lasciate raffreddare il dolce e stendete sulla superficie la marmellata di albicocche tiepida.

Scaldare la panna in un tegame, portatela a bollore e, una volta raggiunto, toglietela dal fuoco e versatela in una ciotola col cioccolato fondente spezzettato. Mescolate con un cucchiaio per scogliere velocemente il cioccolato.

Versate la ganache ottenuta sulla superficie e sul dorso del dolce e lasciate raffreddare in frigorifero per almeno un'ora. Servite fredda.

Via Borromini 5
 6850 Mendrisio

mendrisio@merbag.ch
 www.merbagretail.ch/mendrisio

**Amministrazione, vendita,
 officina, ricambi**
 Tel. 091 640 60 30
 Fax 091 640 60 31



Andrea Gianotti
 Direttore



EQC

INTELLIGENZA ELETTRICA

Il marchio EQ sta per "intelligenza elettrica" ed è destinato a cambiare il panorama automobilistico e il sistema nel complesso. L'EQC è la prima vettura di questa nuova generazione di Mercedes-Benz: il primo passo verso il futuro della mobilità elettrica. Questo modello carismatico rappresenta per Mercedes-Benz anche una pietra miliare in fatto di potenza, sportività, sicurezza e valore d'uso. Sistema di trazione completamente elettrico, comando individuale dei motori elettrici: quindi trazione integrale estremamente dinamica con ripartizione della potenza totalmente variabile da 0 a 100% tra gli assi.

Tempo di ricarica breve di 40 minuti presso stazioni di ricarica rapida pubbliche come IONITY, di notte in 11 ore alla Mercedes-Benz Wallbox.



GLC Suv Coupé Restyling

PIÙ DI UN SUV, PIÙ DI UN COUPÉ

Il design ancora più deciso, la nuova generazione di dispositivi telematici con il sistema multimediale MBUX e la nuovissima gamma di motori sono le caratteristiche salienti.

Verso la guida senza conducente: i più moderni sistemi di assistenza alla guida vi aiutano a correggere la velocità, a sterzare, a cambiare corsia e a evitare una collisione. Il rischio di incidenti diminuisce, i passeggeri e gli altri utenti della strada sono protetti efficacemente. Grazie al collegamento intelligente dei dati cartografici e dei dati provenienti dalla telecamera, il sistema di riconoscimento automatico dei segnali stradali non solo può riconoscere l'inizio e la fine dei limiti di velocità e dei divieti di sorpasso, ma mostra anche i divieti di accesso e avvisa in caso di marcia in contromano.



CLA Coupé Shooting Brake

LA COMBINAZIONE PERFETTA

La vettura è funzionale ma al contempo molto elegante. Da ogni punto di vista CLA Shooting Brake, così come la Coupé sono vetture dalla forte carica emozionale. A bordo l'eccezionale comfort di comando offerto dai più moderni sistemi di Infotainment non passa inosservato, grazie anche ai sistemi multimediali MBUX. Tanto gli esterni quanto gli interni sono semplicemente sensazionali, innovativi ed entusiasmanti. Le porte prive di cornici danno accesso a un abitacolo caratterizzato da un ambiente high-tech, dove qualità ed eleganza incontrano display completamente digitali. Gli interni possono essere ulteriormente valorizzati dall'illuminazione di atmosfera a 64 colori, disponibile a richiesta. Anche il comfort di seduta con funzione di massaggio e ventilazione raggiunge livelli inediti.

Garage Carrozzeria Pemocar SA



La Ricetta



Mondeghili

INGREDIENTI PER 18 polpette

Biancostato di manzo 300 gr
Mortadella di fegato (o Bologna) 80 gr
Uova 1
Pane raffermo di mollica 130 gr
Grana Padano DOP 20 gr
Latte intero 80 gr
Scorza di limone non trattato 1
Cipolle bianche 1
Sedano 1 costa
Pepe nero in grani q.b.
Carote 1
Noce moscata q.b.
Prezzemolo tritato 5 gr
Sale fino q.b.
Pepe nero q.b.

PREPARAZIONE

Portate a bollore in abbondante acqua salata, il sedano e la carota tagliati a pezzi, la cipolla con i chiodi di garofano. Aggiungete il biancostato e lasciate cuocere per almeno un'ora. Trascorso il tempo necessario, fate raffreddare completamente; sbriciolate la carne e ponetela in una ciotola, aggiungete la mollica di pane ammorbidita col latte.

Eliminate il budello della mortadella di fegato, tagliatela a fettine e poi tritatela finemente. Aggiungetela nella ciotola e passate il tutto al tritacarne fino a terminare gli ingredienti, unite poi il limone grattugiato, l'uovo intero, la noce moscata e il formaggio grattugiati. Amalgamate energicamente con le mani gli ingredienti, aggiungete il prezzemolo tritato finemente regolate di sale e pepe, mischiate nuovamente. A questo punto prendete 35 g di impasto e formate delle polpette allungate che andrete a pressare leggermente: con le nostre dosi dovrete ottenere 18 mondeghili.

Passate i mondeghili nel pangrattato, girandoli perché la panatura aderisca in maniera omogenea, poi mettete sul fuoco una padella antiaderente e fate sciogliere il burro. Adagiate pochi mondeghili alla volta e fateli cuocere per 1-2 minuti, rigirandoli con una forchetta o con delle pinze da cucina per una cottura uniforme. Una volta pronti, scolateli con una schiumarola e poneteli su un vassoio.

Concessionaria Honda e Hyundai
Via Maestri Comacini 12
6834 **Morbio Inferiore**

Tel. 091 683 13 38
www.pemocar.ch



Giuseppe Pettignano
Direttore



JEEP

GAMMA JEEP

Nel 2019 con l'apertura del nuovo showroom multipiano, la nostra sede di Chiasso ha così completato i marchi del gruppo FCA. Infatti oltre a rappresentare Fiat, Abarth e Alfa Romeo, da quest'anno siamo agenzia di vendita Jeep esclusiva per il Mendrisiotto e Basso Ceresio.

L'anno 2020 sarà molto importante per Jeep: infatti sia la Jeep Renegade che la Jeep Compass arriveranno con delle motorizzazioni ibride plug-in dotate di una batteria ricaricabile che permette di viaggiare in modalità elettrica per circa 50 km e a una velocità massima di 130 km/h. Il motore termico sarà il **1.3 Turbo benzina** che lavorando in sinergia col motore elettrico raggiungerà una potenza totale che nel caso della Jeep Renegade PHEV varia fra **190 CV e 240 CV**.



FIAT

PRESTO TANTE NOVITÀ

Come per Jeep, anche per FIAT il 2020 sarà un anno importantissimo perché porterà diverse novità, con motorizzazioni ibride su 500 e Panda e inoltre l'attesissima Fiat 500 Elettrica a cui seguirà probabilmente una piccola Citycar prodotta sulla base del Concept CENTOVENTI presentata al salone di Ginevra 2019. Da Ottobre 2019, potrete trovare nel nostro nuovo showroom in Via Dante Alighieri 20 a Chiasso, tantissime offerte su tutta la gamma Fiat compreso le sportive Abarth visibili al primo piano dello stabile.



Hyundai

IL NUOVO SHOWROOM

Dopo una ristrutturazione della rete da parte di Hyundai Suisse, dal 1 aprile 2019 siamo agenti unici per il Mendrisiotto e Basso Ceresio. Lo showroom di Corso San Gottardo 104 a Chiasso è stato rimodernato secondo le esigenze dell'importatore e dal 2 settembre siamo di nuovo operativi presso questa sede.

Qui troverete tutti i modelli attuali per il marchio Hyundai e vi aggiorniamo sui modelli futuri che la casa coreana produrrà nel prossimo futuro.

Per la cura del vostro veicolo si occuperanno gli specialisti della sede di Morbio Inferiore, dove trovate un'officina attrezzata per ogni esigenza, dal semplice servizio olio, al cambio gomme, alla ricarica del condizionatore fino alla pulizia completa della vostra auto.

Loris Kessel Auto SA

Via Pian Scairolo, 26
6915 Pambio Noranco
+41 (0)91 980 41 91

showroom.lugano@kessel.ch
www.kessel.ch

Distinguetevi dalla massa

Costruite con la massima attenzione al dettaglio, ogni Maserati è un vero capolavoro del design italiano. Le novità del marchio del Tridente passano in anteprima dal concessionario Kessel di Pambio-Noranco a Lugano Sud, in Canton Ticino.



CONCESSIONARIO UFFICIALE MASERATI
KESSEL

La Ricetta



Tortellini alla bolognese

INGREDIENTI PER 12 persone

500 g Farina
150 g Parmigiano Reggiano grattugiato
100 g Lonza di maiale
100 g Prosciutto crudo
100 g Mortadella Bologna Igp
5 pz Uova
Noce moscata
Salvia
Alloro
Rosmarino
Burro
Brodo di manzo e cappone
Sale
Pepe

PREPARAZIONE

Fondete una noce di burro in una padella con qualche foglia di salvia, una foglia di alloro, un rametto di rosmarino e una macinata di pepe. Rosolate la lonza e cuocetela per 10-15', frullate con una cucchiata del suo intingolo, il prosciutto e la mortadella. Raccogliete il composto in una ciotola e incorporatevi il parmigiano, un uovo e noce moscata a piacere. Preparate la pasta impastando a mano la farina con 4 uova e un pizzico di sale. Fatela riposare per 30' in frigo avvolta nella pellicola, poi stendetela sottile e ritagliate dei quadratini di 3-4 cm. Ponete al centro piccole porzioni di ripieno.

Piegate quindi i quadratini a triangolo, ripiegate su se stesso il lato lungo (in questo passaggio sta la differenza tra la forma dei cappelletti e quella dei tortellini) e congiungetene le estremità, arrotolandole intorno al dito indice e sormontandole (il "risvolto" va tenuto verso l'esterno). Lasciate asciugare i tortellini per qualche minuto, quindi cuoceteli e serviteli in un buon brodo di manzo e cappone.

GARAGE OSPITE



Levante

LA MASERATI DEI SUV

Al 100% SUV, al 100% Maserati. Il Levante di Maserati dispone di un'eccellente aderenza al suolo, grazie alle sospensioni pneumatiche e alla trazione integrale di serie, sia sui terreni impervi che sulle strade cittadine. Inoltre la pelle premium, i legni pregiati, le modanature decorative lavorate a mano con colori contrastanti e molto di più esibiscono quello sfarzo senza compromessi che solo Maserati è in grado di offrire.

A partire da CHF 84'850.-



Ghibli

È TUTTO FUORCHÉ ORDINARIA

La Maserati Ghibli è sinonimo di dinamica di guida e comfort come nessun'altra vettura della classe media superiore. L'unica berlina di classe medio-alta con un motore Ferrari e una perfetta distribuzione del peso di 50/50. La forma della carrozzeria dalle linee definite e slanciate sottolinea in maniera impressionante il suo carattere sportivo.

A PARTIRE DA CHF 79'750.-



Quattroporte

By Maserati

Quando nel 1963 la prima Quattroporte è stata presentata in anteprima, non era soltanto la berlina più veloce del mondo, ma ha inaugurato anche un nuovo segmento: quello delle berline sportive di lusso. Le tecnologie più recenti e i motori prestanti come l'efficiente propulsore diesel o i motori a benzina Ferrari garantiscono una guida unica superlativa. L'ammiraglia di Maserati offre molti highlight: è sempre esclusiva, ma mai alla stregua della corrente comune.

A partire da CHF 111'350.-

Emil Frey SA Auto-Centro Noranco



Emil Frey SA Auto-Centro Noranco
Via Pian Scairolo
6915 **Noranco**

Tel. 091 960 96 96
noranco@emilfrey.ch
www.emilfrey.ch/lugano

Emil Frey SA Canobbio
Via Belvedere 2
6952 **Canobbio**

Tel. 091 912 58 00
canobbio@emilfrey.ch
www.emilfrey.ch/canobbio

La Ricetta



BBQ ribs alla texana

INGREDIENTI PER 4 persone

2 kg di costine di maiale, in due pezzi
4 spicchi d'aglio
2 cucchiaini di sale fino
e 2 cucchiaini di pepe
2 cucchiaini di zucchero di canna
4 cucchiaini di paprika forte o dolce
2 cucchiaini di senape
un pezzetto di peperoncino secco
e mezzo cucchiaino di cumino
una tazza di salsa barbecue

PREPARAZIONE

Preparare la carne. Con un coltello corto e lama appuntita, eliminare il grasso dalle costine e la guaina che ricopre l'osso. Preparare il BBQ rub: nella ciotola, radunare il sale, lo zucchero, la paprika, la senape, il pepe, il peperoncino e il cumino, quindi tritare fino ad ottenere una polvere fine. Spremere l'aglio. Indossare un paio di guanti e distribuire l'aglio tritato sulle costine, da entrambi i lati, applicando una lieve pressione per far penetrare l'aroma nella carne, spargerlo in modo uniforme. Distribuire generosamente il rub preparato, massaggiando la carne e ricoprendola bene da entrambi i lati. Sovrapporre i due costati e arrotolarli, quindi coprirli sommariamente con pellicola e richiuderli in un sacchetto di plastica per alimenti, chiudere bene il sacchetto e riporre in frigorifero da 2 ore a tutta la notte, ricordando che più tempo riposa con gli aromi, più sarà saporita. Trascorso questo tempo, estrarre le costine dal sacchetto, rimuovere la pellicola e disporle in una teglia, possibilmente tenendole sollevate dal fondo con una griglia, quindi cuocere in forno elettrico ventilato preriscaldato a 115°C per circa 2 ore e mezzo; a questo punto, coprire la teglia con un foglio di alluminio, facendo in modo che non esca il vapore, e proseguire la cottura per un'altra ora. Al termine, verificare la cottura infilando uno stecchino nella carne: se entra facilmente è cotta. Rimuovere quindi il foglio di alluminio e spennellare con abbondante salsa barbecue, quindi rimettere in forno per gli ultimi 15-20 minuti. Servire le costine al forno ben calde.

GARAGE OSPITE



Jaguar I-Pace

I-PACE è una Jaguar al 100%: una vera auto sportiva. I motori elettrici e la distribuzione ottimale del peso forniscono 696 Nm di coppia istantanea e l'agilità di un'auto sportiva.

Il suo elegante design aerodinamico, rende I-PACE perfetta per offrire efficienza e fendere agevolmente l'aria con il massimo dell'autonomia e della stabilità. I-PACE regala emozioni da ogni punto di vista grazie all'armoniosa linea di cintura, alle prese d'aria del cofano decise e alle caratteristiche fiancate posteriori.

La batteria da 90 kWh di I-PACE è costituita da celle al litio ad alta densità energetica. Il suo design e l'innovativo sistema di gestione termica le permettono di durare a lungo e resistere a lunghi utilizzi della potenza massima.



Land Rover Evoque

L'evoluzione della nostra filosofia di design. Con la sua caratteristica silhouette da coupé, Range Rover Evoque rappresenta l'evoluzione accattivante dell'auto che ha conquistato i cuori in tutto il mondo.

Range Rover Evoque è innovativa anche nel suo approccio alla sostenibilità grazie alla tecnologia **Mild Hybrid Electric Vehicle (MHEV)**, capace di sfruttare l'energia normalmente persa durante la decelerazione per ridistribuirle in modo intelligente, ottimizzando così l'efficienza del motore e riducendone le emissioni.

La gestione su strada e fuoristrada, unita alla capacità di guida in qualsiasi condizione atmosferica, garantisce una guida sicura di questo SUV compatto, indipendentemente dalle condizioni.



Ford Focus

Nuova Ford Focus è la Ford migliore di sempre. L'evoluto sistema di guida assistita Ford Co-Pilot360 rivoluzionerà la tua esperienza al volante mantenendo l'auto al centro della corsia anche in curva, regolando la velocità in base alla segnaletica stradale e modulando la frenata e la ripartenza in base al traffico. In più, con FordPass Connect potrai viaggiare sempre connesso, collegare in wi-fi fino a 10 dispositivi e controllare da remoto le funzionalità dell'auto.

Comoda e connessa

Ergonomia e razionalità incontrano un'atmosfera elegante e un look sofisticato. Gli interni della nuova Focus sono più comodi, spaziosi e raffinati che mai. E potrai essere sempre connesso alla tua auto, ovunque tu sia con FordPass Connect



I ragazzi di
Corso San Gottardo

6ª RIEVOCAZIONE STORICA CHIASSO - PEDRINATE

PROGRAMMA

14 - 15 SETTEMBRE 2019

08.00	Apertura paddock Via Cattaneo, Chiasso
11.00-18.00	Controllo amministrativo al paddock in Via Cattaneo, Chiasso
11.15-18.00	Controllo tecnico in Via Cattaneo, Chiasso

Sabato 14 - Domenica 15 settembre 2019
**6. Rievocazione storica
Chiasso - Pedrinato**
Paddock: Parcheggio Do-Ju-Kai - Via Cattaneo - Chiasso

Organizzazione:
Auto Moto Club
Gianroberto Mendrisio
www.automotoclubgimorosa.ch
automotoclubgimorosa@gmail.com

Comune
di Chiasso

BancaStato
age

CAFFÈ
CHICCO DORO®

DOMENICA 15 SETTEMBRE 2019

07.00	Colloquio con i commissari di percorso	13.00	Chiusura strada
08.00	Chiusura strada e briefing con i piloti presso paddock in via Cattaneo	13.20-13.55	Prima salita di gara Gruppo 1
08.20-08.55	Prima salita di prova Gruppo 1	13.55-14.10	Rientro Gruppo 1
08.55-09.10	Rientro Gruppo 1	14.10-14.45	Prima salita di gara Gruppo 2
09.10-09.45	Prima salita di prova Gruppo 2	14.45-15.00	Rientro Gruppo 2
09.45-10.00	Rientro Gruppo 2	15.00-15.20	Apertura strada
10.00-10.20	Apertura strada	15.20-15.55	Seconda salita di gara Gruppo 1
10.20-10.55	Seconda salita di prova Gruppo 1	15.55-16.10	Rientro Gruppo 1
10.55-11.10	Rientro Gruppo 1	16.10-16.45	Seconda salita di gara Gruppo 2
11.10-11.45	Seconda salita di prova Gruppo 2	16.45-17.00	Rientro Gruppo 2
11.45-12.00	Rientro Gruppo 2	17.30	Apertura strada
12.00-13.00	Pausa pranzo e apertura strada	18.00	Premiazione al Paddock

TECNOMOTOR sagl

VIA PASSEGGIATA 22
6828 BALERNA
091 682 11 11

www.tecnomotor.ch

1988-2019
Arai
30

X-ADV



TECNOMOTOR SAGL

Via Passeggiata, 22
6828 Balerna Tel. 091 682 11 11
Tecnomotor@bluewin.ch



un vortice
di gusto

CAPSULE COMPATIBILI CON IL SISTEMA NESPRESSO®*

* Nespresso® è un marchio registrato di Société des Produits Nestlé S.A., che non ha alcuna relazione con Caffè Chicco d'Oro di Eredi Rino Valsangiacomo S.A.

CAFFÈ
CHICCO D'ORO®



Famiglia e flessibilità



AXA
Agenzia generale
Michele Gaggini
Via Livio 4
6830 Chiasso
Telefono +41 91 802 49 11
chiasso@axa.ch

Se stipulate un'assicurazione complementare malattie di AXA, ogni anno troviamo per voi l'assicurazione di base più conveniente. [AXA.ch/salute](https://www.axa.ch/salute)

**Le famiglie possono risparmiare
fino a CHF 2000.- all'anno**