PINZA QUI

SUGO

SUGONEWS.IT - Le prime notizie da tavola

STRAPPA, TAGLIA, PIEGA, SEPARA LUNGO QUESTA LINEA E PORTA VIA.

Questa è SUGO, la tovaglietta che condisce le notizie e le posiziona a portata di forchetta. **SUGO** è una macchia rettangolare che ti informa gratis: non devi neanche abbonarti. **SUGO** è utile a tutti, anche ai piccoli impazienti per la pappa. **SUGO** è polifunzionale e molto disponibile: arreda e si fa leggere contemporaneamente. Con **SUGO** inganni l'attesa del primo piatto che hai ordinato. **SUGO** è fresca: puoi consumarla immediatamente al Pastis oppure leggerla comodamente in treno, in autobus, in bagno. **SUGO** è periodica, non ha conservanti (è un prodotto naturale), ma se riposta nella tua dispensa letteraria può trasformarsi in una squisita salsa. **SUGO** si fa in quattro e diventa una piccola bussola: può suggerirti l'idea su come trascorrere la serata o il weekend. **SUGO** è pummarola sociale: avvicina le persone e permette di commentare le notizie con chi ti è accanto. **SUGO** è elegante ma attratta dalla canottiera linda. **SUGO** nasce a Torino con la speranza di insaporire la tua giornata. Se al Pastis chiedi **SUGO** scoprirai cosa bolle in pentola.

Luca RX - Miele

Del Piero
Juventus

"Give me a good reason to wake up"
Motel Connection

Edward Hopper
Tate Modern, Londra

PINZA QUI

Ingredienti:

pagina 2 di 6 - **ARTE**
Un Mondo d'Arte - Elisabetta Tolosano

pagina 3 di 6 - **SPORT**
Osserva il tuo vicino di destra - Paolo Rossi

pagina 4 di 6 - **PAROLE**
Discorso dell'uomo di neve - Dario Voltolini

pagina 5 di 6 - **MUSICA**
Motel Connection

pagina 6 di 6 - **CIBO**
Extra Vergine - Cosimo Torlo

SUGO PRONTO DA LEGGERE IN POCHI MINUTI

- Informazioni, consigli e segnalazioni
- Diffondere e non disperdere nell'ambiente

Progetto grafico: Subhash Mukerjee, Federica Patti

Foto: Beppe Giardino

Si Ringrazia:

Torinofilmcommission · AZIMUT ASSOCIAZIONE CULTURALE · io ESPONGO HELP THE CHILDREN · CLASSICFESTIVAL · LAVAZZA ITALY'S FAVOURITE COFFEE · REGIONE PIEMONTE

PINZA QUI

SUGO

SUGONEWS.IT - Le prime notizie da tavola

Per contatti VVIP: s.c.l. www.sugonews.it Tel/Fax 011/5832009

STRAPPA, TAGLIA, PIEGA, SEPARA LUNGO QUESTA LINEA E PORTA VIA.

Un Mondo D'Arte

L'estate 2004 offre un variegato panorama di mostre d'arte in tutto il mondo.

Iniziamo dall'Australia dove al Museum of Contemporary Art della capitale è in scena, fino al 15 agosto, la **XIV Biennale di Sydney**, incentrata sull'importanza delle emozioni nella produzione del sapere.

In Giappone, al Museo di Nagoya, si possono ammirare, fino al 12 settembre, 2 mostre dedicate all'americana **Georgia O'Keeffe**, nota per il suo astrattismo lirico alla pittura europea dell'800 da *Delacroix* a *Munch*.

In Europa tra gli appuntamenti da non perdere l'antologica del pittore **Edward Hopper**, grande interprete della solitudine urbana, alla **Tate Modern** di Londra fino al 5 settembre. 80 lavori ripercorrono le più significative tappe del realista americano. Tra le molte attrattive dell'estate londinese, oltre ad una vasta retrospettiva dedicata ad Armando Testa, da non perdere la mostra dell'artista russo-polacca **Tamara de Lempicka** alla Royal Accademy con 55 dipinti caratterizzati da una forte sensualità femminile in stile *Art Déco*.

A Parigi fino al 23 agosto, il **Centre Pompidou** rende omaggio a **Giuseppe Penone**, esponente di spicco del poverismo. Tra l'altro, forse non tutti sanno che a Torino, poco distante dalla *Fontana-Igloo* di Mario Merz, in corso Ferrucci, Penone ha realizzato un intervento processuale d'arte urbana, scambiato da molti per un semplice giardino.

In Italia si possono visitare due belle mostre a **Napoli**, una a Castel Sant'Elmo del poverista **Pino Pascali**, l'altra al Museo Archeologico del tedesco **Anselm Kiefer** impegnato interprete del ritorno alla pittura. A Palazzo Strozzi a **Firenze Botticelli e Filippino Lippi** e **Arte buddista e tibetana** a **Palazzo Bricherasio** a Torino fino al 19 settembre.

In Spagna a **Bilbao** al Guggenheim Museum, due mostre di rilievo: fino al 17 ottobre, l'artista pop **James Rosenquist**, e fino al 30 novembre l'astrattista **Marc Rothko**.

Nel centenario della nascita di **Salvador Dalì** non potevano mancare omaggi all'eccentrico surrealista spagnolo a Barcellona, Madrid, ma anche a Venezia dove si attende per settembre una retrospettiva a **Palazzo Grassi**.

Al di là dell'Atlantico, non son pochi gli appuntamenti di rilievo a cominciare da **New York** con "**Costantin Brancusi, l'essenza delle cose**". Per ospitare le sculture dell'artista romeno il Guggenheim Museum ha preparato un allestimento eccezionale per esaltare la levigata sensualità delle forme brancusiane (fino al 19 settembre). A **Chigago**, fino al 12 settembre "**Splendori della Cina proibita**".

■ **Elisabetta Tolosano**

PINZA QUI

Edward Hopper
Utomat, 1927. Olio su tela. 71,4x91,4 cm
Iowa, Des Moines Art Center

Tamara de Lempicka
L'ora blu, 1932. Olio su tela, 55x38 cm.
Parigi, Collezione privata.

James Rosenquist
Senza Titolo, 1964. Olio su tela. 246x196 cm.
Colonia, Ludwig Museum.

Salvador Dalì
Sogno causato dal volo di un'ape, 1944.
Olio su tavola, 51x41 cm.

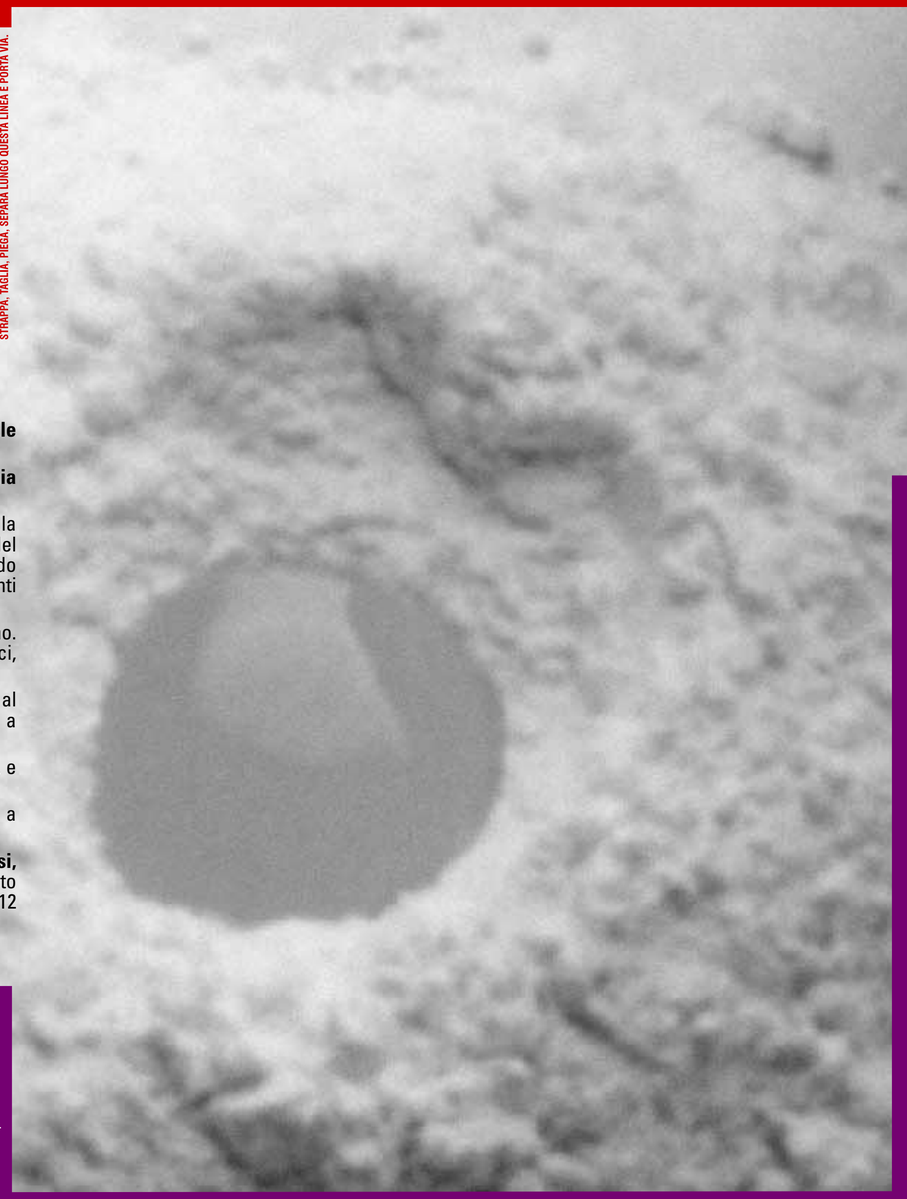

Foto: Beppe Giardino

ISCRIVITI all'ottava edizione di IoEspongo, concorso dedicato ai giovani artisti di arti figurative a cura dell'Associazione Culturale Azimut.

L'iscrizione è gratuita

http://www.associazioneazimut.net

IoEspongo è un progetto di Associazione Culturale Azimut in collaborazione con la Parrocchia di S.Agostino Vescovo a sostegno del Centro Missionario Diocesano - Progetto Adozioni a Distanza.

AZIMUT ASSOCIAZIONE CULTURALE

PINZA QUI

SUGO

SUGONEWS.IT - Le prime notizie da tavola

Per contatti VHP s.r.l. www.sugonews.it Tel/Fax 011/6692009

PINZA QUI

STRAPPA, TAGLIA, PIEGA, SEPARA LUNGO QUESTA LINEA E PORTA VIA.

TEST - CHE TESTA HAI?

Scopri che testa hai con queste 3 semplici domande:

1) Per te Silvio è

a. Il Presidente del Milan
b. Il Presidente del Consiglio
c. Un tuo amico che ti ha fregato la fidanzata
d. Il giocatore della Pistoiese anni ottanta, Luis Silvio

2) Quando vedi un giocatore con i calzettoni arrotolati sulle caviglie

a. Pensi a Gigi Meroni
b. Ricordi Omar Sivori
c. Ti chiedi perché non se li tirano su
d. Piangi rivedendo Giulio Zignoli, terzino sinistro del Milan 1971

3) I novanta minuti sono

a. la durata della performance sessuale che hai sempre sognato
b. il tempo che utilizzi per lavorare davvero
c. il sonno che ti concedi nelle estati di fuoco
d. il nulla, se non si aggiungono i minuti di recupero

Tutte le risposte sono valide. Se hai risposto, bravo: vuol dire che oggi non hai proprio nulla da fare. Se hai scelto sempre la d, sappilo: sei un inguaribile testa di calcio

Foto di Silvia Pastore

Osserva il tuo Vicino di Destra

Osserva il tuo vicino di destra. È buona regola dell'educazione spiarlo un po' e poi riperderlo, immaginarne la vita e disfargliela, indovinarlo per sbagliarlo. Sappilo: il tuo vicino di destra è un tifoso. Se legge *Il Manifesto*, lo capisci dalla sottile inquietudine che lo pervade nel non trovare – anche oggi, anche oggi! – le pagine dello sport. Se invece si fa gli affari suoi, gli affari che si fa sono suoi in senso lato (lato curva, di solito). Perché lui pensa alla squadra, è evidente. Anche se sta in compagnia, e ride e scherza ed occhieggia e beve e vai così. Se poi è da solo, nessun dubbio. Tanto che li si può riconoscere, facilmente.

Lo juventino ruba. Il bicchiere, le posate, questa stessa tovaglia di carta. Lo fa alla luce del sole. Vuole misurare la subditanza psicologica di chi dovrebbe arrestarlo. Lo juventino ruba, spudoratamente felice. Quello del Toro, solitamente, gli sta di fronte. Una volta avrebbe urlato d'indignazione, il furto è furto, la denuncia è democrazia. Adesso no, se ne sta zitto. Convive con il sottile sospetto che il ladro non sia un gobbo, ma il nuovo presidente della sua squadra. L'ennesimo. Perché il non esserci mai limite al peggio è la crudeltà della fede.

Il milanista è facile da individuare. È **berlusconiano suo malgrado**. Un po' come l'Italia. Per questo, quando ordina, si sente di parlare a nome del popolo. Lo fa a voce alta, se glielo consentono. È quando consuma, sembra che lavori, povero lui. Dal canto suo, **l'interista è pacchiano**. Finge di non pensare al calcio nel modo classico, facendo domande su tutto lo scibile della conoscenze umane fuorché il pallone. Spesso si mette a piangere d'improvviso, appena qualcuno non sa cosa rispondergli o gli evoca per sbaglio qualcosa di sferico e perciò d'infinitamente triste (per lui).

Al di là dei torinesi e milanesi, c'è tutto il mondo da riconoscere. Il sampdoriano ordina pesce, mentre il genoano lo pretende avariato, in memoria dell'ultimo scudetto vinto nel 1924. Romanisti e laziali chiedono lo stesso cibo, salvo poi sfottere l'altro perché ha copiato, una versione coatta dell'uovo e la gallina, che si pappano contemporaneamente.

Osserva il tuo vicino di destra. Se ti sta guardando fisso, non ti vuole conquistare. È solo un tifoso e non vede l'ora di dirtene quattro, a te e alla tua squadra del cuore.

■ **Paolo Rossi**

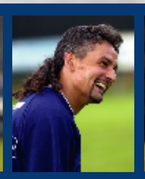

Foto: Beppe Giardino

7 luglio 2004

Finale IoEspongo 7a edizione

I Vincitori:

1° Classificato
IoEspongo 2003-2004 7a edizione - Pubblico
Sara Enrico con "Natura in Corpo Corpo in Natura" fotografia B/N

1° Classificato
IoEspongo 2003-2004 7a edizione - Giuria di Qualità
Luca Luciano con "Forse non siamo solo felici" Stampa da negativo su carta fotografica.

Menzione Speciale della Giuria di Qualità alle pittrici:
Natalia Charalambopolous e **Monica Indelicato**

AZIMUT ASSOCIAZIONE CULTURALE

IO ESPONGO

è un progetto di Associazione Culturale Azimut in collaborazione con la Parrocchia di S.Agostino Vescovo a sostegno del Centro Missionario Diocesano - Progetto Adozioni a Distanza.

PINZA QUI
Per contatti VHP s.r.l. www.sugonews.it Tel/Fax 011/6692009

SUGO

SUGONEWS.IT - Le prime notizie da tavola

STRAPPA, TAGLIA, PIEGA, SEPARA LUNGO QUESTA LINEA E PORTA VIA.

Discorso dell'Uomo di Neve

Bene, bene, bene. Mio caro Idiota, hai ormai giocato le tue carte.
Ora, però - purtroppo per te - ecco che arrivo io.
Sono io il Jolly, mio caro. Sono il vero e unico Jolly della partita.
Dunque, chi mi cala vince.
Semplicissimo.
Adesso, per favore, sgombra il campo, lasciaci in pace. Hai fatto un sacco di messa in scena. Però ora la questione è risolta. Tu hai perso, e tutti i tuoi padroni hanno perso con te. Di' pure a tutti loro che possono continuare a fare la merenda. Io e il mio padroncino adesso dobbiamo proprio andare.
Marco, vuoi dire qualcosa?
- No, Uomo di Neve. Va bene così.
E tutto in un attimo si infiamma e si illumina. Gira come in un mulinello. Parole, zone di luce, piccoli animali prendono a vorticare, a rimescolarsi e a liquefarsi nella luce. È come se un gigantesco cucchiaio invisibile impastasse tutte le cose in una unica crema fatta di lampi bianchi. E al centro del mulinello si intravede, forse, un passaggio per uscire.

Dario Voltolini
(da Neve Giulian Schnabel - Dario Voltolini

La Favola dell'Arte

Luigi Mainolfi - Guido Quarzo
Luì e l'arte di andare nel bosco
Luì and the art of going down to the woods

Julian Schnabel - Dario Voltolini
Neve

Guido Quarzo
Storie di pietra e d'altro
Tales of stone and more

Piero Gilardi - Sebastiano Ruiz Mignone
La classe dei mostriciattoli

Fabrizio Monetti - Guido Quarzo
Il costruttore di torri

Chen Zhen - Miguel Angel Mendo
Perché io nascessi
That I might be born

Nari Ward - Miguel Angel Mendo
La vecchia principessa Armonia
Old Princess Armonia

Panamarenko - Nico Orengo
Il giocattolaio di Anversa
The Antwerp toy maker

Mario Merz - Marosia Castaldi
Che fare?
english edition

LA FAVOLA DELL'ARTE

Nelle migliori librerie, nei book shop
dei musei di arte contemporanea
o direttamente da:
hopefulmonster editore
via Santa Chiara 30/F
10122 Torino, tel. 011 4367197
www.hopefulmonster.net

Foto: Beppe Giardino

hopefulmonster

hopefulmonster editore
via Santa Chiara 30/F
10122 Torino, tel. 011 4367197
www.hopefulmonster.net

PINZA QUI

SUGO

Per contatti VVIP: s.c.l. www.sugonews.it Tel/Fax 011/6692009

SUGONEWS.IT - Le prime notizie da tavola

STRAPPA, TAGLIA, PIEGA, SEPARA LUNGO QUESTA LINEA E PORTA VIA.

Motel Connection

Motel è uno spazio di sosta e di scambio per chi sta viaggiando. È il punto di partenza per poi proseguire. È l'idea di ospitare suoni diversi nello stesso luogo, un luogo mentale e reale che possiamo individuare immediatamente in un **club**, spazio dove *Motel Connection* si muove mescolando culture diverse e linguaggi eterogenei.

Il progetto nasce a Torino nel gennaio 2000 in un momento di forte interazione tra cultura **rock** e musica **dance**, condizione che favorisce l'incontro tra Samuel (voce Subsonica), Pisti (*Dj house*) e Pierfunk (ex-bassista *Subsonica*). Lo spunto originario è la sonorizzazione di *Clipping*, un ambiente visuale realizzato dall'artista torinese Gianluca Rosso, dove sonorità *house* dopate di bassi fanno da mediazione tra immagini-quadro e persone.

A questa, che diventa l'esperimento pilota del gruppo, seguono poi due altre importanti sonorizzazioni sempre legate al campo dell'arte multimediale: *Brescia Music Art* e *Art Live*.

L'istinto *house* spinge il progetto a lavorare in uno studio di registrazione domestico come base per la produzione del proprio materiale e nel caso del nuovo disco *Give me a good reason to wake up* trova un ulteriore sviluppo con la co-produzione di Marco Bertoni e Roberto Masi. Ai suoni si integrano i testi di Enrico Remmert, uno dei più talentuosi scrittori torinesi, che traduce in parole le vibrazioni tipiche del club e dell'immaginario metropolitano di Torino.

novembre 2001: Motel Connection firma la colonna sonora di *Santa Maradona*, film di esordio di Marco Ponti.
22 novembre 2002: la Mescal pubblica *Give me a good reason to wake up* primo album di Motel Connection e lancia il singolo "Two".
18 luglio 2003: esce il secondo singolo *The light of the morning* con video realizzato da Alberto Colombo.
2 aprile 2004: esce la colonna sonora di *A/R Andata + Ritorno* di Marco Ponti con Libero De Rienzo e Vanessa Incontrada.
Attualmente Samuel e Dj Pisti celandosi dietro allo pseudonimo *Krakatoa* stanno girando nei maggiori club italiani con un *dj set* esclusivo a base di *house*.

"Give me a good reason to wake up"
album cover

www.motelconnection.it

LYRICS - WAXWORK

I'm so bored
you attack without warning
I don't fight
it's a sick conversation
What's the right?
something' just hurting
warm red scars on my wounded skin
Please let me tickle a little inside you warm
red sunrise on a velvet sea I can't stop
tickle tickle inside me warm red scars on my
wounded skin
I wanna break break break
reset my my mind 'cuz
I Hate hate hate
to lose my time
screamin' for my life
I don't wanna come back again
Sometimes you are in my skin
sometimes I don't wanna talk with you
sometimes you are my sun
but I'm killing myself and you
I'm a gun in charge
something is wrong
reset my world
something is wrong
reset my world
I don't wanna lose mayself again
reset my world
reset my world
reset my world

PINZA QUI

Discografia

Santa Maradona - o.s.t
Mescal 2001

Give me a good reason to wake up
Mescal 2002

A/R Andata + Ritorno - o.s.t.
Mescal 2004

Foto: Beppe Giardino

I vincitori del
3° Torino FlashFestival
Animazioni liberate dalla rete

3°FLASHFESTIVAL

1° Calssificato: "A brand new psycho"
di Davide Saraceno e Davide Ragona

2° Classificato: "Cantiere L"
di Andrea Vecera

Premio del Pubblico "Mondina 2000"
di Rino Zanchetta
parimerito con "Lo squalo" di Matteo Villa

Da settembre iscriviti al 4° Torino FlashFestival libera la tua immaginazione in rete e sulla neve!

www.flashfestival.it

AZIMUT ASSOCIAZIONE CULTURALE

PINZA QUI

SUGO

SUGONEWS.IT - Le prime notizie da tavola

Per contatti VHP s.r.l. www.sugonews.it Tel/Fax 011/6692009

STRAPPA, TAGLIA, PIEGA, SEPARA LUNGO QUESTA LINEA E PORTA VIA.

Extra Vergine

Estate, tempo d'olio extra vergine d'oliva; magnifico condimento alimentare per tutti quei piatti a crudo che allietano le nostre tavole in questa calda stagione. Il nostro è il paese, dopo la Spagna, che produce la maggior quantità d'olio d'oliva al mondo, circa 5 milioni di quintali, una produzione che trova il suo habitat naturale in gran parte del nostro territorio, dal lago di Garda, alla Liguria, dall'Italia centrale, giù fino a Pantelleria. Un patrimonio di gusti e sapori d'inestimabile valore, che però va saputo utilizzare, perché come per il vino, un buon abbinamento con il cibo è una delle condizioni fondamentali per apprezzare al meglio l'olio extra vergine d'oliva.

La scelta è infinita, si va dalla piccola produzione familiare di prodotto sfuso (ancora molto diffusa), all'offerta iper pubblicizzata delle grandi aziende, in mezzo ci sono tantissime straordinarie realtà d'ottima qualità, che personalmente preferiamo.

L'olio dell'**apruntino pescarese** è stato uno dei primi ad essere riconosciuto a DOP (*denominazione d'origine protetta*), in quella zona. Nelle campagne di Loreto Apruntino opera la SCAL (Soc. Coop. Ag. Loretana) (tel.085/829.12.93), che produce un olio, il Feronia, che ha gusto delicato, con profumi intensi e puliti, dal buon equilibrio d'amaro e piccante, con sentori di carciofo e mandorla fresca.

L'olio ligure, per sua natura è quello che più di altri si offre ai gusti delicati, il suo gusto dolce, l'assenza d'amaro e di piccante, fanno sì che quest'olio esalti i sapori senza coprirli.

Giuseppe Cotta di Pantasina (tel.0183/282.145) produce olio da sola varietà taggiasca, 5 ettari per 1600 piante, il tutto nell'alta Val Prino, a 12 chilometri dal mare.

In **Toscana**, dove l'olio da sempre è una delle componenti ambientali ed economiche più importanti, l'azienda Castello di Ama (tel.0577/74.60.31) produce nel suo frantoio un Extravergine Dop armonico e delicato, con un gusto pieno che ben si accompagna con piatti quali il carpaccio di pesce, ma anche le classiche zuppe di legumi. A Panzano in Chianti, un ottimo olio del Chianti Classico DOP è certamente quello della Tenuta di Fontodi (tel.055/85.20.05). Dal fruttato intenso e dal marcato gusto piccante, è prodotto in buona parte con la varietà correggiolo, ottimo per accompagnare crudité di verdura, ma anche la carne cruda. Infine un olio della costa, quello dell'az. Petra di Suvereto (tel.0565/84.53.08), un prodotto magnifico, che va gustato con piatti quali insalate di mare, pesci alla griglia, carni rosse di buona fattura. Ma ricordatevi che per conservarlo al meglio l'olio bisogna tenerlo a temperatura costante e al buio; inoltre non fate eccessive provviste, perché le sue più rilevanti proprietà si conservano in bottiglia per circa un anno, poi tende a perdere fragranza e profumi.

■ **Cosimo Torlo**

PINZA QUI

Foto: Beppe Giardino