

SUGO

SUGONEWS - LA RIVISTA DA TAVOLA

GENOVA TORINO MILANO WWW.SUGONEWS.IT

pag 18/20 - n°129 - MAR/APR 2026 - Stampato da MOGLIA SRL
 Registrato al Tribunale di Torino con il numero 11/23.2.21
 Tiratura 200.000 copie. Inchiostri ad uso alimentare non per contatto
 diretto (EC) 1935/2004.

Carta
sostenibile
C015022



The Sound of Surprise. Torino Jazz Festival 2026

Da Fabrizio Bosso a John Scofield, 11 giorni di musica diffusa con 101 eventi in 72 luoghi della città.

Il **Torino Jazz Festival 2026**, con la direzione artistica di **Stefano Zenni**, si terrà a Torino da sabato **25 aprile a sabato 2 maggio** e sarà preceduto da un'anteprima diffusa nei jazz club della città, dal 22 al 24 aprile. La XIV edizione dal titolo **The Sound of Surprise**, riprende la celebre definizione coniata nel 1959 dal critico Whitney Balliett e diventa chiave di lettura della programmazione: il jazz come suono della sorpresa, un'esperienza capace di spiazzare, emozionare e creare nuove connessioni tra artisti, pubblici e linguaggi.

L'edizione **2026** si sviluppa nell'arco di **11 giorni complessivi**, di cui **8 di programmazione** preceduti da **3 giorni di anteprima**, e propone **101 eventi in 72 luoghi**, di cui **81 concerti diffusi** in tutta la città. Non un unico centro nevralgico, ma una programmazione diffusa, che coinvolge teatri, club e spazi culturali di Torino.

Fra i protagonisti **Fabrizio Bosso**, con *About Ten* e gli arrangiamenti e la direzione di **Paolo Silvestri**, i **Funk Off** insieme al quartetto **Vox Artificiosa** in *This is not an Orchestra*. Il film di **Bill Morrison** *The Great Flood* con musiche eseguite dal vivo da **Bill Frisell** ed **Eyvind Kang**, dedicato all'alluvione del Mississippi del 1927 e il live in duo di **John Scofield** e **Gerald Clayton**.

INFO
www.torinojazzfestival.it



Fabrizio Bosso - ph Andrea Boccalini

SUGOCRUCIVERBA

A cura di Matteo Ussia - *Temato*



Scansiona il
Qr-code
per le
soluzioni!

ORIZZONTALI

1. Disonorare, oltraggiare
9. Celebre romanzo di Nabokov
14. Anche quelli pesanti galleggiano
15. Saluto d'altri tempi
16. Si usa per travasare
18. Iniziali di Morricone
19. Estenuante, gravoso
22. Lo era Tarquinio Prisco
24. Sul biglietto insieme all'AND
25. Venuta alla luce
27. Lo si beve alle 5 p.m.
28. La provincia più estesa del Piemonte
29. Dottrina contraria agli interventi statali sull'economia
33. È bene che siano dei paesi tuoi come le mogli
35. La metà di otto
36. Associazione Rurale Italiana
37. I limiti dell'amore
38. Una parte della scala

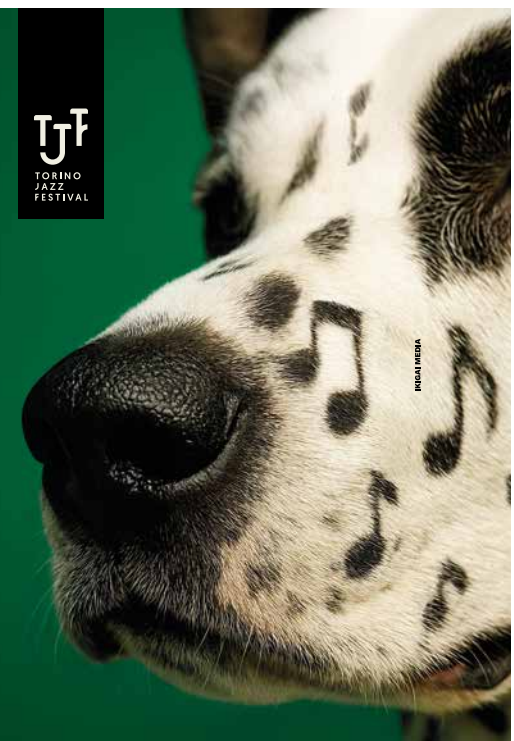
39. Iniziali di Fogazzaro
41. Un solido con sette facce
43. Con Uqbar e Orbis Tertius in un racconto di Borges
44. Ente che esegue la manutenzione stradale
45. Può precedere "signori"
46. Si ripetono nelle emozioni
48. Quella new è passata
49. Una nota luminosa
50. Città nell'isola di Creta
52. Stressato, nervoso
54. Lo sono molti a Lubiana
56. Edoardo, attore italiano
58. Antico nome della Cina
61. Lo dice spesso l'egocentrico
62. Esposizione di animali
63. Questo con aferesi
64. Pasta di soia

VERTICALI

1. Lo si colpisce nel badminton
2. Mitologico fondatore di Troia
3. Un amico di Winnie The Pooh
4. Lo si deve fare prima di tornare
5. La donna senza passato
6. Tirano la slitta di Babbo Natale
7. Una provincia laziale
8. La Morante scrittrice (iniz.)
9. Può essere personale o nazionale
10. Eolo ne diede uno a Ulisse
11. Il Reed cantante
12. Lo studio di una scienza applicata all'industria
13. Alla fine della lenza
17. Il verso dell'agnello
20. Esclamazione di chiamata
21. Tagliare la punta delle ali a un uccello affinché non possa volare
23. A sei anni si inizia quella elementare
26. Piatto tipico argentino di carne
30. È molto usato in liquoreria

31. Un aereo da acrobazia
32. Pregio, virtù
33. Unità di misura informatica
34. Atomo carico elettricamente
40. Un fuoco allegro
42. Li alzano i contendenti
44. Carichi a briscola
47. Antico popolo dell'Italia centrale
50. Un'isola delle Cicladi
51. Lo impone il rosso
53. Organisation de l'Armée Secrète, gruppo paramilitare clandestino francese, attivo durante la guerra d'Algeria
55. Vizi senza uguali
57. La fine del liceo
59. Prima capitale d'Italia elementare
60. Si gridano con urrà

1	2	3		4	5	6		7	8		9	10	11		12	13
14				15				16		17					18	
19			20					21			22				23	
		24				25			26		27			28		
29	30				31					32			33			34
35			36						37			38				
	39	40		41		42							43			
44					45				46			47		48		
49				50				51		52			53			
54			55					56	57			58		59		60
61			62					63				64				



14ª EDIZIONE

25 — APRILE
MAGGIO — 2
2026
22-24 APRILE
ANTEPRIMA

TORINO
JAZZ
FESTIVAL

THE SOUND OF SURPRISE

UN PRODOTTO DA: City of Torino, Fondazione Torino Jazz Festival, INTESA | SANPAOLO, iren, Con il sostegno di: Ministero della Cultura, Fondazione CRT

NEGLI ASSOCIATI CON: STT, Culture, Radio 3, JAZZ

QUALITÀ PARTNER: [Logos]

SUGO

SUGONEWS - LA RIVISTA DA TAVOLA

GENOVA TORINO MILANO WWW.SUGONEWS.IT

pag 19/20 - n°129 - MAR/APR 2026 - Stampato da MOGLIA SRL.
Registrato al Tribunale di Torino con il numero 11/23.2.21
Tiratura 200.000 copie. Inchiostri ad uso alimentare non per contatto diretto (EC) 1935/2004.

Carta
sostenibile
C015022



Japandi

*Se Copenaghen traslocasse a Kyoto
(senza troppe valigie)*

NICOLETTA CARBOTTI
@LA_NICO_C

Avete presente quel momento in cui vorreste vivere in una casa di legno svedese ma, allo stesso tempo, sentite l'irrefrenabile bisogno di meditare in un tempio a Kyoto? Ecco, siete appena stati vittime di un attacco di **stile Japandi**. Questo stile è il figlio sofisticato di un'elegante poetica dell'imperfezione di matrice giapponese, mescolata al minimalismo nordico: Japanese e scandi. Meno caos e più anima racchiusi in una sola parola **Japandi**.

Il Japandi non è semplice minimalismo ma è uno stile che vive di contrasti: se il design nordico ci ha regalato la pulizia di maestri come **Hans J. Wegner**, il Giappone risponde con legni scuri, ceramiche grezze e quella capacità magica di far sembrare un ramo secco un'opera da contemplare. In questo contesto, illuminare è un'arte (marziale), soprattutto pensando a lampade come **Yasuke** di DCW Éditions, firma-

ta dallo studio francese **BrichetZiegler** che rende omaggio al primo samurai di origini africane vissuto in Giappone nel XVI secolo. Una vera scultura che permette di regolare l'intensità e il colore della luce, consentendo di passare dal calore di un tramonto a Tokyo alla nitidezza di un mattino nordico.

L'estetica Japandi impone quindi una selezione spietata dei pezzi di cui circondarsi: **la qualità del singolo elemento vince sulla quantità**. L'obiettivo? Una casa che non urli "guardami!", ma che sussurri "rilassati". Perché in fondo, tra una polpetta svedese e un sashimi, il vero lusso è **aver vinto la tentazione di comprare l'ennesimo sovrappiù di dubbio gusto**.



La lampada Yasuke di DCW Éditions

NOODLES®

Fai la mossa giusta.



Contro il cancro sostieni Candiolo.

5X1000 FIRMA PER LA RICERCA SANITARIA.
C.F. 97519070011

Per saperne di più



ISTITUTO DI CANDIOLO - IRCCS

Seguici anche su:

dona su www.fprc.it

C/C Postale 410100
Bonifico Bancario Intesa Sanpaolo IBAN:
IT 75 D 03069 09606 100000117256
Unicredit IBAN: IT 64 T 02008 01154 000008780163

#sostienicandiolo

1986-2026
40

Fondazione Piemontese
per la Ricerca sul Cancro
Candiolo

grancanaria.com

GranCanaria

SUGO

SUGONEWS - LA RIVISTA DA TAVOLA

GENOVA TORINO MILANO WWW.SUGONEWS.IT

pag 20/20 - n°129 - MAR/APR 2026 - Stampato da MOGLIA SRL.
Registrato al Tribunale di Torino con il numero 11/23.2.21
Tiratura 200.000 copie. Inchiostri ad uso alimentare non per contatto diretto (EC) 1935/2004.

Carta
sostenibile
C015022



Fai la mossa giusta.



NOODLES®

Contro il cancro sostieni Candiolo.

5x1000 Per saperne di più
FIRMA PER LA RICERCA SANITARIA.
C.F. 97519070011



#sostienicandiolo
dona su www.fprc.it
Seguici anche su: @ f i t x

1986-2026
40



Sapevi che in Giappone “Sakè” vuol dire semplicemente “alcol”?

COSIMO TORLO
BLOG - IL GHIOTTONE ERRANTE

E ormai acclarato che la cucina giapponese, a dire il vero il più delle volte taroccata, ha preso un certo piede nelle nostre città, l'aspetto curioso e che chi frequenta questi locali accompagna quel cibo con la birra, giapponese, o il vino nostrano e tralascia invece la loro bevanda alcolica per eccellenza, il **sakè**. Una bevanda che si ottiene dalla fermentazione del riso che è elemento centrale della cultura nipponica, il sakè accompagna cerimonie, rituali e momenti conviviali e, negli ultimi anni, il suo fascino ha conquistato un pubblico sempre più ampio, anche fuori dal Paese del Sol Levante ma da noi molto meno. Il suo sapore unico e la sua versatilità in tavola mi ha sempre intrigato; infatti, quando vado a mangiare nei ristoranti del Sol Levante, quelli veri, accompagno il cibo proprio con il sakè.

Ma bisogna sapere che sakè in giapponese è un termine generico che indica una qualsiasi bevanda alcolica da loro prodotta, mentre la parola **nihonshu** è quella che si utilizza per parlare specificamente del sakè di riso. Che per loro è il più pregiato ma quello che definisce i vari gradi di qualità è la percentuale di riso utilizzato, ecco allora quali sono le diverse tipologie di sakè prodotte; il **Junmai**: è il sakè puro, prodotto con solo riso,

Dalla fermentazione del riso ai rituali millenari, ecco perché il sakè è la bevanda più versatile (e sottovalutata) del momento.

acqua e Koji levigatura del riso deve essere almeno del 70%, ed esprime un sapore ricco e complesso. Lo **Honjozo** al contrario dei Junmai contiene una piccola quantità di alcol, aggiunto per esaltare gli aromi e rendere il gusto più leggero e rinfrescante. Il **Ginjo** e il **Daiginjo** sono considerati tra i più pregiati per la lavorazione complessa, i sakè di queste categorie sono realizzati con chicchi di riso raffinati almeno al 60% (Ginjo) e al 50% (Daiginjo). Si distinguono per il

sapore elegante e delicato, dalle note floreali e fruttate. Infine, il **Futsushu** considerato il “sakè da tavola”, è la tipologia in realtà più comune e più consumata in Giappone ed anche da noi. Questo perché la categoria non richiede di rispettare i requisiti stringenti delle altre, rendendoli di conseguenza più economici ma altrettanto buoni. Anche il gusto è meno complesso, ma proprio per questo si adatta facilmente ad accompagnare i piatti di tutti i giorni.



Foto di Chris Bahr

GranCanaria

Perché qui, il vero lusso è viverlo



grancanaria.com



GranCanaria