

CONGRATULAZIONI & AUGURI



Direzione ad interim per l'OSI

■ A seguito delle dimissioni del direttore artistico-amministrativo in carica Christian Weidmann, che a fine settembre ha prestato il suo ultimo giorno di lavoro alla direzione della Fondazione per l'Orchestra della Svizzera italiana, il Consiglio di Fondazione ha pubblicato un bando di concorso durante il mese di ottobre. Fino all'entrata in carica della nuova figura, la direzione dell'OSI sarà affidata in modalità duale all'attuale vicedirettore Samuel Flury (nella foto), nel ruolo di direttore amministrativo ad interim, e all'attuale responsabile della produzione artistica e membro della direzione Barbara Widmer (nella foto), nel ruolo di direttore artistico ad interim. Trattandosi di un team di direzione rodato, sono dati i presupposti affinché questa soluzione possa garantire la necessaria continuità e quindi le prestazioni della FOSI e dell'OSI durante il periodo di transizione.

Nomina per il dr. A. Donadini

■ Durante la recente assemblea della Società svizzera di chirurgia viscerale (SGVC/SSCV), svoltasi nel contesto del Congresso svizzero congiunto tra la Società svizzera di chirurgia viscerale (SGVC/SSCV) e la Società svizzera di gastroenterologia (SGG/SSG), il dr. Andrea Donadini è stato nominato membro del comitato centrale che rappresenterà la Svizzera italiana e la chirurgia privata. Il dr. Do-

nadini – specialista in chirurgia viscerale, chirurgia generale e traumatologia – fa parte della Swiss Surgical Practice a Lugano ed è medico accreditato della Clinica Luganese Moncucco, struttura in cui è anche rappresentante del Centro di competenza di chirurgia e direttore medico. Congratulazioni per l'importante incarico di rappresentanza che saprà dare ulteriori stimoli per lo sviluppo della chirurgia viscerale della Clinica Luganese Moncucco e del nostro territorio.



Premiato lo chef Marco Badalucci



■ Nella prestigiosa sede del Ristorante Badalucci «Taste of art» di Lugano si è tenuta la quarta conviviale della Delegazione della Svizzera italiana dell'Accademia italiana della cucina. La serata prevedeva la consegna allo chef Badalucci del premio «Giovanni Nuvoletti 2022». Il riconoscimento – riservato alla persona o ristoratore che abbia contribuito in modo significativo alla conservazione, conoscenza e valorizzazione della buona tavola tradizionale e del proprio territorio – è stato assegnato dalla sede centrale di Milano dell'Accademia italiana della cucina su segnalazione della Delegazione della Svizzera italiana presieduta da Emilio Casati. Ci sono chef che non calcano palcoscenici inseguendo le luci della ribalta, ma che coltivano il talento attraverso l'esperienza, il confronto e la ricerca. Uno di questi è Marco Badalucci, nato e cresciuto nella meravigliosa Procida, ora in opera a Lugano nel suo «Taste of Art», ristorante che sta conquistando un posto di tutto rilievo nel Ticino e non solo. Nella foto: la consegna del premio a Marco Badalucci da parte del delegato Emilio Casati.

Per chi sa fare il ratafià



■ Li vedete i tre simpatici personaggi che sorridono nella fotografia? Sono, da sinistra, Ernesto Gander, Carmen Mini-Riva (prima classificata) e Renzo Triulzi, vincitori dell'ultima edizione del concorso Miglior ratafià di noci organizzato dall'Associazione Girasole benefico di Elio Moro (a destra nell'immagine). Ora sono aperte le iscrizioni alla terza particolare competizione. Per partecipare basta inviare una bottiglia di circa 2 decilitri del proprio prodotto all'indirizzo: Associazione Girasole benefico, c/o Elio Moro, 6612 Ascona. La tassa di iscrizione è di 30 franchi, da versare sul conto con numero Iban CH59 0825 2015 0749 C001 C oppure da allegare all'invio postale. Chi non fosse geloso del segreto della propria ricetta, può mandare all'organizzatore anche la lista degli ingredienti usati. Il termine di consegna del liquore è fissato al 31 gennaio 2023. Il ratafià non degustato dalla giuria sarà venduto su bancarelle e il ricavato sarà devoluto alla Lega ticinese contro il cancro. Ulteriori informazioni possono essere richieste al numero 079 707 95 71.