

# IL PRANZO DEL MERCATO vi è proposto da...

**BIAS boutiques** Bellinzona  
Via Teatro 1  
091 8262461  
pelletteria, calzature,  
accessori, abbigliamento.



dal 1924



**GEOX**  
RESPIRA



<b>Antichi Sapori</b> Tel. 091 829 05 05, Gorduno	Insalata autunnale, coniglio al forno in porchetta con contorno e dessert <i>Tempo di selvaggina tutto il mese</i>	Fr. 25.—
<b>Bar L'incontro</b> Tel. 091 825 13 49, Bellinzona	Mondeghili con purè di patate	Fr. 20.—
<b>Cantinin dal Gatt</b> Tel. 091 825 27 71, Bellinzona	Cavatelli fatti in casa al ragù d'agnello	Fr. 22.—
<b>Casa del Popolo</b> Tel. 091 825 29 21, Viale Stazione 31	Entrecôte di cervo alla bordolese servita con patate macario e verdura	Fr. 24.—
<b>Grotto dei Pacifici</b> Tel. 091 825 67 57, Via alla Predella	Stinco di maiale arrosto con patate al rosmarino e dessert	Fr. 24.—
<b>Grotto San Michele</b> Tel. 091 814 87 81, Bellinzona	Ossobuco di vitello con polenta rossa ticinese e verdure glassate	Fr. 28.—
<b>Locanda Ticinese</b> Tel. 091 825 16 73, Via Orico 3	Spaghetti ai frutti di mare Spezzatino di cinghiale con spätzli e cabis	Fr. 22.— Fr. 22.—
<b>Osteria Grotto del Nando</b> Tel. 091 825 55 62, Carasso	Scaloppine di capriolo con polenta e dessert	Fr. 20.—
<b>Osteria Roby</b> Tel. 091 825 37 26, Via S. Gottardo 50	Il giovedì, pranzo e cena, pollo al cestello con la gustosa salsina Gustate i nostri burger-menù artigianali da fr. 14.90	Fr. 18.— È gradita la riservazione
<b>Penalty, da Patrizia e Remo</b> Tel. 091 825 99 96, Via Daro 6	Polenta oncia <i>Le proposte della fondue hanno inizio</i>	Fr. 16.—
<b>Piazza</b> Tel. 091 826 26 88, P. Governo	Scaloppina di capriolo ai funghi porcini con contorno di selvaggina <i>Tutte le sere fondue chinoise e bourguignonne, menù di selvaggina su riservazione</i>	Fr. 24.—
<b>Ristorante Hotel Unione</b> Tel. 091 825 55 77, Via Henri Guisan 1	Risotto al Merlot del Ticino mantecato al formaggio dell'Alpe Gorda, luganighetta della macelleria Borgo Flan di zucca con crema ai funghi porcini e stracchino	Fr. 24.— Fr. 18.—
<b>Ristorante Internazionale</b> Tel. 091 835 44 20, Viale Stazione 35	Gnocchi alla zucca con luganighetta e funghi	Fr. 22.—
<b>Ristorante Montebello</b> Tel. 091 825 83 95, Salita alla Chiesa 3	Carpaccio di salmone affumicato, tagliolini fatti in casa allo scoglio	Fr. 28.—
<b>Ristorante Stella</b> Tel. 091 857 33 36, Viale A. Sartori 1	Insalata Stella, teneroni di vitello con risotto e dessert <i>Fondue bourguignonne fr. 38.—, fondue chinoise Fr. 29.— a volontà</i>	fr. 22.—
<b>Romitaggio</b> Tel. 091 825 36 92, M. Carasso	Insalata di tonno affumicato e zucchine, spaghetti al branzino, pomodorino e timo Pesce spada alla missinese, dessert	Fr. 17.— Fr. 19.—

Anno XLVI

**LA**



www.commercianti-bellinzona.ch



Settimanale edito dalla Società Commercianti di Bellinzona e dintorni

**STADERA**



N. 27

Mercato di sabato  
6 novembre 2021

## Fra pochi giorni al Ristorante Unione "Quindicina gastronomica Astigiana"

La tradizionale adunata dei buongustai ritorna per la 45esima volta nelle sale dell'Hotel-Ristorante Unione. Il team della famiglia Berini è pronto in tutto e per tutto a deliziare i palati dei più esigenti. Noi de La Stadera ci siamo brevemente intrattenuti con Laura e Marco Berini dai quali abbiamo avuto la conferma che la rassegna prenderà avvio mercoledì 10 novembre e si concluderà sabato 20 novembre. La carta dei menù è stata ideata in collaborazione con la cuoca Milena Cavagnero del ristorante Antico Ricetto di Portacomaro in provincia di Asti. I menù completi costano fr. 85.— ma per chi non desiderasse il menù completo, ci sarà un abbinamento con tre portate a fr. 55.—. La rassegna offre una lista dei vini di alta classe ma ci sarà la possibilità di consumare vini a bic-

chiere. Le pietanze infine saranno servite sia per pranzo che per cena e – concludono i nostri interlocutori – le riserve saranno gradite al numero 091 825 55 77. Ed ora andiamo a vedere la proposta di mercoledì 10 novembre quando si abbascerà la bandierina ufficiale per l'avvio della 45esima edizione. Entrata di benvenuto alla grande con il saluto dalla cucina: bruschetta al patè di capriolo al Nebbiolo. Segue il Filetto di peperone rosso e giallo all'Astigiana con tonno rosa, acciughe, uovo sodo e fiori di capperi. Poi Flan di cardì gobbi di Nizza Monferrato cotti nel latte e bagna cauda Piemontese. Risottino Carnaroli all'Arneis Bel Colle con fonduta di fontina e tartufo bianco d'Al-

ba. Naturalmente potremo bagnare il becco con un Barbera d'Asti La Volpettona incisa Scappacchino DOGC 2017 prima di gustare il Medaglione di filetto di manzo ai funghi porcini trifolati. Ora è il momento della Robiola di Roccaverano e Alba e la gran chiusura con il carrello dei dolci astigiani. Cos'altro aggiungere? Buon appetito!

F.Z.

Cosetta Barbettini  
Bellinzona - Via PratoCarasso 18  
tel. 091 826 30 70

**Fiori di Bach** estetica  
**COSETTA**  
pedicure  
viso e corpo Fr. 53.—

**Eredi Luigi Bassi**  
Carpenteria in legno - Copertura tetti

**Jelmini**  
Metalcostruzioni Jelmini SA  
Via M. Comacini 16  
6500 Bellinzona  
Tel. 091 825 36 03  
Fax 091 826 15 80  
info@jelmini-sa.ch

**TIPOGRAFIA TORRIANI SA**

Via Pizzo di Claro  
6500 Bellinzona  
Tel. 091 825 89 19  
Fax 091 826 30 59  
info@tipografia-torriani.ch  
www.tipografia-torriani.ch

## MERCATINI DI NATALE nel centro storico a Bellinzona

Con grande soddisfazione non solo della Società dei Commercianti di Bellinzona ma anche da parte di molti espositori, commerci e frequentatori del centro cittadino è stata rilasciata l'autorizzazione per lo svolgimento dei Mercatini di Natale a Bellinzona. Le date da annotare sono quindi quelle di domenica 12 e 19 dicembre 2021. Evidentemente andranno rispettate alla lettera tutte le prescrizioni previste a tutela della salute. Tra queste citiamo un maggior distanziamento tra le bancarelle e il permesso di vendita unicamente per generi alimentari e bevande d'asporto. Non sarà quindi consentita la presenza di vin-brûlé che viene per lo più consumato sul posto presso la bancarella dove lo si è acquistato. Lo scopo finale è quello di evitare assembramenti. Gli interessati a partecipare possono iscriversi entro domenica 14 novembre 2021 sul rinnovato portale [www.commercianti-bellinzona.ch](http://www.commercianti-bellinzona.ch) dove è stato creato un apposito formulario online. Riceveranno di seguito tutte le informazioni del caso e in particolare le misure anti-Covid da adottare.



**Agenzia generale Bellinzona**  
Michele Masdonati  
Piazza del Sole 5  
6500 Bellinzona  
T 091 601 01 01  
[bellinzona@mobiliare.ch](mailto:bellinzona@mobiliare.ch)  
**mobiliare.ch**

**Consulenti per il Bellinzonese:**  
Claudio Ostini, T 079 337 46 56  
Gabriele Rigozzi, T 079 686 62 86  
Marco Nobile, T 079 175 25 63  
Daniele Bernardazzi, T 079 237 05 43

**la Mobiliare**

00285



Farmacie Pedroni



## Farmacie Pedroni

Airolo, Arbedo, Ascona, Bellinzona, Bodio, Camorino, Castione, Cugnasco, Faido, Locarno, Riazzino, Roveredo, Sementina

**ALLTHERM Pharma Bellinzona:** Grossista Medicinali

**Home Care TI-CURO:** nutrizione clinica a domicilio  
**Alpersico SA** – Farmacia San Gottardo, Bellinzona



### → Concerto di prestigio

Con la presenza del maestro Livio Vanoni è annunciato un concerto d'organo mercoledì 1 dicembre nella chiesetta di Artore. Si potrà onorare l'organo che da diversi mesi, grazie agli sforzi dell'Associazione Fondo Pro Restauri, è stato ristrutturato in modo completo e che sta dimostrando tutta la sua bellezza e utilità. Prossimamente avremo da Roberto Pedrini maggiori informazioni su questo importante avvenimento, ossia un cenno sui brani che saranno eseguiti. Alla serata interverrà anche la Corale Visagno di Claro.

### → Pepera

Il nuovo Landamano Pepi Bomio non ha perso tempo ed ha preparato un incontro speciale per celebrare la rinascita della Pepera. Il pranzo si terrà al Grotto del Nando di Carasso, martedì 9 novembre. Secondo informazioni in nostro possesso sono già molti gli iscritti fra i Pensionati di Pedevilla e Ravecchia che costituiscono appunto la Pepera, ma l'adesione – ci conferma l'amico Pepi – è aperta anche ad altri pensionati del bellinzonese. Chi desidera annunciarsi per il pranzo lo deve comunicare subito al numero

076 556 78 88. Nel corso della festosa adunata si dovrà completare la direzione della società ma una carica dovrà essere eliminata. Quella per la precisione dell'inseriente a cavallo con i messaggi a tracolla proprio perché l'animale è morto per un attacco di scarlattina.

### → Note meste

Ha suscitato mestizia e sentito cordoglio nella zona dell'alto Viale Stazione la notizia della scomparsa della signora Lili Stadler. Ai suoi cari esprimiamo conforto e vicinanza e sincere condoglianze.

### → Castagnata a Ravecchia

L'appuntamento è per domani domenica 7 novembre a partire dalle ore 15 in Piazza Fontana. La popolazione di Ravecchia e Pedevilla è cordialmente invitata alla tradizionale castagnata nuovamente offerta dal locale Patriziato, dal Gruppo Castagnatt e da generosi sponsor contribuenti. Interverrà alla festa il Concertino di Ravecchia diretto dal maestro Mario Melera. Nella scaletta musicale figurano i brani di grandissimo successo della tradizione ticinese e insubrica. Attenzione: in caso di brutto tempo le

castagne saranno distribuite sul piazzale del ristorante Rusca a Pedevilla.

### → Musica di Daro

All'assemblea svoltasi di recente è stato proclamato in carica questo comitato: Felice Zanetti presidente, Daniela Tamagni-Falcetti segretaria, Emilio Bernasconi cassiere, Reto Ambrosini, Carlo Ponzio e Roberto Pedrini consiglieri. Revisori Eliana Geiger e Anita Banfi. L'assemblea ha tributato un lunghissimo applauso di ringraziamento al vice presidente Paolo Germann e alla segretaria Francesca Gazzaniga.

### → Arbedo Fotografia

La commissione culturale del municipio di Arbedo-Castione è lieta di invitare la popolazione all'inaugurazione della mostra di Massimo Pacciorini-Job, venerdì 5 novembre alle ore 19 presso il Centro Civico. La presentazione dell'avvenimento sarà curata dallo scrittore Massimo Daviddi. L'esposizione che si potrà visitare fino al 14 novembre offre immagini analogiche e digitali del periodo 2016-2021. Dal lunedì al venerdì visite dalle ore 18.30 alle 20.30 e sabato-domenica dalle ore 9 alle 12.

La Banca più antica del Ticino

Prodotti di risparmio  
Soluzioni d'investimento  
Gestione patrimoniale

Piazza Collegiata 3 I CH-6501 Bellinzona  
Tel. +41 91 821 51 21 | Fax. +41 91 825 66 18  
[info@bancaria.ch](mailto:info@bancaria.ch) | [www.bancaria.ch](http://www.bancaria.ch)



SOCIETÀ  
**BANCARIA**  
TICINESE

dal 1903