

LA**STADERA**

Simpatici aneddoti bellinzonesi Fra mandolini e storie di pigmei

In questa edizione de La Stadera ed anche in quella di sabato prossimo vi proponiamo alcuni articoli che il sempre compianto Plinio Grossi ha pubblicato nel libro "Bellinzona e i suoi aneddoti" stampato da Salvioni Edizioni nel novembre 2010. Cominciamo con un personaggio del Centro Storico, ossia Ernesto Ferraresi, venditore di mobili e anche provetto musicista. Con i suoi amici Mario e Poldo formava il noto Trio Folk a disposizione per serate di società e anche per esibizioni legate al Carnevale. Fu costretto un anno a indossare un costume carnevalesco più o meno ricordante l'epoca medievale. Quando nella sala prove del Rabadan vide il costume inviato dalla ditta basilese Kaiser, lo giudicò – essendo troppo aderente a certe parti del corpo – indecente e si rifiutò di indossarlo. Mancavano pochi giorni all'apertura del regno raba-

danesco e non lo si poteva più cambiare e si trovò alla fine una soluzione pensata dal re Primo Beltraminelli. Tra la pelle e la calzamaglia furono messi vari strati di giornali che celarono abbastanza bene le magre forme del Ferraresi. Ma la cosa non sfuggì all'occhio attento di una popolana che abitava vicino al ristorante Corona che diceva "Grazie al Dovere, ha nascosto chiappe e pere". E adesso veniamo all'ing. Nodari grande africanista frequentatore delle terre dei Pigmei. Una volta voleva portare in dono dal Continente Nero, qualcosa di veramente speciale per il suo grande amico bellinzonese – il dottor Guido Antognini – e si decise alla fine per una lancia. La donna che faceva le pulizie nell'appartamento dello scapolo Antognini raccontò poi a una vicina di casa che il dottore aveva ricevuto in regalo dall'ing. Nodari una lancia e la

vicina a sua volta raccontò alle sue sorelle che l'ing. Nodari aveva donato all'amico medico una automobile Lancia portata dall'Africa. Senza lente: la moglie del Nodari, la sciura Rosa, soggiornò pure lei in terra africana. Una sua amica le domandò al suo rientro a Bellinzona – mentre prendevano un tè al ristorante Cantinone – come fossero i seni delle donne Pigmee e la signora Nodari le rispose così: "Come faccio a spiegartelo? Non avevo la lente!". Nella prossima edizione racconteremo la storia di un caso molto complicato. A sabato prossimo quindi.

F.Z.



Eredi Luigi Bassi
Carpenteria in legno - Copertura tetti

Via Fleming 9, CH - 6500 Bellinzona
Telefono 091 826 37 71, Fax 091 826 37 32
erediluigibassi.sa@bluewin.ch

**TIPOGRAFIA
TORRIANI SA**



Via Pizzo di Claro 3
6500 Bellinzona
Tel. 091 825 89 19
info@tipografia-torriani.ch
www.tipografia-torriani.ch

...i nostri...
"Record"

consulenza, competenza e qualità



IL PRANZO DEL MERCATO vi è proposto da...

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



dal 1924



Antichi Sapori

Tel. 091 829 05 05, Gorduno

Chiuso per ferie fino a martedì 15 agosto – vi aspettiamo mercoledì 16 agosto

Bar L'incontro

Tel. 091 825 13 49, Bellinzona

Chiuso per ferie dal 30 luglio al 15 agosto 2023

Cantinin dal Gatt

Tel. 091 825 27 71, Bellinzona

Tagliatelle ai porcini e code di gamberone
Siamo aperti tutta l'estate tranne i giorni festivi

Fr. 26.—

Casa del Popolo

Tel. 091 825 29 21, Viale Stazione 31

Ristorante chiuso

Grottino Ticinese

Tel. 091 826 39 64, V. Lavizzari 1

La tartarina del Grottino

Fr. 26.—

Grotto dei Pacifici

Tel. 091 825 67 57, Via alla Predella

Polpette del Grotto con patate e cornetti in insalata e dessert

Fr. 25.—

Osteria Grotto del Nando

Tel. 091 825 55 62, Carasso

Insalata, stinco di maiale con patate

Fr. 18.—

Osteria Nanou da Tati

Tel. 091 826 12 12, Via Motto Mornera 4

Antipasto di cozze in guazzetto, spaghetti con gamberoni e zucchine, dessert
Gradita la riservazione – anche da asporto

Fr. 22.—

Penalty, da Patrizia e Remo

Tel. 091 825 99 96, Via Daro 6

Chiuso per ferie

Piazza

Tel. 091 826 26 88, P. Governo

Cordon bleu con contorno

Fr. 24.—

Ristorante Hotel Unione

Tel. 091 825 55 77, Via Henri Guisan 1

Risotto al Merlot del Ticino mantecato al formaggio dell'Alpe Gorda e luganighetta
Tartare di Fassona piemontese 200 gr.

Fr. 24.—

Fr. 35.—

Ristorante Internazionale

Tel. 091 835 44 20, Viale Stazione 35

Filetto di maialino bardato con patate al rosmarino e finocchi al forno

Fr. 28.—

Ristorante Montebello

Tel. 091 825 83 95, Salita alla Chiesa 3

Affettato misto ticinese, galletto alla griglia con patate fritte e verdura

Fr. 25.—

Ristorante Stella

Tel. 091 857 33 36, Viale A. Sartori 1

Chiuso per ferie

Ristorante Zoccolino

Tel. 091 290 82 41, Piazza Governo 5

Cordon bleu con patatine fritte

Fr. 21.—

Romitaggio

Tel. 091 825 36 92, M. Carasso

Chiuso per ferie