



# Le vecchie storie bellinzonesi: sono scenette assai divertenti

Prima puntata

Ai lettori del settimanale del mercato offriamo oggi una rassegna che affonda radici al 1929 quando Bellinzona ha ospitato il Tiro Federale.

In un polveroso archivio ci siamo imbattuti in alcuni opuscoli semi commemorativi che riportavano tutta una serie di piacevoli e simpatici aneddoti, che si erano consumati in Città o negli immediati dintorni. La redazione de La Stadera ha così pensato di ricavarne alcune testimonianze su un avvenimento che ha contribuito in maniera importante alla crescita di tutto il territorio. Nel parco divertimenti del Tiro Federale, oltre alle giostre, altalene e toboga, c'era anche un mago che leggeva l'avvenire guardando, con una specie di binocolo, negli occhi di coloro che si fidavano di lui. Questo veggente originario di Inniken (Alto Adige), parlava correttamente l'italiano e aveva grazie alla sua eloquenza un buon

successo. Andò da lui un concittadino, che lavorava come contabile presso una ditta locale, che voleva sapere ciò che lo attendeva dal profilo professionale. Il mago lo fece sedere, gli raccomandò di non sbattere troppo le palpebre e di respirare il più lentamente possibile. Prese poi il suo binocolo e lo avvicinò all'occhio destro (quello determinante per le sue profezie) e cominciò ad esprimere i risultati delle sue capacità divinatorie. "Vedo una promozione e poi però anche un disaccordo con due colleghi e per finire aggiunse, vedo un nuovo posto di lavoro". A questo punto il bellinzonese che aveva già cercato più volte di interrompere il mago, con una mano allontanò il binocolo e disse al veggente: "Lei non vede, nel mio occhio destro, un bel niente. Passi all'occhio sinistro perché quello destro purtroppo è di vetro". Ogni sera nel capan-

none delle feste, che poteva ospitare ben tremila persone, c'era il concorso dei bevitori di birra. Nella prima settimana i vincitori furono quasi sempre i tiratori giunti dalla Svizzera Centrale, ma con la sorpresa generale, una sera a trionfare in questo concorso fu un giovane che si disse venire dalla Valle Verzasca. Non parlava, era muto, ma alla fine fu dichiarato vincitore perché era riuscito a bere otto litri di birra. Si venne poi a sapere che non era affatto un giovane di Lavertezzo ma un amburghese, uno di quelli che si era adoperato per costruire il capannone. Ad ingagiarlo fu un certo Pedrinis di Osco che gli aveva raccomandato di non parlare e fare il muto.

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

**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

...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



**GEOX**  
RESPIRA



---

## Antichi Sapori

Tel. 091 829 05 05, Gorduno

*Chiuso per vacanza. Riapertura martedì 17 agosto 2021*

---

## Bar L'incontro

Tel. 091 825 13 49, Bellinzona

Hamburger di Black Angus con patate country

Fr. 22.—

*Giovedì 5 agosto 2021 la sera guancette di maiale con puré Fr. 22.—*

---

## Cantinin dal Gatt

Tel. 091 825 27 71, Bellinzona

Pappardelle allo zafferano con bocconcini di branzino, zucchine e pomodorini confit

Fr. 22.—

---

## Casa del Popolo

Tel. 091 825 29 21, Viale Stazione 31

Tartare di salmone e avocado servita con bouquet di insalata e pane toast

Fr. 22.—

---

## Grotto dei Pacifici

Tel. 091 825 67 57, Via alla Predella

Maialino al forno con patate al rosmarino e dessert

Fr. 24.—

---

## Grotto San Michele

Tel. 091 814 87 81, Bellinzona

Stinco di maiale con purea di patate viola

Fr. 28.—

---

## Osteria Grotto del Nando

Tel. 091 825 55 62, Carasso

Vitello tonnato con insalata di patate e dessert

Fr. 20.—

---

## Penalty, da Patrizia e Remo

Tel. 091 825 99 96, Via Daro 6

*Chiuso*

---

## Piazza

Tel. 091 826 26 88, P. Governo

Tacchino tonnato con contorno

Fr. 22.—

---

## Ristorante Hotel Unione

Tel. 091 825 55 77, Via Henri Guisan 1

Risotto al Merlot del Ticino mantecato al formaggio dell'Alpe Gorda, luganighetta della macelleria Borgo

Fr. 24.—

Cozze alla marinara con crostone all'aglio

Fr. 24.—

---

## Ristorante Internazionale

Tel. 091 835 44 20, Viale Stazione 35

Risotto ai gamberi mantecato con burro all'arancia

Fr. 23.—

---

## Ristorante Montebello

Tel. 091 825 83 95, Salita alla Chiesa 3

Insalatina di mare, tagliolini fatti in casa allo scoglio

Fr. 35.—

*Griglia in funzione tutti i giorni a pranzo e cena*

---

## Ristorante Stella

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

*Chiuso per vacanze fino al 16 agosto*

---

## Romitaggio

Tel. 091 825 36 92, M. Carasso

Insalata gamberi e melone, paella valensiana

Fr. 17.—

Branzino in crosta di olive e basilico e dessert

Fr. 19.—