

LA**STADERA**

N. 1

Mercato di sabato
4 gennaio 2025

www.commercianti-bellinzona.ch

Lo spettacolo del fenomeno vivente: è stata solo una grande pagliacciata

Al Bar Caffè Sport di Piazza Mesolcina, come abbiamo riferito nell'ultima edizione, venivano organizzati in aggiunta agli spettacoli del Gioppino, anche esibizioni di vario genere. Un bel giorno si presentò un tipo magrolino che veniva dall'Olanda e conversando con la sciura Teresa disse che era un fenomeno vivente perché era un uomo-cane. La padrona di casa molto incuriosita chiamò suo fratello Giuvanin che stava pulendo e disinfettando i cessi, posizionati sul retro della casa. Ed anche a loro due l'ospite comunicò che lui aveva la coda: sì proprio la coda di un setter irlandese, che riusciva – quando non dava spettacolo – a nascondere grazie alle speciali mutande espressamente confezionate per lui da un sarto che vendeva biancheria intima nella città di Rotterdam. Detto e fatto e i due Brambilla lo misero sotto contratto per tre giorni: vitto e alloggio e un salario di

franchi trentasei da versare prima dell'esibizione. In città non si parlava altro di questo spettacolo della coda irlandese e così al sabato sera il giardino del Caffè Sport fece registrare il tutto esaurito. L'olandese apparve avvolto in un ampio chimono bianco e cominciò ad abbaiare continuando a farlo fin quando uno degli spettatori gridò: "piantala da fa baubau e fa vedè la cua". L'uomo-cane si tolse allora molto lentamente il chimono e mostrò la parte posteriore, nuda, del suo corpo, dotata all'altezza del sedere, di una coda, veramente ricordante quella di un setter irlandese. Si mise poi sempre voltando il dorso al pubblico, a muovere i fianchi e la coda si mosse al ritmo del suo ancheggiare. Poi di colpo accadde l'imprevedibile: uno spettatore giunto al Bar Sport dal locarnese e che aveva fatto in precedenza il suo pieno di vino, si alzò in piedi e si accostò al fenomeno vivente e,

abbaiando gli prese la coda e tirò. La coda gli restò in mano e lui l'alzò come un trofeo, verso il pubblico, che cominciò a fischiare e gridare. Ma l'uomo-cane non poteva più sentire né i fischi né le urla. Appena persa la coda – che prima di ogni esibizione incollava all'altezza dell'osso sacro usando una miscela potentemente collosa – era scappato e a Bellinzona non si fece più vedere. La Redazione de La Stadera rinnova ai lettori, espositori e frequentatori del mercato gli auguri più belli di Felice Anno Nuovo.

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

DAL 1960

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

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	Flan di carciofi su vellutata di formaggio, coniglio all'ischantana, contorno, dessert <i>Specialità fritto misto, grigliata di mare e paste fresche</i>	Fr. 28.—
Bar Indipendenza Tel. 076 245 37 34, P. Indipendenza 1	Risotto ai funghi porcini <i>Vi aspettiamo con le nostre meravigliose pizze e la nuova carta</i>	Fr. 22.—
Bar L'incontro Tel. 091 825 13 49, Bellinzona	Seppioline e moscardini in umido	Fr. 26.—
Cantinin dal Gatt Tel. 091 825 27 71, Bellinzona	Ravioli ripieni di ossibuchi con salsa allo zafferano e il suo midollo	Fr. 27.—
Casa del Popolo Tel. 091 825 29 21, Viale Stazione 31	Bianchetto di vitello servito con taglierini al burro	Fr. 26.—
Grottino Ticinese Tel. 091 826 39 64, V. Lavizzari 1	<i>Chiusi fino al 6 gennaio 2025 compreso</i>	
Grotto dei Pacifici Tel. 091 825 67 57, Via alla Predella	Ossibuchi di maiale con risotto ai funghi porcini e dessert <i>Chiuso da lunedì 6 gennaio e riapertura mercoledì 15 gennaio</i>	Fr. 27.—
Osteria Grotto del Nando Tel. 091 825 55 62, Carasso	Insalata, polenta con funghi porcini, dessert	Fr. 18.—
Piazza Tel. 091 826 26 88, P. Governo	Saltimbocca alla romana con contorno e dessert <i>Tutte le sere fondue chionoise a volontà</i>	Fr. 24.—
Ristorante Del Moro Tel. 091 857 24 36, Corso Libero Olgiati 67	Insalatina mista, impanata con patatine fritte e salsa tartare	Fr. 22.—
Ristorante Hotel Unione Tel. 091 825 55 77, Via Henri Guisan 1	<i>Il nostro ristorante resterà chiuso fino al 12 gennaio 2025</i>	
Ristorante Internazionale Tel. 091 835 44 20, Viale Stazione 35	<i>Ristorante chiuso</i>	
Ristorante La Taverna Tel. 091 223 00 10, Giubiasco	Risotto alla luganighetta e dessert <i>Pizza del giorno Fr. 12.—</i>	Fr. 22.—
Ristorante Montebello Tel. 091 825 83 95, Salita alla Chiesa 3	<i>Siamo chiusi per vacanza – Vi aspettiamo con le nostre specialità dal 8 gennaio 2025</i>	
Ristorante Stella Tel. 091 857 33 36, Giubiasco	Antipasto, bollito misto e dessert	Fr. 25.—
Romitaggio Tel. 091 825 36 92, M. Carasso	Tartare di tonno con pinna gialla, carbonara di mare e dessert Fritto misto con verdure croccanti e dessert	Fr. 18.— Fr. 20.—