

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	Insalata autunnale, scaloppine di cervo ai funghi porcini, contorno e dessert <i>Specialità fritto misto, grigliata di mare e paste fresche</i>	Fr. 28.—
Bar Indipendenza Tel. 076 245 37 34, P. Indipendenza 1	Gulasch all'ungherese con polenta	Fr. 22.—
Bar L'incontro Tel. 091 825 13 49, Bellinzona	Polenta e coniglio nostrano Risotto alla zucca con crema di burrata e tartare di gambero rosso	Fr. 25.— Fr. 24.—
Cantinin dal Gatt Tel. 091 825 27 71, Bellinzona	Pollo al cestello con la sua salsa e patatine fritte	Fr. 25.—
Casa del Popolo Tel. 091 825 29 21, Viale Stazione 31	Sminuzzato di cervo ai funghi chantarelle, servito con tagliatelle al burro	Fr. 29.—
Grottino Ticinese Tel. 091 826 39 64, V. Lavizzari 1	I pizzoccheri del Grottino	Fr. 24.—
Grotto dei Pacifici Tel. 091 825 67 57, Via alla Predella	Salmi di cervo o brasato di manzo con risotto ai funghi porcini e dessert	Fr. 27.—
Osteria Grotto del Nando Tel. 091 825 55 62, Carasso	Insalata, salmi di cervo con polenta e dessert	Fr. 22.—
Piazza Tel. 091 826 26 88, P. Governo	Roast beef al pepe rosa con contorno e dessert	Fr. 25.—
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 della Macelleria del Borgo	Fr. 24.—
Ristorante Internazionale Tel. 091 835 44 20, Viale Stazione 35	Mortadella ticinese con fagioli in umido, pancetta e polenta del mulino di Bruzella	Fr. 24.—
Ristorante La Taverna Tel. 091 223 00 10, Giubiasco	Sminuzzato di maiale con polenta <i>Tutti i giovedì sera tutte le pizze a Fr. 10.—</i>	Fr. 22.—
Ristorante Montebello Tel. 091 825 83 95, Salita alla Chiesa 3	Insalatina mista, spezzatino di cervo con polenta <i>Scoprite la nostra carta autunnale e le nostre specialità (fondue al formaggio, raclette, sella di capriolo, fondue chinoise)</i>	Fr. 30.—
Ristorante Stella Tel. 091 857 33 36, Giubiasco	Carpaccio di manzo, tagliata di manzo con dessert <i>Su prenotazione fondue chinoise a volontà Fr. 35.— e fondue bourguignonne Fr. 45.—</i>	Fr. 25.—
Romitaggio Tel. 091 825 36 92, M. Carasso	Polipetti alla Luciana con crostini, ravioli di melanzane, gamberi, pacchino e timo, dessert Spiedino di mare con patate e verdure, dessert	Fr. 18.— Fr. 20.—

Anno XLIX

LA



www.commercianti-bellinzona.ch



Settimanale edito dalla Società Commercianti di Bellinzona e dintorni

STADERA



N. 38
Mercato di sabato
5 ottobre 2024

Formaggio d'alpe fra tradizione, cultura e gusto Il pensiero di Alex Farinelli presidente della STEA

La Società Commercianti Bellinzona e Dintorni sta rifinendo in questi giorni la complessa organizzazione della prossima Rassegna d'Autunno fissata sabato e domenica 12 e 13 ottobre fra Piazza Teatro e Piazza Governo. Massimo Gabuzzi ci ha nel frattempo anticipato che si sono iscritti 55 alpeggi di tutto il Ticino e Moesano. Oggi la redazione de La Stadera è riuscita a coinvolgere il Consigliere Nazionale Alex Farinelli e siamo felici di offrire ai nostri lettori i suoi pensieri: "Da qualche mese ho l'onore di essere presidente della Società Ticinese Economia Alpestre e ci è voluto poco per capire che il formaggio prodotto sui nostri alpeggi è ben più di un eccellente prodotto che trova spazio sulle nostre tavole. In effetti questo si collega indissolubilmente a una lunga tradizione che si prende cura del nostro territorio composto per 11%

di pascoli di estivazione. Un legame con la tradizione di una popolazione che, a fronte di un ambiente sicuramente poco generoso, ha dovuto saper valorizzare tutto quanto fosse possibile innanzitutto per garantirsi una sopravvivenza. Ma anche con una cultura e una passione, che col tempo hanno saputo rendere questo prodotto una vera e propria eccellenza cantonale sapendosi guadagnare una meritata reputazione. Tutto questo però – così prosegue il presidente della STEA – non è qualcosa che dobbiamo dare per scontato e acquisito, ma piuttosto un bene da proteggere e preservare. Perché se pensassimo che l'agricoltura di montagna della quale il formaggio d'alpe è il grande ambasciatore, per continuare abbia solo bisogno della perseveranza e dell'impegno delle persone che vi lavorano, faremmo un grosso errore. Sì, perché se è

vero che questo è indispensabile e irrinunciabile, bisogna anche capire che non è purtroppo sufficiente. O meglio lo è se dal resto del Cantone e della società è presente quel necessario sostegno e supporto, comprendendo che i problemi vissuti da queste persone (e anche qui emblematicamente si può prendere la tematica del lupo) non devono essere declassati a questioni secondarie. Solo così – conclude Alex Farinelli – potremo continuare a gustare questa eccellenza, ricordandoci anche che è l'espressione della nostra cultura e tradizione". Per finire possiamo anticipare una chicca: domenica 13 ottobre da Piazza Governo andrà in scena la "Domenica Popolare" diretta da Lara Montagna sulle frequenze della nostra Radio.

F. Z.

<p>Eredi Luigi Bassi Carpenteria in legno - Copertura tetti</p> <p>Via Fleming 9, CH - 6500 Bellinzona Telefono 091 826 37 71, Fax 091 826 37 32 erediluigibassi.sa@bluewin.ch</p>	<p>TIPOGRAFIA TORRIANI SA</p> <p>Via Pizzo di Claro 3 6500 Bellinzona Tel. 091 825 89 19 info@tipografia-torriani.ch www.tipografia-torriani.ch</p>	<p>...i nostri... "Record" consulenza, competenza e qualità</p>
---	--	--



viale Stazione 27
6500 Bellinzona
Tel. 091 825 23 69
www.otticacocchi.ch

Un patrizi al mercaa

di Silco

“La salüt e pö piü” ma i premi i va sempru insü!

SetèMBER! L'è rivà l'autügn. L'aria l'è cambiàda, i föi i cumincia a cambià culür, a poch a poch el bösch èl sa sbiöta e i scim di muntàgn püsé àlt i sa vistis da bianch. L'è üra da mett sü el gipunin, da pizà èl riscaldamént e tiràs al càlt sòtt al piümìn. Quaidügn i disarà: “L'è mia na nuvità! L'è sempru stài isci da quànd ghè'l münd”. L'è véra ma fin a un certo punto perché in dal cùrs di ànn a ma riva adöss quai surprés che pö s'ài tirum adré chisà fin quànd, cum'è la guèra in Ucraina, quèla in dal Medio Oriént, che s'àn véd mia la fin. Ma una particularità dal més da setèMBER, l'è quèla che la ma preannuncia èl prémi che duvarém pagà ai càss malati per èl pròsim ànn. A di la verità l'è dumà una méza surprés perché, da quànd a ma regòrdi, da ribàs ga né mài stai! I prémi ié sempru nài sü sempru püsé. In di sti ùltim tri ànn pö in manéra impresiunànt, che a pensàch adré ta sa drizza in pè i cavi, e s'às dumanda fin quànd a narém inànz insci, ma suratüt fin quànd la gènt la sarà in grado da supurtà. L'è

da un pèzz che nèm inànz a la stesa manera: urmai l'è diventà come un Mantra. A s'àn ràbium, a reclàmum, ma cambia mai niént. L'aumént per l'ànn che végn l'è fò da tèsta e i na parlà i giornài, i asuciazion, televisiùn e ràdio, ànca perché èl Tesin l'è èl quèl cun l'aumént magiür da tutt la Svizera (!) in bàrba al principi da solidarietà fra i Cantùn. In mézz a stu malcuntént, tücc i vö di la sua sénza però rivà a na cunclüsiùn. Sa sént di che sa va tropp dal dutür per èl mìnim dularin, che sa cunsuma tròpp medesin, che i sa fa un gràn nümer d'esàm e d'upèraziùn inùtil, oltre a una gran sequénza da critich che i sa riüscis gnanca a tegnii a mént tücc. Ghè da chi che i dis che ghè na prevenziùn esageràda perché sa invida la gènt a vacinàs ànca per qui bagatèll che fin a quai àn fa a ga fasévum gnanca càs. Che i càss malati i finanzia perfin chi che i vö fa di spòrt per cünt sò e che iè mia ligà a nisüna malatia, ma iè fài dumà per tegnii in furma la persöna. Che i spunsurizza regularmént sucietà spurtif che i sa

cumporta cum'è qualsiasi aziènda cumercial ma senza nesün guadagn per la salüt. Insöma ga né tantu e da più! La televisiùn l'ha perfin fài un'inchiesta e un servizi particular indüva ghe saltà föra che, per esèmpi nel setür da la chirurgia, a ghém èl primàto d'operaziùn in tutt l'Euröpa e tanti vòlt, anca a livèl mundial, sénza dismentigà che i medesinn che pagum nügn svizer, iè i püsé custüs da qualsiasi altru paés! La stèsa ròba la riguarda el pagamént di tratamént, che in gràn part ié calculà sù tarif da tanti ànn fa, quànd la tecnica l'éva mia insci specializzàda cum'è adèss che i sa fa cùn gràn facilità, ménu témp e da cunsequénza, mènu spés. Se sa vurarà finalment fa quaicòs per cuntègnii i prémi (ho pö mai capìt perché i ga ciàma adritüra “prémi”), l'è indispensàbil che i nòst pulitich, a livèl cantunàl e federàl, i sa decida a disbruià stu garbüi sénza più pèrt altru témp, altriménti a farém la fin da l'asan da Buridano che, davanti a dü mücc da fégn, el sa mai decidü da che part cumincia e l'è mòrt da fàm!

Fidarsi è bene. Ma la Mobiliare è meglio.

Consulenti per il Bellinzonese: Claudio Ostini, Marco Nobile, Daniele Bernardazzi, Gabriele Rigozzi (Senior), Giuliano Pesenti (Junior)

Agenzia generale Bellinzona
Michele Masdonati

Piazza del Sole 5, 6500 Bellinzona
T 091 601 01 01, bellinzona@mobiliare.ch

la Mobiliare

181873



Farmacie Pedroni

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

ALLTHERM Pharma Suisse SA Bellinzona: Grossista Medicinali

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

Self-service di materiale infermieristico 24/24h
Farmacia San Gottardo, Bellinzona



→ BNI al mercato

Sabato scorso in Piazza Nosetto si è presentata la Società BNI ossia Business Network International. Si tratta di una organizzazione di rete più grande e di maggior successo al mondo. Chi desidera avere informazioni più esaustive può rivolgersi ad Arnaldo Bernardi tel. 079 409 80 40 o nel sito www.bni.swiss e posta elettronica arnaldo.bernardi@bni.swiss.

→ Ravioli Unione

Oggi sabato 5 ottobre, chef Marco sarà di nuovo all'opera e preparerà i suoi deliziosi ravioli ripieni ai funghi porcini trifolati. Le vaschette da 250 grammi saranno pronte per il ritiro a partire dalle ore 9. E a mezzogiorno il classico menù mercato.

→ Macellerie premiate

Di recente a Soletta si è tenuto il concorso nazionale della qualità promosso dall'Unione Professionale Svizzera della Carne. Fra i premiati con medaglia d'oro e diploma d'onore anche i fratelli Gabriele e Lorenzo Papa titolari della macelleria Marsa di Via San Gottardo. Il duo ha presentato le specialità della casa ossia il salame nostrano e gli altrettanto squisiti salametti nostrani. Pure premiato con medaglia d'oro e diploma d'onore il Salumificio Scia-

roni di Via Stradùn a Monte Carasso, per la qualità di questi suoi prodotti: paté di fegato, pancetta arrotolata e giambone cotto coscia. Alle ditte Marsa e Sciaroni le meritate felicitazioni della SCB.

→ Giornata dei Castelli

I più importanti manieri del Paese celebrano domenica 6 ottobre la nona giornata dei Castelli Svizzeri. Il programma di Bellinzona è ricco di attività per le famiglie e i bambini ma non solo. Tutto questo si svolgerà nelle corti esterne dalle ore 10.30 alle 17.30.

→ GS Molinera

In attesa di ricominciare con le trasferte sulla neve la preparazione tecnica prosegue nella palestra di Lumino. Dalla recente assemblea è uscito questo nuovo comitato: presidente Enea Pronzini, vice Gregory Cantamessi, cassiere Matteo Zufferey, segretario Davide Vassalli, membro Jerome Guzzi, coach GS Leila Giulieri. Con una acclamazione è stato conferito il titolo di membri d'onore a Marzio e Palmira Pronzini.

→ Prestigiose ricorrenze

Lo scorso settembre in città sono stati festeggiati un paio di compleanni veramente prestigiosi: le Edi-

zioni Casagrande hanno compiuto 75 anni e la Libreria Casagrande i 100 anni. Felicitazioni, complimenti e auguri a nome della SCB.

→ Monumento La Difesa

Oggi sabato alle ore 11 verrà inaugurato in Via Generale Guisan questo monumento ideato e voluto da un gruppo spontaneo di ufficiali ticinesi. Interverranno autorità cantonali e comunali. Sul posto anche le delegazioni del Corpo Volontari di Lugano, le Milizie Bleniesi, la Fanfara dell'esercito svizzero e la Musica Militare Ticinese.

→ Villa dei Cedri

La giardiniera giramondo Alma con storie, poesie e clownerie accompagna i giovani spettatori in una esperienza immersiva e divertente nel mondo dei teatri e della natura. Tutto questo domani domenica 6 ottobre a partire dalle ore 14.30. Poi la collezione d'arte della Posta Svizzera potrà essere visitata sino al 10 novembre.

→ Auguri

Li inviamo a Suor Assunta che nei giorni scorsi ha compiuto 80 anni. Quotidianamente è presente in Collegiata per occuparsi di varie mansioni.

La Banca più antica del Ticino

Prodotti di risparmio
Soluzioni d'investimento
Gestione patrimoniale

Piazza Collegiata 3 | CH-6501 Bellinzona
Tel. +41 91 821 51 21 | Fax. +41 91 825 66 18
info@bancaria.ch | www.bancaria.ch



SOCIETÀ
BANCARIA
TICINESE

dal 1903