IL PRANZO DEL MERCATO vi è proposto da…

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

BIAS dal 1924

biaggi foulards

GEOX RESPIRA

Timberland

Antichi Sapori Tel. 091 829 05 05, Gorduno	Insalata autunnale, sminuzzato di vitello alla zurighese con contorno e dessert *Proposte autunnali di selvaggina*	Fr. 28.—
Bar Indipendenza Tel. 076 245 37 34, P. Indipendenza 1	Risotto mantecato taleggio e pere *Pizza del mese con porcini e salsiccia*	Fr. 22.—
Bar L'incontro Tel. 091 825 13 49, Bellinzona	Raclette Fr. 12.– Fondue al formaggio Fr. 24.– Zuppa di cipolle Fr. 12.– Croûte au fromage Fr. 12.– Doppia panna e meringhe Fr. 9.– Baguette con tartare di Angus beef o cervo Fr. 20.–	
Cantinin dal Gatt Tel. 091 825 27 71, Bellinzona	Scaloppina alla Valdostana con patate arrosto e champignon al forno	Fr. 28.—
Casa del Popolo Tel. 091 825 29 21, Viale Stazione 31	Sminuzzato di cervo con funghi chantarelli servito con tagliatelle al burro	Fr. 31.—
Grottino Ticinese Tel. 091 826 39 64, V. Lavizzari 1	Scaloppina di cervo con spätzli e cavolini di Bruxelles	Fr. 29.—
Grotto dei Pacifici Tel. 091 825 67 57, Via alla Predella	Merluzzo o spezzatino di cinghiale o funghi porcini con polenta e dessert	Fr. 27.—
Grotto Sbardella [1688] *Grotto storico* Tel. 091 857 53 20, Contrada Palasio 18	Stinco di cervo alla birra e miele con polenta, frutta e cavolini di Bruxelles Tagliata di manzo Ribaye su letto di rucola e scaglie d'Alpe con patate arrosto	Fr. 36.— Fr. 39.—
Osteria Grotto del Nando Tel. 091 825 55 62, Carasso	Salmì di cinghiale con polenta e dessert	Fr. 20.—
Piazza Tel. 091 826 26 88, P. Governo	Cordon bleu con formaggio d'Alpe e contorno *Tutte le sere fondue chinoise a volontà*	Fr. 25.—
Ristorante Foca Tel. 091 826 23 23, Piazza Governo 5	Bruschetta all'ortolana, orecchiette fresche con cime di rapa e luganighetta	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	Risotto al Merlot ticinese mantecato al formaggio dell'Alpe e luganiga nostrana della macelleria Gianocca	Fr. 25.—
Ristorante La Taverna Tel. 091 223 00 10, Giubiasco	Noodles saltati con gamberetti, verdure e salsa leggermente speziata *Tutti i giovedì sera tutte le pizze da asporto a Fr. 15.—*	Fr. 22.—
Ristorante Montebello Tel. 091 825 83 95, Salita alla Chiesa 3	Carpaccio di manzo all'olio e limone, pizzoccheri valtellinesi	Fr. 28.—
Ristorante Stella Tel. 091 857 33 36, Giubiasco	Antipasto dello chef, salmì di cervo con polenta e dessert *Su prenotazione fondue chinoise a volontà Fr. 39.—*	Fr. 25.—
Romitaggio Tel. 091 825 36 92, M. Carasso	Catalana di calamaro, spaghetti crema di melanzane e baccalà e dessert Tempura di persico e dessert	Fr. 22.— Fr. 24.—

Anno LI

Settimanale edito dalla Società Commercianti di Bellinzona e dintorni

LA STADERA

N. 40
Mercato di sabato
10 ottobre 2026

www.commercianti-bellinzona.ch

Bellinzona celebra i sapori della montagna con il Mercato dei Formaggi

Sabato 10 e domenica 11 ottobre il centro storico di Bellinzona ospita due giornate dedicate ai formaggi d'Alpe Ticinesi e del Moesano, tra degustazioni, produttori, tradizioni, enogastronomia e la tradizionale transumanza. Per un intero fine settimana, il centro storico medievale di Bellinzona si trasformerà in un punto d'incontro tra produttori, appassionati e pubblico, con il Mercato dei Formaggi d'Alpe Ticinesi e del Moesano. L'appuntamento è in programma sabato 10 ottobre dalle 10.00 alle 18.30 e domenica 11 ottobre dalle 10.00 alle 17.00. Le vie e le piazze del centro storico saranno animate dalle bancarelle dei produttori e dei casari, che presenteranno le proprie specialità casearie, offrendo ai visitatori la possibilità di degustare, acquistare e conoscere direttamente le produzioni legate alla tradizione alpina. Il mercato rappresenta un'occasione per avvicinarsi alla cultura del formaggio e comprendere le caratteristiche che distinguono le diverse produzioni, attraverso il contatto diretto con chi quotidianamente lavora e trasforma il latte del territorio.

La transumanza attraversa il centro storico

Tra gli appuntamenti più attesi del fine settimana ci sarà, domenica 11 ottobre a partire dalle 11.15, la tradizionale transumanza. Le mucche, in arrivo dalla stazione FFS di Bellinzona, attraverseranno il centro cittadino percorrendo viale Stazione, via Camminata e via Dogana, per raggiungere infine piazza Governo. La discesa dagli alpeggi e il ritorno degli animali a valle rappresentano una tradizione profondamente legata alla storia e all'economia delle regioni alpine. Per l'occasione le mucche sfileranno addobbate a festa, con campanacci decorati, ghirlande di fiori, nastri e ornamenti colorati, dando vita a un corteo che unisce tradizione agricola, territorio e partecipazione popolare.

In gara i migliori formaggi del territorio

Il programma proseguirà nel pomeriggio di domenica con la premiazione del miglior formaggio, prevista alle 14.30. Le forme in concorso saranno valutate da una giuria di esperti di ATIAF – Associazione Ticinese Assaggiatori di Formaggi e da una giuria Slow Food, chiamate ad analizzare le diverse caratteristiche dei prodotti in gara. Saranno quattro le categorie previste: formaggi di mucca, formaggi misti mucca e capra, formaggi di capra e formaggelle. Al termine delle valutazioni saranno proclamati i vincitori delle rispettive categorie.

Un fine settimana dedicato alle eccellenze del territorio

Il Mercato dei Formaggi non sarà dedicato esclusivamente alle produzioni casearie. Durante le due giornate sarà possibile incontrare anche alcuni tra i principali produttori di vino della zona, presenti con le proprie degustazioni. Per partecipare agli "Assaggi Vini" sarà disponibile un'apposita tessera, che comprenderà anche il caratteristico bicchiere realizzato da un artista locale. Ad accompagnare l'offerta enogastronomica ci saranno inoltre bancarelle con pasticceria, cioccolato, pane, miele e castagne, mentre in piazza Governo saranno presenti le caprette, pensate in particolare per i visitatori più piccoli. Non mancheranno infine intrattenimento musicale e la possibilità di assaporare i menu proposti dai ristoranti della zona nell'ambito della rassegna.

Dal 1952 UB
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

Un patrizi al mercaa *di Silco*

La càscia

Dopu un'estàt caldìsima che l'ha batü tücc i récord, ghè rivà l'autügn. L'ària l'è cambiàda e, sìa al matìn che a la sìra i s'às vestìs vuluntéra cun giachèt e calzùn lùngh. Èl sö èl végn sü püsé tàrdi e al va giò prést e un'ària frésca la fa tremà i föi di piànt che a pòch a pòch i végn giàld per pö incartuciàss e burlà a tèra. Ànca i üsei iè piü vìscur cum'è prima e i rùndin i cumìncia a radünàss per partì e svernà in di paés càld. Iè tütt segnài per fa capì che i bèi stagiün d'estàt (a pârt quèla d'adèss) i ga lasarà èl pòst a l'autügn e pö a l'invèrn. I lüs di casìnn sparpaià süi mùnt a pòch a pòch i sa smurzarà cumê i vèrsi di marmòtt, di fasàn, di cèrvi, di sgàgg, cumprés èl cucù e i cicàl, che i sarâ stràch di cuncèrt da la stagiün. A caminà in di bösch i restarà ammò i últim fungiàtt e i casciadö che finalmént i pudarà sfugàss prìma da mèt èl füsìl in da l'armàdi. La càscia l'è sempru püsé cunsideràda un'attività spurtìva, a diferénza d'una vòlta che i la faséva per necesità perché i cundiziün da vìta, specialmént in dal tèmp da la guèra del 1939/1935 e fìn a la fìn dèl sécul pasà, iéva mìa paragunàbil a qui d'incöö. In di nòst valàd la puvertà l'éva da cà. La gént (la magiùr pàrt cuntadìn) la vivéva cun quèl che i cultivàva u che i alevà: dal furmentùn, dal grän, dai castégn, dai patàti, da la verdüra da l'òrt, dàl furmàcc e dàl làcc da qui pôch bèsti che i pudéva tegnì, e da qualsìasi àltra ròba che la dàva la natüra. Carne pòca, perché la custàva tròpp, se mìa quai cunìli o una galìna che la faséva più l'öff, êl purcéll che però èl düràva mìa un grän chè, e la carne da vàca quand una quai béstia la sa faséva mà e i duveva mazàla. Da cunseguénza la càscia l'éva una bôna ucasiün per rifurnìs cun pôca spésa, e pö perché la carne da camôsc la sa préstava püsé d'ogni altra per fàla sècà, per esémpi per fa i "viulìn", tantu aprezà ammò adèss. Per na a càscia sa duvéva tö fö la paténte e sa pudéva utegnìla se dumà se sa cugnuséva alméno i régul impurtànt: vès magiorènni e in gràdo da manegià un'àrma, che l'èva quasi sempru êl muschètt militàr. L'éva asé per tirà inséma un pàra o tri da sòci, per cumbinà un grüpp che giâ quai més prima i nâva in di bôsch per cugnôss i senté batü dai sélvàdigh. Per l'ucasiün i stabilìva i pustaziün, distribüìt in manèra da vèch êl camôsc sôtt a tìra in di pasàg ubligatori e i custrüìva ognün èl sô ripàr che léva nient'altru che quai ràm per scündas, magâri quarcià cün un tòch da plastica per riparàs da l'acqua.

Cuntinua...

Farmacie Pedroni

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

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

➜ Quena e Axel, soccorritori a quattro zampe
Sabato 3 ottobre tra le bancarelle del mercato di Bellinzona ve ne era una che ha attirato l'attenzione per la presenza di due cani: Quena, un Terranova nero, e Axel, un Golden retriever americano. La postazione, condivisa con la Società Protezione Animali di Bellinzona, era quella di RescueDog, la prima scuola svizzera per la formazione di unità cinofile di salvataggio in acqua, gestita dalla SSS Sezione Lugano. Chi lo desidera può diventare volontario e partecipare con il proprio cane a un percorso formativo che permette di ottenere un brevetto riconosciuto dal Dipartimento delle istituzioni. Informazioni: 077 251 49 87, rescuedog@ssslugano.ch, https://ssslugano.ch/formazione/cinofile.

➜ Mostra micologica a Palazzo civico
Domenica 11 ottobre, dalle 10.00 alle 16.30, la corte di Palazzo civico ospiterà una mostra del Gruppo Micologico Bellinzonese e Valli. I controllori di funghi VAPKO saranno a disposizione per indicazioni e consigli su riconoscimento, tossicità e commestibilità. Ingresso libero. Ogni lunedì sera, dalla metà di marzo alla fine di novembre nella sede di Giubiasco, in Via Stazione 5 a Giubiasco, ispettrici e ispettori formati dalla VAPKO, garantiscono assistenza ai raccoglitori e controllano gratuitamente i miceti trovati.

➜ La Scala del Forum, un'opera dal gran valore educativo
Sono circa duemila le persone che nelle scorse settimane hanno contribuito alla decorazione della scalinata che dal Cinema Forum scende verso Via Visconti. Allievi delle scuole elementari e privati cittadini hanno partecipato a un progetto che, sotto la guida dell'artista Juri Catania, ha permesso di riqualificare uno spazio cittadino, rendendolo più bello e attraente. Secondo il municipale Vito Lo Russo, promotore del progetto, la Scala del Forum rappresenta qualcosa di più di un intervento di riqualificazione urbana: è un esempio concreto di come una comunità può prendersi cura dei propri luoghi, abbellendoli.

➜ Trote fresche e affumicate al mercato di Bellinzona
Il mercato di Bellinzona si è appena arricchito di una nuova presenza: il banco del pesce. Gestito da Simon Lüthi, amministratore delegato dell'allevamento ittico biologico Piscicoltura Pura SA, mette in vendita trote iridee e salmonate fresche o affumicate, ricche di proteine di alta qualità e di grassi polinsaturi. Informazioni: info@piscicolturapura.ch, www.piscicolturapura.ch.

La Società dei Commercianti di Bellinzona si felicita con i venti fortunati vincitori del concorso Gioca con noi che lo scorso agosto ha messo in palio duemila franchi in buoni d'acquisto. I nomi estratti sono: Betti Amelie, Carballo Esperanza, Dell'Era Anna, Fuoco Luca, Gallucci Clara, Giudici Beatrice, Gobbi Silvia, Guglielmini Mara, Leoni Patrizia, Mascanzoni Renata, Mazza Valentina, Montini Leonardo, Ponzio Laura, Pronzini Michela, Ramundo Stefano, Revolon Luana, Ruchti Eva, Rumpf Robert, Schnyder Jörg, Visconti Andrea.

SNACK BAR L'INCONTRO

Durante il mercato dei formaggi, da venerdì a domenica proponiamo:

– La raclette
– La fondue al formaggio
– La zuppa di cipolle
– Les croûtes au fromage
– La doppia panna con meringhe
– Baguette con tartare di Angus beef
– Baguette con tartare di cervo

Piazza Governo 4 – 6500 Bellinzona – Tel. 091 825 13 49

Fidarsi è bene. Ma la Mobiliare è meglio.

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

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

la **Mobiliare**

1818973

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 I Fax. +41 91 825 66 18
info@bancaria.ch I www.bancaria.ch

IN LIBERTATE SVMVS

SOCIETÀ BANCARIA TICINESE
dal 1903