

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	Mosaico di verdure grigliate, brasato di manzo al Merlot con polenta soffice e dessert <i>Il 17 novembre: brunch marocchino con piatti tipici Fr. 49.– per persona – gradita riservazione</i>	Fr. 28.—
Bar Indipendenza Tel. 076 245 37 34, P. Indipendenza 1	Pizzoccheri <i>Polenta da asporto Fr. 5.–</i>	Fr. 22.—
Bar L'incontro Tel. 091 825 13 49, Bellinzona	Ossobuco di vitello con risotto alla milanese Rognone di vitello trifolato con riso bianco	Fr. 24.— Fr. 25.—
Cantinin dal Gatt Tel. 091 825 27 71, Bellinzona	Pizzoccheri	Fr. 22.—
Casa del Popolo Tel. 091 825 29 21, Viale Stazione 31	Maialino da latte al forno, servito con patate al rosmarino e verdure	Fr. 28.—
Grottino Ticinese Tel. 091 826 39 64, V. Lavizzari 1	Roast beef tiepido in salsa Robespierre con contorno	Fr. 26.—
Grotto dei Pacifici Tel. 091 825 67 57, Via alla Predella	Merluzzo con polenta e dessert	Fr. 27.—
Osteria Grotto del Nando Tel. 091 825 55 62, Carasso	Insalata, stinco di capriolo con polenta e dessert	Fr. 22.—
Piazza Tel. 091 826 26 88, P. Governo	Roast beef al pepe verde con contorno e dessert <i>Tutte le sere fondue chionoise a volontà</i>	Fr. 25.—
Ristorante Del Moro Tel. 091 857 24 36, Corso Libero Olgiati 67	Insalata mista, risotto allo zafferano con scaloppina al Marsala	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 e luganighetta della Macelleria del Borgo	Fr. 24.—
Ristorante Internazionale Tel. 091 835 44 20, Viale Stazione 35	Bowl di riso giapponese con salmone fresco saltato, avocado, pomodorini, edamame e salsa teryaki	Fr. 22.—
Ristorante La Taverna Tel. 091 223 00 10, Giubiasco	Polenta con funghi porcini e dessert <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 verde, la Cazzöla del Montebello	Fr. 32.—
Ristorante Stella Tel. 091 857 33 36, Giubiasco	Carpaccio di manzo, pizzoccheri valtelinesi e 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	Insalata di mare con verdure di stagione, spaghetti cannellini e cannolicchi, dessert Fagottini di verza e salmone con purea di patate, dessert	Fr. 18.— Fr. 20.—

Anno XLIX

LA



Settimanale edito dalla Società Commercianti di Bellinzona e dintorni

STADERA

N. 43
Mercato di sabato
9 novembre 2024

www.commercianti-bellinzona.ch

Bellinzona: echi di uno strepitoso successo 15'000 presenze per il formaggio d'alpe DOP

La recente Rassegna d'Autunno onorata dalla bellezza di 73 alpeggi fra Ticino, Mesolcina e Calanca non è stata ancora archiviata. Continuano infatti a giungere agli organizzatori testimonianze di chi ha vissuto la due giorni alpestre. Il 12 e 13 ottobre in città sono arrivate circa quindicimila persone attirare oltre che dal formaggio d'alpe DOP anche da alcune bancarelle molto molto speciali. Ed in questo senso possono essere citate le presenze della STEA ossia la Società Ticinese Economia Alpestre con in prima fila il fresco presidente, Consigliere Nazionale Alex Farinelli, l'ALPA più nota come Alleanza Patriziale Ticinese alla cui bancarella si sono alternati il presidente Tiziano Zanetti e il membro del consiglio direttivo Mauro Minotti. E non da ultimo sul piazzale del Teatro Sociale c'è stata la trasmissione in diretta della "Domenica Popolare"

condotta dalla giornalista Lara Montagna. Si è intrattenuta con Augusto Titino Solari che della Rassegna del Formaggio d'Alpe ne è stato uno dei principali animatori e che ha raccontato alcuni pepati aneddoti legati a quelle giornate. Come per citarne uno assai speciale legato al tuffo nella vasca della foca dell'alpigiano vallesano Roland Collombin già campione mondiale di sci diventato in seguito il Re della Raclette. La conduttrice RSI ha pure coinvolto il redattore de La Stadera e anche dai suoi racconti ne sono uscite di cotte e di crude. Assolutamente di attualità sono state le considerazioni espresse da Renato Bontognali presidente dell'Associazione Ticinese degustatori di formaggio e delegato cantonale dei controlli sugli alpeggi. Queste le sue considerazioni: "La lavorazione del formaggio avviene sull'alpe seguendo i metodi tradizionali

tramandati di generazione in generazione da più secoli. Il latte munto sull'alpe è subito preso a carico da esperti casari che in moderni e igienici caseifici lo trasformano in cagliata, lo modellano, lo pressano dandogli la forma rotonda definitiva. Inizia quindi il periodo di maturazione che conferirà al formaggio aromi e gusti particolari. Le dorate forme restano nelle cantine dell'alpe per 60/80 giorni durante i quali raggiunge un livello di tutto rispetto e pertanto può essere considerato il fiore all'occhiello dei prodotti, ossia il formaggio d'alpe DOP". E non da ultimo va citata la grandissima precisa e perfetta regia prestata da Massimo Gabuzzi che ha assicurato una due giorni semplicemente strepitosa.

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>DAL 1960</p> <p>Metalcostruzioni Jelmini SA Via M. Comacini 16 6500 Bellinzona Tel. 091 825 36 03 Fax 091 826 15 80 info@jelmini-sa.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>
---	--	--



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

Un patrizi al mercaa *di Silco*

Rimédi vécc, problèmi nöf! *Cuntinuaziùn...*

Ai qui témp, a diferénza d'adèss, sa ricuréva raramént al dutùr salvo per na quai bronchite, polmonite, la rutüra d'un bràsc, d'una gamba, o per una malatia che sa duvéva tratà cun cür e medesin particulàr. Quasi tutt èl rést s'ál cüràva cun mezi naturài a purtàda da màn, cioè metodi basà sù l'esperienza e suratüt cùn gràn supurtaziùn. In pòch paròl i sa ciamàva el dutùr propi quand cui rimedi fài in cà sa rüsciva mia a guarì. Quai vòlt tròpp tàrdi! Per mia regurdànn che quaidügn, ma vegn ammò in mént ch'èl catàr èl sa curàva cui pulentinn fai cun la semenza da lin, metu sù càld sù in la schéna, ma ànca cun i cupètt, sempru sù la schéna: ieva di piccul tazin da védar indüva sa ga metéva dént un fiuchètt da bumbasina impregnàda da gràpa, per pò dàch el fòch per furmà un vöit, e sàì pugiava direttamént sù la pèl. E per fàch vegni föra èl püs dai bügnùn (i foruncoli), sàì cupriva cun pàn e latt u sùngia da purcèl, in manéra che i sa rilasàs e pö i sa spreuvéva. Se la nàva mia isci, per fa madürà püsé svèlt èl bügnùn, sa ga metéva sù l'ittiolo che l'è un catràmm mineral. I slugadür i sai curàva cun friziùn da gràpa (l'ünich alcolich d'alüra, che'l mancava

mài in ogni cà) insci cumè l' ma da stòmich u la cativa digestiùn, cùn na guràda, a cundiziùn da mia esagerà e ciapà la ciòca. Léva bõna ànca per disinfetà i ferit, e per tànti l'éva preferida a la tintüra da iòdio, ma la sa dupràva ànca per fa i gargarismi cuntra èl ma da gürà, acumpagnàda da sciròpp da scigòla. In generàl, per fa pasà i rumàtich (reumatismi), sa friziunàva ànca qui con la gràpa, u òli canfurà. La cürà la düràva mia un grànchè e dopu un po ièva ammò scià, specialmènt quànd el cambiàva èl témp. Per quaidügn i rumàtich iéva cum'è a véch un baròmetro perché i cumpariva e i nava via a dipendenza s'èl témp l'éva brüt u bèl. Capitàva da spèss, quand sa parlàva dal témp, da sentis di: "Ma fa ma èl ginöcc. Sicüramént dumàn èl piöf". Un altru sistema per fa pasà i rumàtiche l'éva da "fai segnà". In tücc i paés ghe sempru stai na quai dõna che la sa vantàva da véch di facultà föra dal nurmàl, da cunsideràla a la tréguà d'un "sciamano". E alüra i nàva da lè che la ga metéva sù i màn in da la part dularàda, la barbutàva una litània o quai paròl che nisügn capiva, e ia mandàva a cà sà cumè prima. Nisügn però ià mài vusà al miràcul. Per

mazà i piöcc bisögnàva lavà da spèss la tésta cùn acqua e savùn da Masiglia e friziunàla cùn la gràpa. Per i urzöö (orzaiolo), un brusin che sa furma per infeziùn sù la pàlpebra, sa duvéva, diversi vòlt al di, guardà dént cun l'öcc malà, dal còl da na butiglia d'oli per védéch èl fund. Prést u tàrdi l'öcc èl guariva. Se l'éva pö èl risültàt da la cürà nisügn l'ha mài savü. Ma bisögnà mia dismentigà l'òli da ricin, ch'èl mancàva mai, e che èl servivà in caso da custupaziùn. Èl ghéva un güstàsc e l'éva él terür per ogni fiö che i duvéva mandal giò. Gà sarés ammò tànti ròpp da cüntà sù e sa pudarés na inànz insci per tantu témp. A regurdarò per ültim, el mà di dént e l'infiamaziùn di gengiv. I sa cüràva cun el biànch da l'öf, sbatü a néf, spalvà sù na fòia da vérza e fisà sù la ganàsa da la part malàda, ligà cun un fulàrd ch'èl quarciaiva gràn part la fàscia per pö francàs cùn un gròpp sù in la testa e un fiöch ch'él sumeiva a na piüma da galina. In paés s'an incuntràva da spèss e ta faséva scapà da rid! Figürémas se al di d'incò sa narés in gir in cità cun na ròba dal géner! Èl sarésa carnevà tütt l'ànn! Per furtüna che adèss i ghé i dentista!

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

1818973



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



→ Note meste

Nei giorni scorsi è deceduto Raffaele Delcò, il Re dei Grotti con il suo frequentatissimo ritrovo di Carasso. Il Lele – patrizio di Daro – ha girato il mondo. La Stadera di oggi lo ricorda così: "una sessantina di anni fa il Lele lavorava per il Circo Knie e nello spettacolo serale a Bellinzona ha fatto la sua apparizione nell'arena entrando con gli elefanti del domatore Rolf Knie. Tutto il pubblico presente si è alzato in piedi ad applaudirlo mentre l'orchestra suonava la marcia Bellinzona". Di Lele sarà sicuramente conservato un caro e duraturo ricordo.

→ Inserzioni pubblicitarie

Ricordiamo che ne La Stadera sono sempre disponibili alcuni spazi per promuovere la propria attività e le relative proposte. Prezzi particolarmente vantaggiosi vengono offerti a chi riserva uno spazio per più apparizioni. Informazioni 091 825 89 19.

→ Pranzo Pepera

Va salüdi ravociot, pedvilot e peperot in pension. Il landamano Pepi Bomio rammenta che giovedì prossimo al grotto Lele di Carasso si terrà l'adunata a partire dalle ore 11.30 per la cerimonia dell'alza bandiera. Poi l'aperitivo, la purscelada, le eventuali, l'ammaina bandiera e ai sacchi.

→ La Musica giovanile di Daro

Era stata costituita nel 1954 grazie all'entusiasmo del maestro Gino Ramasco coadiuvato nella prove pratiche, teoriche e tecniche dal vice maestro Carluccio Ramasco. Settanta anni fa sono stati 14 i giovani che componevano il complesso e che andavano a rinforzare la Musica di Daro soprattutto nei vari appuntamenti sanciti dalla programmazione annuale. I servizi di rigore erano infatti la processione del Corpus Domini, la sagra della Madonna di Artore, la Festa dei Defunti in cimitero, i concerti a Daro e Pedemonte e se richiesti la presenza nei cortei funebri. Negli archivi della banda abbiamo rintracciato i nomi dei 14 giovani con i relativi strumenti che li hanno accompagnati nella formazione. Eccoli: Giancarlo Beltramini tromba, Carletto Butzberger tromba, Augusto Crotta genis, Ivo Delcò sax contralto, Sergio Delcò trombone a tiro, Giorgio Geiger tromba, Giancarlo Ghezzi tromba, Dario Gianferrari clarino, Ettore Gianferrari quartino, Elio Gianferrari clarino, Giorgio Pedrazzoli tromba, Virgilio Romanello clarino, Augusto Zanetti flicorno e Frediano Zanetti bombardino.

→ Boutique Particolari

Sino a oggi sabato 9 novembre abbiamo una nuova promozione che

accompagna il 15esimo di attività e – per ringraziarvi della vostra fedeltà – accordiamo il 15% di sconto su tutta la linea dei pigiami Schieser per uomo, donna, bambino. Vi aspettiamo in Vicolo Muggiasca!

→ Il dialetto tradotto

E a grande richiesta ecco le frasi del nostro non dimenticato amico Claudio Pollini. Faagh mia i bilux se te vöri mia ciapaa 'na mültà. Non usare il lampeggiatore se non vuoi che ti multino. A gh'eri un puntell con vüna a mesc-di. Avevo un appuntamento a mezzogiorno con una donna. Sa sà che in chèla famiglia li i gà dent al ramett. È risaputo che in quella famiglia c'è un po' di pazzia. Chi l'è che g'à metüü chèl nom li? Ma và a catal. Chi gli ha dato quel nome? E chi lo sa. L'è 'na majeria ünica. È tutto un magna magna. Incöö som incassaa. Oggi sono raffreddato. Scia da fö i cart. Su distribuisci le carte.

→ Un bel mercato

Quello di sabato scorso è stato un mercato che ha registrato una grande affluenza di persone. Molte quelle giunte da oltre Gottardo richiamate dal bel tempo. I nostri espositori hanno fatto ottimi affari. Insomma il nostro mercato in centro storico è sempre ai vertici.

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



SOCIETÀ
BANCARIA
TICINESE

dal 1903