

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	Strudel di verdure con fonduta al formaggio, straccetti di manzo con pomodorini secchi e carciofi, contorno e dessert – <i>Menù di San Valentino di terra Fr. 60.– menù di mare Fr. 65.–</i>	Fr. 26.—
Bar Indipendenza Tel. 076 245 37 34, P. Indipendenza 1	Bollito misto con salsa verde, patate e mostarda	Fr. 25.—
Bar L'incontro Tel. 091 825 13 49, Bellinzona	La buona cazzöla bellinzonese fino a venerdì 7 febbraio tutti i giorni a pranzo	Fr. 32.—
Cantin dal Gatt Tel. 091 825 27 71, Bellinzona	Spaghettoni alla crema di pecorino con guanciale di maiale croccante	Fr. 23.—
Casa del Popolo Tel. 091 825 29 21, Viale Stazione 31	Teneroni di vitello, serviti con purè di patate e verdure	Fr. 28.—
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	Ossibuchi di maiale in gramolata con pizzoccheri della Valtellina e dessert	Fr. 27.—
Osteria Grotto del Nando Tel. 091 825 55 62, Carasso	Insalata, 1/2 galletto al forno con patate e dessert	Fr. 18.—
Piazza Tel. 091 826 26 88, P. Governo	Roast beef tiepido all'inglese 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 con scaloppina ai funghi porcini	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	Risotto alla zucca con büscion nostrano "La Colomba"	Fr. 24.—
Ristorante La Taverna Tel. 091 223 00 10, Giubiasco	Roast beef caldo con salsa tartara e patate fritte, 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, polenta e brasato <i>Dal 27 febbraio 2025 serate di carnevale con proposte speciali</i>	Fr. 25.—
Ristorante Stella Tel. 091 857 33 36, Giubiasco	Insalata della casa, ossobuchi di maiale con risotto e dessert	Fr. 25.—
Romitaggio Tel. 091 825 36 92, M. Carasso	Polipo croccante con crema di ceci, tagliatelle fresche porcini e gamberi, dessert Trancio di ombrina su letto di scarola e pinoli, dessert	Fr. 18.— Fr. 20.—

Anno L

LA



www.commercianti-bellinzona.ch



Settimanale edito dalla Società Commercianti di Bellinzona e dintorni

STADERA



N. 5
Mercato di sabato
1. febbraio 2025

Via Alta Crio sulle montagne ticinesi: dal Bellinzonese al Passo Lucomagno

I lettori de La Stadera sono noti anche per essere grandi appassionati di libri, soprattutto di edizioni che parlano di territorio o di storie del passato remoto ticinese. Ma oggi fra le mani ci è giunto un libro che con tutta probabilità i nostri lettori si affretteranno a comperarlo. È un libro che ci presenta in tutta la sua bellezza la Via Alta Crio dal Bellinzonese al Passo del Lucomagno. Ora qui ricordiamo che il Ticino è una regione alpina, ricoperta principalmente da boschi, pascoli e molte montagne. Un luogo amato da molte persone che volentieri si recano in montagna per attività come l'escursionismo, la caccia, ecc. Questo libro accompagna il lettore sulle montagne di casa nostra. Lo sguardo attento di un fotografo professionista esperto in illustrazioni di montagna e una giornalista che scrive spesso sulle regioni naturali del Ticino, hanno prodotto una

pubblicazione affascinante e ricca di spunti per belle passeggiate. Via alta Crio presenta la catena alpina che dal Bellinzonese porta al Passo del Lucomagno, si percorrono luoghi unici con una vista sul fondovalle che emoziona, ma anche valli selvagge, laghetti alpini, capanne e rifugi. In una avvincente prefazione, Enea Solari presidente di Via Alta Crio, aggiunge che queste regioni sono pronte a ricevere tutti coloro che la vorranno conoscere e percorrere, siano essi sperimentati per le tappe maggiormente tecniche e impegnative, siano essi amanti della tranquillità di una escursione con itinerario ridotto nella bellezza degli altipiani fioriti. Questa è la varietà delle possibilità tra cui optare: questo è quello che la Via Alta Crio offre a braccia aperte, chiedendo a ciascun escursionista che le si avvicinerà il rispetto delle proprie capacità personali,

il rispetto della montagna e, altrettanto fondamentale, il rispetto delle strutture che sono messe a disposizione degli ospiti. Marco Volken e Cindy Fogliani hanno realizzato un gran bel lavoro e si meritano veramente tantissimi complimenti. La realizzazione grafica e la stampa sono state curate dalla Salvioni arti grafiche di Bellinzona. I lettori de La Stadera e gli amanti della montagna – ne siamo certi – non si lasceranno sfuggire l'acquisto di questo libro, disponibile presso le migliori librerie della Svizzera Italiana o presso la Salvioni Edizioni (www.salvioni.ch) Via Ghirighelli 7 a Bellinzona, telefono 091 821 11 11.

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>Jelmini</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>
---	--	--

Un patrizi al mercaa di Silco

Èl cinghiâl l'è mîa isci fâcil a ciapàl

L'è da un pu da témp che, dal més da nuvémbro a febràr, quând la sêlvagina la va in letârgo u la sa rintàna a pasâ l'invèrn, quând la càscia uficiàla lé urmài seràda, sa vèrt quèla al cinghiâl, cûl scôpo da tòn vîa na bôna part che la impervèrsa in di prâ, in di bôschi, in pianûra e in muntâgna, insôma dapertütt. Nà a cascîal l'è un'atività cùn lûnga tradiziùn e per i cascîadô, ànca per i püsé espèrt, l'è na vèra sfida. Èl cinghiâl l'è na bèstia inteligènta e fûrba che la s'adàta a qualsiasi sitaziùn. Da solît èl sa mof da nòcc fasèndo atenziùn a quèl che ga gira intûrn, Èl ga una gràn resistènza e per catàs èl mangià èl fa una mügia da chilòmetri. Dal di èl preferis ritiràs in di zôn indûva ghé tantu bôschi, indûva l'è mîa fâcil trovàl. Èl ga una gràn capacità per cunvif in qualsiasi ambiènt, in pianûra, in muntâgna, insôma in tücc i pòst indûva èl po' trovà da sfamàss. Èl mangia qualsiasi ròba ch'èl trova e l'è èl terùr di agricultùr perché s'èl riva a trovà un càmp cultivà, in quattru e quatròtt èl la cûnschia da bütà via e, per quèl ànn lì e magari per quài ànn dòpu, ghé piü niént da fa. La müscoladûra fôra dal nurmâl la ga permét da supurtà cûlpi e ferit e da mövès in terègn particolarment difìcil. La sô pèll l'è talment spèsa e quarcîada da pèi dÛr per permétigh da supurtà qualsiasi

cundiziùn da temp: acqua, néf e frècc. Fra i tanti particolarità èl sént i udùr e i rumùr a gràn distànza insci d'avèrti ògni pericul e suratüt, ammò prima da vedél, èl cascîadô. Dai nòst part, mà cum'è incö sa s'ancòrg da la presènza da sta bèstia che in dÛva la pàsa la fa véri dsisàstri, mîa dumà ai cultivaziùn ma fin sù in di prâ da muntâgna ch'è ià rivòlta talmènt, ch'él bestiàm di àlp i po piü pasculà: mîa dumà per quèla stagiùn, ma ànca per quai ànn dopu, cioè èl temp necesàri per rifàs un prâ. La carne da cinghiâl l'è güstûsa, ma la lása un güst da sêlvadigh che mîa a tücc la ga piàs. I ghé diversi sistèmi per cascîal. Vùn l'è la "bracàda" faia da un grüpp ch'èl sa spòsta in lînea sül terègn, cù can che i scûva l'animâl fin a la purtada da tir. Un àltru, l'è la girada cùn un grüpp da cascîadô e can che i fa in mòdo che la bèstia la ga vâga incuntra ai iàltri sòci che il la màza. L'è un sistèma periculùs che i po' fâl chi che i ga tanta esperiènza e che i cugnòss ben èl teritòri. La càscia l'è l'ünich mètodo che funziona per mantegnì l'equilibri fra i bèsti che vif in dâl teritòri. Mîa tanti ànn fa dal cinghiâl sa sentiva quài mîa a parlà perché, essèndo in pòch, èl faséva mîa dàgn. A poch a poch però ié aumentà da nùmer insci tantu che adèss tücc i sa laménta. Bisôgna

mîa dismentigà che una fèmina la parturis dô vòlt a l'àn e ògni vòlta cùn cinq u sés pícul! Da l'àn pasâ però, iè stài culpìt dâl vírus da la "peste suina africana", che l'è mîa cuntagiùsa per la gént, ma periculùsa pèr i bèsti selvadigh! El vírus èl sa spànd facilment per la gràn quantità da cinghiài che i scuràzza dapertütt. Particularment culpida l'è l'Italia e, a senti l'ufizi veterinàri cantunàl, sém già sicùr che la rivarà ànca dai nost part. Alùra ghé stai autorizà una càscia particulàr, furmàda da guardacàscia e da una part da cascîadô, e fin adèss ga n'è stài mazà püsé che tresènt (!) ma sa spéra da eliminàn altretant. Sperém da nò, ma sa s'èl duvarés capità, èl sarà pruibit a tücc na in di bôschi perché l'è asè èl minim cuntat cui vist i u scàrp per spàntigà la malatia che l'è già rivada pòch distant dal cunfin. L'ünica manéra per cumbàtala l'è eliminà i bèsti, vif u mòrt, disinfetà èl terègn indûva iè mòrt e ànca scàrp e vist da chi che i l'ha trovà. Intant, per smalti la carne da chi che ié stài ciapà, s'ha pensà da cumpensà i cascîadô cùn pòch frànch al chilo e rifurnì la cùsina dal penitenziari cantunàl e di méns sculàstich. L'è una solüziùn rasunàda che la contribüiss a risparmià sù spès e a risòlv èl probléma. Ma anca i salamin da cinghiâl i è moltu bün e san!

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, Gordola, 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



→ Galleria Job

Oggi sabato in Borghetto a Giubiasco si terrà con inizio alle ore 11 la presentazione della mostra dell'artista John Traversi che rimarrà aperta sino al 16 marzo. Interverrà P. Stefan Urda. Seguirà un rinfresco.

→ Via Amilcare Tonella

Il Municipio ci informa che venerdì 31 gennaio, in zona Osteria Malakoff a Ravecchia si svolgerà la cerimonia di intitolazione della via dedicata al dottor Amilcare Tonella (attuale tratto finale di Carrale Bacilieri). Il programma prevede alle ore 16.15 il momento ufficiale alla presenza del sindaco Mario Branda e del municipale Vito Lo Russo a cui seguirà lo scoprimento della targa.

→ Società Commerciali Bellinzona

Il 2025 rappresenta per la SCB un anno decisamente da incornciare. Affonda radici a quel sabato 13 settembre 1975 dove venne organizzato il primo mercato in Centro Storico. 50 anni fa! Ora noi de La Stadera sappiamo che il comitato sta stu-

diando un programma particolare che andrà ad aggiungersi alle manifestazioni già in calendario delle quali qui in rapida sequenza ne diamo comunicazione. Poi di volta in volta forniremo tutti i vari dettagli. Ecco il nutrito cartellone degli avvenimenti previsti: la passeggiata enogastronomica tra i Castelli, i mercati del mercoledì nel centro storico, Belli Sold Out, i mercati di ottobre, Belli in Fiera e Mercato d'estate, Strada in Festa, Mercato dei formaggi d'alpe e i Mercatini di Natale.

→ Cazzoëula all'Unione

Questa tradizionale rassegna in cartellone fino al 10 febbraio è in pieno svolgimento all'Hotel Ristorante Unione dei nostri amici Marco e Laura Berini. Informazioni e prenotazioni allo 091 825 55 77.

→ Croùte e Fondue

È semplicemente sensazionale il successo che sta ottenendo la Rassegna Terrasse Suisse che prosegue fino al 26 febbraio al Ristorante Internazionale. Tutti i

giorni a cena e nel fine settimana anche a pranzo, si possono gustare i taglieri con gli affettati misti, la Tête de Moine, la Croute au fromage e una squisissima fondue moitiè-moitiè al pepe della Vallemaggia. Per riservare i tavoli 091 835 44 20.

→ Nel gabbiotto

Ci segnalano che questo sabato si potrà ammirare in un gabbiotto posizionato in zona parco urbano, un Potamo Cheorunus Piscus. Andremo a verificare di che cosa si tratta.

→ Fiera canina

Un annuncio per i possessori di cani. Questo grande avvenimento si terrà dal 7 al 9 febbraio a Winterthur e gli ospiti d'eccezione saranno i cuccioli della razza San Bernardo, provenienti da Martigny.

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