



Altre storielle di periferia dal Tiro Federale del 1929

Seconda puntata

Su un prato situato sul lato destro della chiesetta di Artore, venne costruito il "soldato tiratore" che ogni sera dopo le ore 21 veniva illuminato con novecento lampadine. Un grande spettacolo di luci apprezzato da sportivi e visitatori. Nell'edizione di sabato scorso abbiamo riferito del mago veggente con il suo binocolo indovino. Oggi tanto per iniziare vi proponiamo la storia delle toilette della frazione di Artore. La birra bevuta a fiumi durante il tiro federale cittadino, combinò più di uno scherzo a chi la tracannava in misura eccessiva. Alcuni partecipanti romandi che volevano vedere da vicino l'enorme "Soldato Tiratore" costruito e illuminato vicino alla chiesetta artorese, s'incamminarono verso la frazione. Era una giornata particolarmente

afosa e di conseguenza per calmare la sete fecero tappa, per bere birra, in più di un ristorante. Li videro infatti alla Casa del Popolo, poi alla Bavarese, al Grotto Darese, all'Osteria Piazzetta e in zona Pian Lorenzo alla locanda della Casa Blanca. Affrontarono la mulattiera con grande fatica e quando giunsero in prossimità della meta erano ormai leggermente brilli e sentivano tutti un certo bisogno. Entrarono in un ultimo pubblico esercizio, in cui a sostituire la cameriera v'era una donna anziana e per di più anche sorda, a cui domandarono "la toilette". La donna non capì e disse: "cusa vörii sciüri" La toilette, le risposero e lei di rimando "chi a ghèm dumà vin e gazösa". Uno del gruppo che conosceva un poco di italiano, le spiegò "abbiamo bisogno gentile signora

del gabinetto" e lei: "e si vegnüü fin a Artur par nà a pisà?". In tende più piccole c'erano altre attrazioni e una fra le più visitate era sicuramente quella della donna cannone. Era seduta su una grande poltrona e per vederla si doveva pagare venti centesimi. Pesava esattamente 255 chili, poltrona compresa. Per i bambini c'era la pesca miracolosa e il gioco del rattino. Per i più grandicelli un concorso di tiro con il flobert, il palo della cuccagna e la corsa nei sacchi. Le fanciulle potevano giocare a mosca cieca o ai due campi.

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

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
6500 Bellinzona
Tel. 091 825 89 19
Fax 091 826 30 59

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

Chiuso per vacanza. Riapertura martedì 17 agosto 2021

Bar L'incontro

Tel. 091 825 13 49, Bellinzona

Tartare di tonno al coltello

Fr. 26.—

Cantinin dal Gatt

Tel. 091 825 27 71, Bellinzona

Garganelli fatti in casa al ragù di manzo e vitello con funghi porcini

Fr. 23.—

Casa del Popolo

Tel. 091 825 29 21, Viale Stazione 31

Tacchino tonnato con insalata di patate

Fr. 20.—

Grotto dei Pacifici

Tel. 091 825 67 57, Via alla Predella

Cordon-bleu con patate al forno e dessert

Fr. 24.—

Grotto San Michele

Tel. 091 814 87 81, Bellinzona

Pollo brasato alla birra con polenta corvina e indivia

Fr. 28.—

Osteria Grotto del Nando

Tel. 091 825 55 62, Carasso

Insalata fitness (tonno, uovo, pomodorini, farro, fagiolini e finocchio) e dessert

Fr. 18.—

Penalty, da Patrizia e Remo

Tel. 091 825 99 96, Via Daro 6

Frittura mista di lago con contorno (alborelle, coregone, persico e trota)

Fr. 30.—

Piazza

Tel. 091 826 26 88, P. Governo

Cordon-bleu con contorno

Fr. 24.—

Ristorante Hotel Unione

Tel. 091 825 55 77, Via Henri Guisan 1

Risotto al Merlot del Ticino mantecato al formaggio dell'Alpe Gorda, luganighetta della macelleria Borgo

Duo di gamberoni al sale grosso e tartare

Fr. 24.—

Ristorante Internazionale

Tel. 091 835 44 20, Viale Stazione 35

Costata di manzo (300g) con patate al forno e verdure di stagione

Fr. 38.—

Ristorante Montebello

Tel. 091 825 83 95, Salita alla Chiesa 3

Insalatina mista, polenta e spezzatino

Griglia in funzione tutti i giorni a pranzo e cena

Fr. 28.—

Ristorante Stella

Tel. 091 857 33 36, Viale A. Sartori 1

Chiuso per vacanze fino al 16 agosto

Romitaggio

Tel. 091 825 36 92, M. Carasso

Cheesecake di salmone, spaghetti cacio, pepe, zucchine fritte e gamberi

Fr. 17.—

Spada alla siciliana al limone e dessert

Fr. 19.—