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	Insalatina d'asparagi mimosa, lasagna di nostra produzione e dessert *Possibilità di organizzare cerimonie e banchetti fino a 100 persone*	Fr. 26.—
Bar Indipendenza Tel. 076 245 37 34, P. Indipendenza 1	Orecchia d'elefante con patatine fritte *Da noi potete trovare anche pizze, panini e piadine*	Fr. 23.—
Bar L'incontro Tel. 091 825 13 49, Bellinzona	Capretto nostrano al forno con patate e formentino	Fr. 35.—
Cantinin dal Gatt Tel. 091 825 27 71, Bellinzona	Maltagliati allo zafferano con bocconcini di cernia, pomodorini e asparagi	Fr. 24.—
Casa del Popolo Tel. 091 825 29 21, Viale Stazione 31	Frittura di capretto servito con riso al burro	Fr. 24.—
Grottino Ticinese Tel. 091 826 39 64, V. Lavizzari 1	Il capretto del Grottino *Ancora voglia di chinoise e bourguignonne allora riservatela da noi*	Fr. 26.—
Grotto dei Pacifici Tel. 091 825 67 57, Via alla Predella	Ossi buchi di maiale con risotto ai funghi porcini e dessert	Fr. 25.—
Osteria Grotto del Nando Tel. 091 825 55 62, Carasso	Insalata, pesce persico con burro e salvia e risotto al parmigiano	Fr. 20.—
Penalty, da Patrizia e Remo Tel. 091 825 99 96, Via Daro 6	Code di gamberoni agli asparagi e pomodorini con patate prezzemolate e verdura *Le nostre proposte primaverili hanno inizio*	Fr. 36.—
Piazza Tel. 091 826 26 88, P. Governo	Cordon bleu con contorno e dessert *Tutte le sere chinoise a volontà*	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 e luganighetta *Rassegna gastronomica dei gamberoni!*	Fr. 24.—
Ristorante Internazionale Tel. 091 835 44 20, Viale Stazione 35	Stinchetto di maiale al forno sfumato al Merlot bianco con patate arrosto	Fr. 25.—
Ristorante La Taverna Tel. 091 223 00 10, Giubiasco	Cordon bleu con patate fritte e dessert	Fr. 22.—
Ristorante Montebello Tel. 091 825 83 95, Salita alla Chiesa 3	Affettato misto ticinese, polenta e coniglio *Martedì 19 marzo menù di San Giuseppe gradita la prenotazione*	Fr. 25.—
Ristorante Stella Tel. 091 857 33 36, Giubiasco	Cozze alla marinara, filetto di orata e dessert	Fr. 25.—
Romitaggio Tel. 091 825 36 92, M. Carasso	Insalata di mare con verdura, gnocchi vongole e bottarda Filetto di branzino in crosta di patate e verdura, dessert	Fr. 18.— Fr. 20.—

Anno XLIX
Settimanale edito dalla Società Commercianti di Bellinzona e dintorni
LA STADERA
N. 9
Mercato di sabato
9 marzo 2024
www.commercianti-bellinzona.ch

Il caseificio Saliciolo dei Pedrazzini
Da 30 anni presente al Mercato

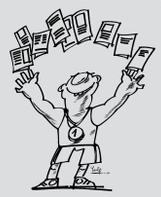
In Piazza Collegiata sostano ogni sabato parecchi furgoncini dei nostri stimati espositori. Uno di questi esibisce un bellissimo campanaccio che fa la gioia dei bambini (e non solo) che facendogli una piccola carezza, lo fanno vibrare e suonare in maniera fragorosa. Dietro al bancone di vendita – in questi momenti speciali – sorride bonariamente la signora Angela: il campanaccio ha anche il potere di richiamare l'attenzione a tutto quello che si trova all'interno del furgoncino. Ma a questo punto occorre andare nella giusta direzione e segnare due date: 1994-2024. Perchè? Perché questo furgoncino è presente da 30 anni ogni sabato al mercato di Bellinzona. La redazione de La Stadera ha raccolto la testimonianza del titolare che qui proponiamo ai lettori: "Tutto è iniziato nel 1994 in una fredda mattinata di gennaio con l'ausilio di una torcia elettrica, tanto entusiasmo e pieni di speranza. La nostra prima postazione è stata in Via Nosetto e in seguito i tempi hanno richiesto adeguamenti e ci siamo spostati in Piazza Collegiata dove stiamo benissimo. Ogni sabato è Angela che coadiuvata dal marito Roger si preoccupa con energìa e passione di accogliervi nella sua postazione. Sapete una cosa? Così –prosegue il nostro interlocutore – in trenta anni siamo stati assenti solo due volte! In questi sei lustri abbiamo conosciuto tre generazioni di clienti e tantissimi sono rimasti fedeli sin dall'inizio. Eravamo partiti da Bironico con il caseificio Carvina e nel 1996 dopo il matrimonio di Paola con Enrico Pedrazzini, il caseificio è stato trasferito a Tenero dove ha assunto il nome di Saliciolo. Per un ventennio Enrico è stato il mastro casaro ed ha prodotto formaggi e latticini anche per chi deve prestare attenzione ad intolleranze. Da due anni in ditta è giunto Samuele figlio di Enrico: ha svolto per otto anni il percorso formativo ed è oggi un tecnologo del latte con diploma federale. Angela ogni sabato a Bellinzona – così conclude il nostro interlocutore – offre tutta la produzione di formaggi, formagelle, formaggini, burro, prodotti stagionati, specialità di pecora e tanto altro". 30 anni di presenza al mercato in centro storico meritano dovuti ringraziamenti, felicitazioni e complimenti. Sono quelli che la Società Commercianti Bellinzona & Dintorni e la Redazione de La Stadera inviano di cuore al Casato Pedrazzini e al Caseificio Saliciolo.

F.Z.

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

Ma ghé ammò l'invèrn?

Pòch dì fa, a sùm disedà cum'è al sòlit à la stèsa ùra, ma sém incurgiù che quaicòs l'éva cambià, a cumincià da la lüs che, a travèrs i taparèl da la finèstra da la stànza, la ma faséva vedé alménu él cuntùrn di mòbil e un riflès dàl spécc. A ma sùm dì: "Stanòcc l'éva lüna piéna", e ho vérdü fò tütt per guardà él spétàcul e ciapà un pu d'ària frésca, ma sùm restà delüs. Da la lüna ghéva gnànca l'umbra e l'ària l'éva tàntu dùlza, in ògni mòdo mìa frésca cum`è ma sarésa specià per i prìm dì da febràr. Cum'ê al sòlit, in mànìga da camìsa, a sém nài a fa dü pàss in dàl giardìn e pö in dàl bôsch, intànt ch'èl sarésa rivà el sô a invidàm a fa quaicòss per tirà nôcc. A ma guardi intûrn cum'è ho mai fài fìn adèss per scuprì tànti particulàr cum'è qui furmìch pìcul e nègri che, regulàrmént ai prìm dì da bél témp, i pàsa sôta a la finestra e i ta végn dént in cà per purtà vìa quai brìs da pàn. Guàrdi qui cròcus che inséma ai bucanéf ai narcìsi i e ai prìmul i ricàma el giardìn intànt che i prìm avìc, i vésp e i calabrùn i ga s'infila da mézz per güstà èl prìm menü da la stagiùn. Pö la sarà la vòlta di pérsich e di brügn , incapüscià da culùr e i prìm üséi che i sfurgàia fra i ràm, a cumpletà quel quadru che gnànca cùn na gràn fantasìa sa riüscirés a imaginà. Stràno invèrn! Cum'è quèl da sti àn indré, cùn pòca néf, che l'ha metü in dificultà i staziùn da sci, i albergadô e pö ànca el türismu in generàl. Se ném in avànti iscì fra quài ànn a gavrém dumà dô stagiùn: quèla càlda e quèla frègia, se pudarém ammò ciamài inscì. L'invèrn l'è tàntu impurtànt quanto l'estàt perché la tèra la ga bisögn da ripusà e da rigeneràs cum'è ghèm bisögn da la néf süi muntàgn per garantìm l'aqua di surgént e pö ànca èl gél per cunsulidà él terégn e scungiürà qui scuscendimént cum'è qui che ié sucedü in da sti àn indré e che pürtròp i pudarés cuntinuà. Sa spera sémpru in dàl méi e per intànt gödémas sta primavéra cun un pensé, magàri cun dô paròl in rima:

Primavera

I ciuchìn da cristàll i sgota e i scumpariss.
A poch a poch la rungia la sa ingròsa
e la cur e la canta in mèzz ai sàs e ai radìss.
per quietàss giò un zichìn e fa na pòsa
L'aria l'è püsé dulza, quasi calda,
anca se sü in di scìm ghe ammò sü néf
Visìn a l'acqua una farfàla gialda
la ' s posa sü un fil d'erba: la vöö béf.
Una lüserta, distendùda su un sàss
la möff apèna la cùa e la sa guarda in gir.
La cüra quel muscùn lùcid e grass
cun la speranza che 'l ga riva a tìr.
Un merlu negru el sgàrba in dal terén.
El scerca anca lü un quai bau da mangià
ma stavolta in dal becch el ga scià fegn
per preparàs èl nì e mètt sü cà.
Un bel cròcus bianch e bleu el met fö la testa.
e in dal grìs da la sìra el par una candera.
L'è incuminciada anca per lu la festa.
La püsè bèla da l'ànn: quela da primavera!

➜ **Notizie strane**
A volte ci capita di leggere notizie che di primo acchito sembrano inventate. Invece sono vere – come questa – riportata nei giorni scorsi da un noto quotidiano della Lombardia. Titolo: Occhi in su a Mornasco. Alcune sere fa il cielo sopra il nostro paese fu illuminato da una luce improvvisa che andò gradatamente crescendo fino a raggiungere l'intensità di una illuminazione elettrica. Il chiarore durò due minuti e dopo un altro minuto si udì una forte detonazione cupa susseguita da un rombo prolungatissimo che fece traballare i vetri di tante case.

➜ **Festa della donna**
Si terrà venerdì 8 marzo al Ristorante Unione. Festeggeremo tutte le gentili signore con un menù speciale. Informazioni e prenotazioni allo 091 825 55 77. Inoltre fino al 30 marzo c'è la famosa Rassegna dei Gamberoni!

➜ **Tombola**
La comunità del Sacro Cuore ci informa che domani domenica 10 marzo alle ore 14 presso il centro spazio aperto si terrà l'annuale tombola. Vien annunciato un tempio premi ricchissimo. Non mancate!

➜ **Serata pubblica**
Lunedì 11 marzo alle ore 18 alla Biblioteca cantonale si tratterrà il tema "La conciliabilità come fattore di attrattiva del mercato del lavoro regionale".

➜ **Galleria Job**
Gli appassionati d'arte sono invitati oggi sabato 9 marzo alle ore 11 presso la Galleria Job per l'inaugurazione della mostra "Ombre e Tetrallegro" di Renzo Ferrari. Presenta Maria Will critica d'arte. La mostra rimarrà aperta fino al 4 aprile 2024 il mercoledì e giovedì dalle ore 14 alle 18.

➜ **Linea Enoteca**
È la linea storica con cui la Chiericati nasce, cresce e si fa conoscere sul territorio. Una linea che è sicuramente cambiata con il tempo e si è evoluta in funzione delle esigenze dei consumatori. In questa linea troviamo vini genuini che rispecchiano un vitigno tradizionale per il territorio, vinificato in tante sfaccettature: il Merlot.

➜ **Detti nostrani**
Adèss al so parchè al nava mia giò da pees; bèl faa da ciola, u majava da sc-condon! Ora so perché non dimagriva: sfido, mangiava di nascosto! Fortünada chèla sc-pusa se la prima l'è 'na tusa. Fortunata quella sposa se la primogenita sarà una femmina. I à dii che vèrs mesc-di al sa tira föra. Le previsioni annunciano bel tempo verso mezzogiorno.

➜ **Somaro maschio**
È in vendita a S.Abbondio un somaro maschio ben sanato. Il veterinario aggiunge che il somaro non ha ancora cinque anni ed è di belle qualità.

➜ **Teatro Sociale**
C'è una settimana di importanti spettacoli. Così questa sera sabato andrà in scena alle ore 20.45 Io Pinocchio di Emanuel Rosenberg e Daniele Zanella pure con Viviana Gysin e Cristiana Zenari. Mercoledì 13 e giovedì 14 marzo "Come tu mi vuoi" di Luigi Pirandello e regìa di Luca De Fusco con Lucia Lavia e la compagnia dello Stabile di Catania. Biglietti allo info Point di Piazza Collegiata.

➜ **Swiss Press Photo 23**
Le migliori fotografie giornalistiche svizzere del 2023, premiate dalla Fondazione Reinhardt von Graffenried, saranno in mostra a Castel Grande da oggi sino al 28 aprile 2024.

➜ **OSI in Collegiata**
Siamo già a conoscenza che la sera del venerdì santo (29 marzo) l'Orchestra della Svizzera Italiana diretta dal maestro Markus Poschner suonerà in Collegiata. Le prevendite sono in atto all'Info Point.

➜ **Inserzione foto**
La Stadera organo settimanale della Società Commercianti Bellinzona è a disposizione dei candidati a Municipio e Consiglio Comunale. Per le dovute informazioni tecniche rivolgersi alla Tipografia Torriani SA, Via Pizzo di Claro 3. Telefono 091 825 89 19. Prezzo per ogni apparizione fr. 100.–.

Farmacie Pedroni
Airolo, Arbedo, Ascona, Bellinzona, Bodio, Camorino, Castione, Cugnasco, Faido, Locarno, Riazzino, 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
ISO 9001 QMS Pharma

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

Consulenti per il Bellinzonese:
Claudio Ostini, T 079 337 46 56
Gabriele Rigozzi, T 079 686 62 86
Marco Nobile, T 079 175 25 63
Daniele Bernardazzi, T 079 237 05 43

la Mobiliare
002255

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