

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	Verdure in pastella, vitello tonnato con contorno e dessert <i>Possibilità di pranzare e cenare nelle nostre tre sale climatizzate e nella veranda</i>	Fr. 24.—
Bar Indipendenza Tel. 076 245 37 34, P. Indipendenza 1	Mezzo galletto con cipolle di Tropea caramellate e patate chips	Fr. 22.—
Bar L'incontro Tel. 091 825 13 49, Bellinzona	Gamberoni al Cognac con contorno Manzo in salsa verde con patate in insalata	Fr. 26.— Fr. 25.—
Cantinin dal Gatt Tel. 091 825 27 71, Bellinzona	Mezzi paccheri al polipo con olive taggiasche e pomodorini <i>Sabato 20 luglio Paella catalana a volontà Fr. 32.—</i>	Fr. 24.—
Casa del Popolo Tel. 091 825 29 21, Viale Stazione 31	Trancio di salmone in crosta servito con patate fondenti e verdure	Fr. 28.—
Grottino Ticinese Tel. 091 826 39 64, V. Lavizzari 1	Impanata estiva con rucola, pomodorini e grana	Fr. 25.—
Grotto dei Pacifici Tel. 091 825 67 57, Via alla Predella	Merluzzo o spezzatino di manzo con polenta e dessert	Fr. 27.—
Osteria Grotto del Nando Tel. 091 825 55 62, Carasso	Piatto Srilankese: mix di noodles (verza, porro, cipolle, uova e gamberi)	Fr. 20.—
Piazza Tel. 091 826 26 88, P. Governo	Saltimbocca con contorno <i>Tutte le sere Roast beef al pepe verde</i>	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 della Macelleria del Borgo	Fr. 24.—
Ristorante Internazionale Tel. 091 835 44 20, Viale Stazione 35	Ravioloni di ricotta e erbette con gamberi e pomodorini	Fr. 25.—
Ristorante La Taverna Tel. 091 223 00 10, Giubiasco	Stinco di maiale con patate novelle e dessert <i>Giovedì sera tutte le pizze Fr. 10.—</i>	Fr. 22.—
Ristorante Montebello Tel. 091 825 83 95, Salita alla Chiesa 3	Insalatina verde, maialino al forno con contorno <i>Alla sera concerto Malati Vascolari con fornitissima griglia</i>	Fr. 35.—
Ristorante Stella Tel. 091 857 33 36, Giubiasco	Cozze alla marinara, gamberoni alla griglia e dessert <i>Su prenotazione costine a volontà Fr. 29.—</i>	Fr. 25.—
Romitaggio Tel. 091 825 36 92, M. Carasso	Alici marinate agli agrumi di Sorrento e cipolle caramellate, spaghetti burrata e tartare di gamberi, dessert Gran fritto misto e dessert	Fr. 18.— Fr. 20.—

Anno XLIX

LA



Settimanale edito dalla Società Commercianti di Bellinzona e dintorni

STADERA

N. 26
Mercato di sabato
13 luglio 2024

www.commercianti-bellinzona.ch

BIAS, un secolo di eccellenza nel centro storico della Città

Ogni sabato, La Stadera annovera tra i suoi fedelissimi inserzionisti la boutique BIAS, situata in Via Teatro 1, nel cuore pulsante di Bellinzona. In questa cornice storica e affascinante, si trova il rinomato negozio di pelletteria, calzature, accessori e abbigliamento BIAS, simbolo di eleganza e qualità senza tempo. Noi de La Stadera abbiamo avuto il piacere di conversare con Michele Biaggi che, insieme alla sua gentilissima moglie Elena, dirige oggi con passione e dedizione l'azienda di famiglia. "Tutto ebbe inizio negli anni '20 del secolo scorso – racconta Michele – quando mio nonno Silvio Biaggi da Ravecchia si trasferì a Berna per apprendere l'arte della selleria. La scelta fu dettata dalla presenza delle truppe militari con un esercito di cavalli, che richiedevano abili artigiani per confezionare e riparare selle, briglie e finimenti di cuoio. Acquisita una solida esperienza professionale, Silvio decise di rientrare a Bellinzona, dove nel 1924 aprì in Via Camminata la selleria Biaggi Silvio. A partire dagli anni '80 – prosegue Michele – rientrato dagli studi, ho preso le redini della

selleria, ampliandone subito l'offerta con la produzione di cartellame, valigeria, borse da donna, portafogli, cinture e sandali. Ogni prodotto è realizzato con i migliori pellami e materiali, eseguito con cura da artigiani esperti e garantito da servizio post-vendite. Siamo fieri di continuare a offrire la nostra lunga esperienza nel centro storico dove siamo nati. Desidero cogliere questa opportunità – così conclude il nostro interlocutore – per esprimere la mia profonda gratitudine a tutte le collaboratrici e collaboratori che, nel corso della nostra lunga storia, hanno dedicato il loro impegno e, con il loro contributo, hanno reso possibile il successo del nostro marchio". Oggi La Stadera desidera aggiungere che Michele Biaggi, detto Bias, dopo il diploma di maestro conseguito nel 1974 alla Magistrale di Locarno, ha proseguito gli studi nelle Accademie di Belle Arti di Firenze e Brera, ottenendo il diploma in Arti Plastiche. Un vero vulcano di idee. Michele ha creato opere artistiche esclusive che completano splendidamente la gamma dei prodotti esposti in Via Teatro.

Oggi BIAS nel cuore di Bellinzona e con Bellinzona nel cuore, presenta la meravigliosa vena dell'artigiano-artista e imprenditore profondamente legato alla sua città, con il desiderio di farla vivere con gusto e interesse anche in futuro. È proprio il caso di dire: BIAS, una tradizione che si rinnova da 100 anni. E quindi tanti complimenti e felicitazioni per il secolo di vita da parte della Società Commercianti Bellinzona & Dintorni!

F. Z.



Viale Stefano Franscini 41, 6500 Bellinzona
chiuso la domenica

NUOVA GESTIONE
Specialità di pesce e carne
Pizza con forno a legna

MENÙ DEL GIORNO A PARTIRE DA 13 CHF
SABATO PRANZO - MENÙ TURISTICO:
primo + secondo + contorno + dolce a 28 CHF

seguici su:
@ristorante_alla_torretta_
alla_torretta_ristorante_pizzeria
tel. +41 91 211 01 60 cel. +41 76 434 94 81



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

Stòri da paés: La butéga, èl prestìn, el lacé

La definiziùn "butéga", in da la mentalità da la gént da quel témp l'è ammò la medésima, malgràdo che l'espresiùn l'è genérica e, se l'è mia seguìda da un'indicaziùn specifica, la vö di niént. Infàti nurmalmént sa dis: la butéga da le-gnamé, da barbé e insci per altri mesté. Ma in di nòst paesin da muntàgna senza grànd necessità e pretés, l'ünich negòzi che stàva in pè l'éva quel che vendéva ròba da mangià, principalmént pàn, fur-màcc, ròba salàda e pòch da piü. Alùra nà a la butéga sa intendéva na a cumprà quaicòss da mangià. Per i àltri acquisti bisögnava na in cità. I butégh d'una vòlta iéva prupurziunà a la grandèzza del paés e indispensàbil per mia duvé na in Bùrg (in cità), ogni vòlta che sa ghéva bisögn quaicòss, sènza cuntà la spésa per l'auto pustàl e pö èl témp che ga vuréva quànd, la magiùr pàrt di vòlt, sa nàva a pè. Che sa cumpràva püsé da spèss l'éva el pàn, còt ammò in dal fùrn scaldà a légn a cùl fasinn, che a ghévum mia a difficoltà per truvà perché iéva i ràmm da scàrt di piànt che i sa taiàva regularmént tücc i àn per pizà la stüa in cüsina e scaldà la cà. El prestiné, al matin prèst che l'éva ammò nòcc, l'im-pieniva el fùrn cùn sti fasinn, el

ga dàva el föch, e quànd iéva brüsà, el la puliva e pö, cùn na paléta da légn cùl mànich lungh, el l'im-pieniva da pagnòtt per fa cös la prima còta. Sübit dopu, a se-gùnda di bisögn, el na faséva un'altra. Per quel ömm, nügn fiö-ritt, a ghévum un gràn rispèt perché l'éva per mérit sò se pudévum smurzà la fàm. Quai vòlt el ma la-sàva na dént in dal prestìn e l'éva un sulief, specialmént d'invern pudé scaldàss, intànt ch'èl tiràva föra qui bèi pagnòtt lüsént che i paréva pitürà, e magàri pruvàn un tuchètt per calmà la fàm che la mancàva mai. Altri vòlt, se ga van-zàva un pu d'impàst, el m'äl dàva e nügn a curévum a cà per fàl cös su la piastra da la stüa, sémpru piza tütt l'ann. El prestìn el faséva pàrt da la butéga. Pruprietària l'éva la Léna, una dòna bégn piantàda, che da giùvina la stàva in un altru paés mia tant distànt. Maridàda a vügn di nòst, l'éva restàda véduva prèst e per tirà grànd la famiglia, l'éva pensà bégn da mett sù stu neguziètt in duva la vendéva un pü da tütt ma specialmént èl pàn ch'èl sa pagàva un tant al chilo, a diferénza d'incö che s'äl cumpra per tòch e qualità, e tu se màl cus'èl pésa. Da sòlit s'an cumpràva na lira (mézz chilo) e s'äl pesàva,

da manéra che, quasi sémpru, per cumpletà el pés, t'àn vegniva sù un tuchètt che a sbucunàvum intànt che a nàvum a cà. Inséma al pàn sa cumpràva magari farina da pulénta, patàti, ris, pàsta, salàm, insòma quel che sa ghéva da bisögn per una cüsina senza pretés. Da carne s'àn cumpràva da ràr perché bisögnàva nà a töla fin in Bùrg e pö la custàva tröpp. Quai vòlt sa la tudéva quànd una vàca la nàva a burèla e i duvéva mazàla. In quel caso el padrùn da la béstia, per mia pèrdich tütt, èl nàva cà per cà a dumandà se s'àn vuréva un tòch cun poca spésa. Certi vòlt la gulusità la t'änvöiava a tö una fèta da strachìn (Gorgonzòla) upür un pàra d'èti da tün. Mia quel di scatulètt cum'è adèss ma quel sciòlt, tirà sù sòtt òli, a tòch, da una scàtula da cinq chili, pesà e vultà dént in üna carta uliàda (oleata). Ma pàr ammò da vess lì, cui öcc fö da la tèsta, a guardà la Léna che la rügàva cùl cügià per tö sù i tòch püsé bèi e senti el prufüm ch'èl sa mischiàva cùn altri udür che i sa cumbinàva insci bégn da vegnìn föra na cumpusi-zìun cum'è se füsà un màzz da fiù.

Cuntinua...

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



→ Tour guidato

C'è qualcosa di nuovo in città, comunque già annunciato per sabato 27 luglio con ritrovo alle ore 10 all'Info-Point di piazza Collegiata. Però occorre obbligatoriamente iscriversi (cosa gratuita). Di che cosa si tratta? Si tratta del nuovo tour guidato "Experience the Middle Ages in Bellinzona" della durata di circa due ore. Un giro che vi porterà alla scoperta della nostra storia. La partenza è prevista da Piazza Collegiata dove una guida esperta vi accompagnerà a Castel Grande passando per le strade, i vicoli e i luoghi più caratteristici. Ma attenzione. Bisogna tenere gli occhi ben aperti perché durante il percorso si potrebbero incontrare alcuni personaggi stravaganti usciti direttamente dai libri di storia e quindi pronti a catapularvi in altre epoche. E a questo punto non esitate ad iscriversi per sabato 27 luglio!

→ Festival Park

Un altro fine settimana di calcio al Parco urbano di Bellinzona e nella Piazza Grande di Giubiasco. I momenti finali di Euro 2024 con proposte gastronomiche e momenti di intrattenimento.

→ Pro Carasso-Galbizio

Con il dovuto anticipo informiamo che domenica 28 luglio si terrà ai Monti Marno sopra Carasso la tradizionale Festa delle Costine. L'iscrizione è obbligatoria entro il 20 luglio a Katia Marchesi, 6703 Osogna o allo 076 394 14 77. È prevista la salita con l'elicottero.

→ Doverosa affilatura

Il presidente Luciano ha portato tutti i coltelli ad una affilatura presso un arrotino diplomato con negozio in una contrada cittadina. Ricordiamo che Daro in Piazza si terrà venerdì e sabato 23 e 24 agosto sul piazzale delle Scuole. Su richiesta sarà possibile prendere visione dell'urna segreta custodita in un locale del palazzo. Ma solo previa richiesta scritta da consegnare all'inseriente.

→ Il dialetto tradotto

A grande richiesta ecco alcune frasi del nostro non dimenticato amico Claudio Pollini. G'avevom sèmpar pagüra pa la cöga quand la dropava la fièxill. Temevamo per la cuoca quando doveva usare la pentola a vapore. Dat mia da fa pai altri se pö ta ga la

fè mia a acetaa i voltafacia. Non fare del bene se non hai la forza di sopportare l'ingratitude. L'è muss tasee. È d'obbligo tacere. La belezza di donn la sa veed in di öcc di oman. La bellezza delle donne si vede negli occhi degli uomini. L'è nai in bèsc-tia chèl bambo. Si è infuriato quello sciocco. Sc-tanocc m'è rivaa denta un prèvat in cà. Stanotte mi è entrata una farfalla nera in casa. U ghà un cüü d'elefant. Una volta seduto non si alza più.

→ Estate in Città

La colonna sonora del tuo aperitivo di mercoledì 17 luglio a partire dalle ore 18 è questa: in Piazza Indipendenza con i South Rails; in Piazza Governo con la Reggae Nicht; I Troglos saranno in Piazza Collegiata; la The Baddies Duo in Piazzetta Gabuzzi e per finire in cima a Viale Stazione ci sarà l'esibizione dei Tri per Düü. Buon divertimento!

→ A Preonzo

Questa sera sabato 13 luglio a partire dalle ore 18 ci sarà la Festa del Nucleo con le tradizionali animazioni.

La Banca più antica del Ticino

Prodotti di risparmio
Soluzioni d'investimento
Gestione patrimoniale

Piazza Collegiata 3 | CH-6501 Bellinzona
Tel. +41 91 821 51 21 | Fax. +41 91 825 66 18
info@bancaria.ch | www.bancaria.ch



SOCIETÀ
BANCARIA
TICINESE

dal 1903