

# IL PRANZO DEL MERCATO vi è proposto da...

**BIAS boutiques** Bellinzona  
Via Teatro 1  
091 8262461  
pelletteria, calzature,  
accessori, abbigliamento.



dal 1924



**GEOX**  
RESPIRA



<b>Antichi Sapori</b> Tel. 091 829 05 05, Gorduno	Melanzane alla parmigiana, piccata alla milanese con risotto e dessert <i>È arrivata la selvaggina</i>	Fr. 26.—
<b>Bar L'incontro</b> Tel. 091 825 13 49, Bellinzona	Mondeghili con purè	Fr. 20.—
<b>Cantin dal Gatt</b> Tel. 091 825 27 71, Bellinzona	Ravioli ripieni ai funghi porcini al burro nocciole, timo e prosciutto crudo croccante	Fr. 24.—
<b>Casa del Popolo</b> Tel. 091 825 29 21, Viale Stazione 31	Sminuzzato di capriolo servito con tagliatelle al burro	Fr. 24.—
<b>Grottino Ticinese</b> Tel. 091 826 39 64, V. Lavazzari 1	Tartarina di cervo con contorno <i>Tutti i nostri piatti si possono avere d'asporto</i>	Fr. 26.—
<b>Grotto dei Pacifici</b> Tel. 091 825 67 57, Via alla Predella	Salmi di cervo o spezzatino di cinghiale con spätzli al burro, cavolini di Bruxelles e dessert	Fr. 24.—
<b>Locanda Ticinese</b> Tel. 091 825 16 73, Via Orico 3	Gnocchi fatti in casa ai funghi Scaloppine di cervo con i suoi contorni	Fr. 22.— Fr. 25.—
<b>Osteria Grotto del Nando</b> Tel. 091 825 55 62, Carasso	Insalata, salmi di cervo con polenta	Fr. 18.—
<b>Osteria Nanou da Tati</b> Tel. 091 826 12 12, Via Motto Mornera 4	Insalata, maialino nostrano al forno con contorno e dessert	Fr. 25.—
<b>Osteria Roby</b> Tel. 091 825 37 26, Via S. Gottardo 50	Pizzoccheri alla valtellinese LU-VE menù del giorno Fr. 17.—	Fr. 18.—
<b>Penalty, da Patrizia e Remo</b> Tel. 091 825 99 96, Via Daro 6	Coscia di lepre in salmi con polenta <i>Le proposte di selvaggina sono iniziate, visita pagina FB o www.ristorantepenalty.ch</i>	Fr. 28.—
<b>Piazza</b> Tel. 091 826 26 88, P. Governo	Pasta con ceci e trippa di merluzzo croccante, dessert torta di mele	Fr. 24.—
<b>Ristorante Hotel Unione</b> Tel. 091 825 55 77, Via Henri Guisan 1	Risotto al Merlot del Ticino mantecato al formaggio dell'Alpe Gorda e luganighetta della macelleria Borgo Pappardelle all'uovo fresche al ragù di lepre sfilacciato	Fr. 24.— Fr. 24.—
<b>Ristorante Internazionale</b> Tel. 091 835 44 20, Viale Stazione 35	Scaloppine di maiale al Marsala con patate arrosto e verdure di stagione	Fr. 22.—
<b>Ristorante Montebello</b> Tel. 091 825 83 95, Salita alla Chiesa 3	Piccolo affettato misto ticinese, arrosto di vitello al forno con patate e verdure <i>Sabato 15 ottobre serata formaggi e tradizione con il Gruppo Canzoni e Costumi della Svizzera Italiana</i>	Fr. 28.—
<b>Ristorante Stella</b> Tel. 091 857 33 36, Viale A. Sartori 1	Tortiglioni all'amatriciana, maialino al forno e dessert	Fr. 22.—
<b>Romitaggio</b> Tel. 091 825 36 92, M. Carasso	Crema di patate con polipo croccante, gnocchi zucchine e gamberetti Fritto di paranza e dessert	Fr. 18.— Fr. 20.—

Anno XLVII

Settimanale edito dalla Società Commercianti di Bellinzona e dintorni

**LA**



**STADERA**

N. 40

Mercato di sabato  
8 ottobre 2022

www.commercianti-bellinzona.ch

## Oggi sabato a Palazzo Civico e dintorni "Mestieri in Città" tutto per i giovani

Da una idea decisamente geniale nasce questa giornata tutta dedicata ai giovani. La Città di Bellinzona e l'Azienda Multiservizi Bellinzona in collaborazione con la Città dei mestieri della Svizzera italiana, hanno il piacere di segnalare un evento volto a presentare le possibilità di apprendistato in seno alla Città. I formatori e gli apprendisti in formazione racconteranno come si svolgono le loro giornate lavorative e saranno a disposizione per rispondere alle domande. Tutto questo si svolgerà oggi sabato 8 ottobre dalle ore 10 alle 16 a Palazzo Civico e dintorni dove sarà presente la postazione della Città dei mestieri della Svizzera italiana che promuove l'evento, nella quale si potranno ricevere informazioni sul mondo della formazione professionale di base e continua. In questa postazione ci saranno anche diversi ispettori

di tirocinio. Ora andiamo a presentare i settori – sono esattamente cinque – dove c'è possibilità di seguire il tirocinio presso la nostra Città. Settore sanitario: operatori sociosanitari e addetti alle cure socio-sanitarie, assistenti dentali. Settore ristorazione ed economia domestica: impiegati d'economia domestica e addetti d'economia domestica, cuochi e addetti di cucina. Settore costruzioni, edilizia e verde: falegnami, giardinieri, operatori di edifici e infrastrutture, operatori per la pulizia ordinaria e manutentiva, aiuto pittori e geomatici. Settore economia e amministrazione: impiegati di commercio, stagisti 52 settimane per maturità professionale. Settore informatica, elettricità ed elettronica, informatici degli edifici, elettricisti per reti di distribuzione. È dal 2019 che la Città presenta ogni anno scolastico le pro-

fessioni disponibili all'interno dell'amministrazione comunale, attraverso questo evento rivolto a ragazze e ragazzi che si stanno interessando a un apprendistato. Per avere maggiori informazioni è sempre possibile consultare il sito [www.bellinzona.ch/mestieri](http://www.bellinzona.ch/mestieri). Con questa giornata la Città si mostra particolarmente attenta ad assicurarsi il futuro assumendo e formando personale in casa propria. Anche la Società dei Commercianti e la redazione de La Stadera si sentono in dovere di complimentare e felicitare il Municipio per questa bellissima iniziativa frutto dell'intesa con la Città dei Mestieri la cui sede si trova in Viale Stazione.

F.Z.

<p><b>Eredi Luigi Bassi</b> Carpenteria in legno - Copertura tetti</p> <p>Via Fleming 9, CH - 6500 Bellinzona Telefono 091 826 37 71, Fax 091 826 37 32</p>	<p><b>TIPOGRAFIA TORRIANI SA</b></p> <p>Via Pizzo di Claro 6500 Bellinzona Tel. 091 825 89 19 Fax 091 826 30 59 info@tipografia-torriani.ch www.tipografia-torriani.ch</p>	<p>...i nostri...</p> <p><b>"Record"</b></p> <p>consulenza, competenza e qualità</p>
---	--	--

## Domenica "Il fondo del sacco" gratuito a 25 anni dalla riapertura del Teatro Sociale

Sono passati 25 anni da quando, il 9 ottobre 1997, il sipario del Teatro Sociale Bellinzona si riaprì dopo i lavori di restauro durati quattro anni. Quella sera andò in scena "Snaporaz Fellini": fu il coronamento di uno slancio popolare. In questo quarto di secolo il Teatro Sociale Bellinzona ha aperto le sue porte per 2500 eventi e ha accolto oltre mezzo milione di frequentatori. Ecco perché, a 25 anni da quello storico momento, il Teatro Sociale Bellinzona è felice di invitare tutta la popolazione ad una replica gratuita dello spettacolo "Il fondo del sacco", che si terrà domenica 9 ottobre alle ore 16.00. Questo spettacolo, tratto dal romanzo di Plinio Martini e interpretato da Margherita Saltamacchia e Daniele Dell'Agnola, è la produzione più rappresentativa del tea-

tro della nostra Città e la più amata dal pubblico. A cinque anni dal suo debutto "Il fondo del sacco" continua a raccogliere emozioni e consensi ovunque sia rappresentato: porta in scena il libro forse più amato dai ticinesi, raccontandone il passato con affetto e disincanto per aprire squarci lucidi e sorprendenti sul nostro presente. Domenica 9 ottobre è quindi l'occasione giusta per ritrovarci a celebrare 25 anni di un nostro pezzo di storia. Si comincia alle 15.00 con un brindisi e la musica delle "Limonate fresche", a seguire alle 16.00 lo spettacolo "Il fondo del sacco" e per fi-



nire festa nel giardino di Piazza Governo sempre con le "Limonate fresche". L'ingresso allo spettacolo è gratuito ma si raccomanda la prenotazione all'InfoPoint Bellinzona, piazza Collegiata 12, telefono 091 825 48 18. Informazioni attuali e aggiornamenti sul sito [www.teatrosociale.ch](http://www.teatrosociale.ch).

### → Festival formaggio DOP

Manca una sola settimana al grande avvenimento proposto dalla Società dei Commercianti. Stiamo parlando della Rassegna d'Autunno che nel prossimo fine settimana farà affluire fra Piazza Teatro e Piazza Governo la folla delle grandi occasioni. In programma c'è la festa del formaggio d'alpe DOP. Massimo Gabuzzi responsabile dell'organizzazione ci ha confermato la presenza di tutti gli alpeggi di Ticino, Mesolcina e Canlana. Ed accanto alle bancarelle dei gustosi formaggi d'alpe, tutti con il

marchio DOP (Denominazione Origine Protetta) avremo altri prodotti del territorio come i vini, il miele, le castagne, il pane, i dolci e anche il cioccolato. Nella prossima edizione de La Stadera presenteremo in seconda pagina i nomi degli alpeggi presenti e in terza la disposizione delle bancarelle per il mercato dei formaggi.

### → L'arte di invecchiare

Alcuni consigli sono dispensati in una pubblicazione del sempre compianto Plinio Grossi. Eccone alcuni

stralci. Nel novembre 1868 viveva a Medeglia, Carlo Canedi di 104 anni, vegeto e robusto quanto uno di trenta. Si nutriva rare volte di zuppa mentre mangiava regolarmente sul mezzogiorno due libbre di pane con una pronta e facile digestione. Si era risposato due anni prima, asserendo che si sentiva stimolato dalla natura. Il tipografo Jack Limi che correggeva nello stabilimento Colombi a Bellinzona, il bollettino storico della Svizzera Italiana, festeggiò nel 1905 il 58esimo anno di esercizio attivo e continuo

**Agenzia generale Bellinzona**  
Michele Masdonati

Piazza del Sole 5  
6500 Bellinzona  
T 091 601 01 01  
[bellinzona@mobiliare.ch](mailto: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



## 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



dell'arte tipografica. L'ultimo superstita ticinese della campagna del "Sonderbund" e della relativa battaglia di Airolo del 17 novembre 1847, morì a Lugano il 12 febbraio 1926. Si chiamava Ueto Fonti.

### → Hotel Unione

La famiglia Berini comunica le specialità di selvaggina: sella di capriolo Baden Baden servita al tavolo in due tempi con le guarnizioni autunnali. Prenotazioni allo 091 825 55 77.

### → Serata pubblica

In città l'incontro con il Municipio è fissato per martedì 11 ottobre alle ore 20 nella Tensostruttura di Piazza del Sole. Già siamo a conoscenza che sarà presente una delegazione di commercianti desiderosi di sa-

perire il luogo dove verrà seppellito l'insensato progetto di istituire attorno alla foca una nuova zona d'incanto, come non bastassero quelle del centro storico.

### → Gruppo Giovani Artore

Domenica 16 ottobre, tardo pomeriggio, è prevista alle Scuole la tradizionale castagnata. L'invito è rivolto ai soci sostenitori e ai simpatizzanti.

### → Stop tecnico

Con la gara a coppie "dala büseca" è terminata al grotto Ponte Vecchio di Camorino l'attività all'aperto. Il torneo di chiusura con la fase finale nel pomeriggio di sabato scorso ha dato questa classifica: 1. Marco Guignard-Eros Gadabareno, 2. Giorgio

Simoni-Antonio Genabile, 3. a pari merito Gianni Pellandini-Celestino Buletti, Michela e Numa Cariboni, Riccardo Venturini-Angelo Contessi e Michele Diniro-Alex Lavigna.

### → Gotta e pseudogotta

Mercoledì prossimo 12 ottobre 2022, dalle ore 18.00, presso l'auditorium BancaStato a Bellinzona, si terrà la conferenza aperta al pubblico con il tema "Gotta e pseudogotta". Il Dr. Mauro Lucini presenterà cause, diagnosi e trattamento delle artriti microcristalline. La conferenza è organizzata dalla Lega ticinese contro il reumatismo. L'auditorium si trova in via Henri Guisan 5 e l'entrata è libera. Maggiori info su [www.reumatismo.ch/ti](http://www.reumatismo.ch/ti) e tel. 091 825 46 13.



La Società dei Commercianti di Bellinzona si felicita con i 20 fortunati vincitori del concorso gioca con noi del mese di agosto 2022 che si sono aggiudicati Fr. 2000.- in buoni d'acquisto. I nomi estratti sono: Balestra Daniela, Bertolini Mariangela, Bonetti Mary, Borla Leila, Boscarì Ilaria, Canonica Claudia, Cramerì Bruna, D'Avino Elvira, Graf Ruth, Guidotti Giona, Krebs Giulia, Manighetti Rosanna, Marioni Arianna, Mascanzoni Bruno, Pellegrino Valentina, Poretti Monica, Scacco Sebastiano, Snozzi Annamaria, Toscanelli Alena, Zoppi Pesciallo Chantal.

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](mailto:info@bancaria.ch) | [www.bancaria.ch](http://www.bancaria.ch)



SOCIETÀ  
**BANCARIA**  
TICINESE

dal 1903