

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	Suffle alla zucca, cazzola alla lombarda con dessert <i>È arrivata la selvaggina</i>	Fr. 28.—
Bar L'incontro Tel. 091 825 13 49, Bellinzona	Raclette Fr. 11.— Fondue al formaggio Fr. 22.— Vellutata di zucca Fr. 14.— Zuppa di cipolle Fr. 10.— Croûte au fromage Fr. 11.— Doppia panna con meringhe Fr. 8.—	
Cantin dal Gatt Tel. 091 825 27 71, Bellinzona	Gnocchi di patate al ragù di lepre <i>Siamo aperti domenica 16 ottobre a mezzogiorno</i>	Fr. 22.—
Casa del Popolo Tel. 091 825 29 21, Viale Stazione 31	Bocconcini di cinghiale alla cacciatora serviti con polenta	Fr. 22.—
Grottino Ticinese Tel. 091 826 39 64, V. Lavizzari 1	Capretto al forno con patate <i>Venite a degustare le nostre proposte settimanali e la nuova carta invernale</i>	Fr. 26.—
Grotto dei Pacifici Tel. 091 825 67 57, Via alla Predella	Cordon bleu del Grotto con patate al rosmarino e dessert	Fr. 24.—
Locanda Ticinese Tel. 091 825 16 73, Via Orico 3	Fettuccine al ragù di manzo Cordon bleu di cervo con spätzli e cavis rosso	Fr. 23.— Fr. 26.—
Osteria Grotto del Nando Tel. 091 825 55 62, Carasso	Insalata, salmi di cinghiale con polenta	Fr. 18.—
Osteria Nanou da Tati Tel. 091 826 12 12, Via Motto Mornera 4	Insalata russa, cordon bleu di maiale o pollo con contorno e dessert <i>Su riservazione, posti limitati</i>	Fr. 25.—
Osteria Roby Tel. 091 825 37 26, Via S. Gottardo 50	Risotto al Merlot con luganiga Burger menù artigianale con bibita analcolica	Fr. 18.— Fr. 15.90
Penalty, da Patrizia e Remo Tel. 091 825 99 96, Via Daro 6	Lasagne (fatte in casa) al ragù di cinghiale <i>Visita pagina FB o www.ristorantepenalty.ch per restare aggiornato</i>	Fr. 22.—
Piazza Tel. 091 826 26 88, P. Governo	Brasato con polenta e dessert <i>Tutte le sere fondue chinoise e bourguignonne</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 Borgo Tartare di capriolo con senape Dijone	Fr. 24.— Fr. 26.—
Ristorante Internazionale Tel. 091 835 44 20, Viale Stazione 35	Risotto al Merlot e luganighetta	Fr. 21.—
Ristorante Montebello Tel. 091 825 83 95, Salita alla Chiesa 3	Bollito misto <i>Non perdetevi la nostra serata formaggi e tradizione con il Gruppo Canzoni e Costumi della Svizzera Italiana</i>	Fr. 35.—
Ristorante Stella Tel. 091 857 33 36, Viale A. Sartori 1	Tagliatelle mare e monti, entrecôte di manzo al pepe verde e dessert	Fr. 22.—
Romitaggio Tel. 091 825 36 92, M. Carasso	Tartare di tonno con crostini, risotto alla pescatora Filetto di sogliola tropicale e dessert	Fr. 18.— Fr. 20.—

Anno XLVII

Settimanale edito dalla Società Commercianti di Bellinzona e dintorni

LA



STADERA

N. 41

Mercato di sabato
15 ottobre 2022

www.commercianti-bellinzona.ch

Rassegna del formaggio d'alpe DOP Tutto pronto per sabato e domenica

Eccoci con l'appuntamento che rappresenta anche il fiore all'occhiello della STEA, ossia della Società Ticinese di Economia Alpestre. Massimo Gabuzzi – membro di comitato della Società dei Commercianti e direttore generale della Rassegna d'Autunno – ci conferma che è tutto pronto. Fra Piazza Teatro e Governo e ovviamente in aggiunta al mercato del sabato in centro storico, la Città attende la folla delle grandi occasioni. Non mancherà anche quest'anno il concorso dei formaggi e la redazione de La Stadera ha creduto opportuno rivolgersi ad uno specialista per avere qualche maggiore informazione. Abbiamo quindi il grande piacere di salutare il signor Renato Bontognali, presidente della Giuria del concorso formaggi che ci dice: "La giuria del mercato dei formaggi di Bellinzona è composta da soci dell'Associazione

ticinese assaggiatori di formaggio ATIAF e da membri della Commissione di Tassazione della STEA. I membri della giuria devono presentarsi calmi e riposati, possibilmente non essere fumatori e astenersi da bere caffè prima di iniziare". Per la valutazione del formaggio i giudici analizzano i seguenti aspetti: 1. Caratteristiche della forma. Viene valutato l'aspetto della forma intera e in particolare la crosta che deve essere sana e avere il giusto colore, sintomo che dimostra come la stessa è stata curata e stagionata in una buona cantina. 2. Caratteristiche della pasta. Viene valutato il colore, che può andare dal giallo paglierino intenso, se puro latte vaccino, al giallo meno carico se latte vaccino con l'aggiunta di caprino. L'occhiatura, la quale deve essere assente o rara e ben ripartita. La consistenza al tatto, in particolare l'elasticità

della pasta la quale si deve poter piegare senza spezzarsi. 3. Caratteristiche gustative. Si spezza un pezzetto di formaggio sotto le narici e si valuta l'odore e la sua intensità. Di seguito lo si degusta masticandolo lentamente così da valutarne il sapore e l'aroma che devono essere piacevoli ed equilibrati. Per ogni aspetto viene assegnato un punteggio che va da un minimo di 4 punti ad un massimo di 20. Il punteggio massimo che un formaggio può raggiungere è di 100 punti. E il nostro interlocutore conclude così: "il formaggio d'alpe ticinese è una perla del nostro patrimonio culinario alpino, il fiore all'occhiello dell'economia lattiera del nostro cantone". Quindi sabato e domenica occorre fare piazza pulita sulle bancarelle dei nostri alpigiani e casari!

F.Z.



Durante la rassegna d'autunno, da venerdì a domenica proponiamo:

- La fondue al formaggio e la raclette
- Vellutata di zucca
- La zuppa di cipolle
- Les croûtes au fromage
- La doppia panna con meringhe.

Piazza Governo 4 – 6500 Bellinzona – Tel. 091 825 13 49



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

Mercato dei formaggi

15-16 ottobre 2022

Con orgoglio vi presentiamo i nostri prodotti

Gli alpeggi sono stati scaricati da poche settimane e questa manifestazione permette a casari e caricatori di offrire al pubblico - con orgoglio e grande soddisfazione - il frutto del loro duro lavoro in alta montagna. **48 alpeggi** animano le bancarelle del più grande mercato dei formaggi del Ticino e del Moesano. Un recinto con divertenti caprette e vitellini faranno divertire i bambini, ma il fiore all'occhiello della manifestazione sarà **la transumanza**, infatti domenica mattina alle 11.15 oltre 30 mucche e 20 capre discenderanno il Viale della Stazione per raggiungere Piazza Governo. **Un appuntamento unico da non perdere, vi aspettiamo numerosi!**

Transumanza
Domenica 16 ottobre
dalle ore 11.15 alle 11.45
Bellinzona: Stazione FFS -
Piazza Governo
Al termine della sfilata,
le mucche resteranno
in piazza Governo fino
alle ore 12.30



Rassegna d'autunno

Orari Manifestazione
sabato 10.00 - 20.00

domenica 10.00 - 17.00

11.15 Inizio Transumanza
11.45 - 12.30 Esposizione mucche
14.00 Premiazione concorso

Programma musiche

Sabato

09.30 Nüm Dal Corno (N)
10.30 IntantoCanto (T)
11.30 Pop Music School (N)
12.30 IntantoCanto (T)
13.30 Nüm Dal Corno (N)
14.30 Pop Music School (T)
15.30 BiSound (N)
16.30 BiSound (T)

Domenica

12.30 Pop Music School (T)
13.30 Filarmonica Alta Leventina (N)
14.15 Filarmonica Alta Leventina (T)
14.30 Pop Music School (N)
15.00 Sott Burg Jazz Band (T)
16.00 BiSound (N)

N = Palco Nasetto / T = Palco Teatro



Pane, pasticceria

19 Pane lento, lievito madre
Lugano

43 Buletti
Airolo, Bellinzona
Buletti

50 Bossalini
Claro, Bellinzona
Bossalini Tiziano

58 Valsangiaco
Preonzo, Bellinzona
Valsangiaco SA

Vino

1 Zamberlani Vini SA
Piotta

6 Vitivinicola Frasa
Rodi Fiesso
Fratelli Carlo e Luca Frasa

11 Cantina Silbernagl Ticino
Novazzano

20 Vitivinicola I Fracc
Monte Carasso

27 Vini Boldini SA
& Swiss Wine Group
Lumino

35 Azienda Terre d'autunno
Lumino

44 Cantina Ramelli
Gudo

53 Cantina Peter Gauch
Sementina

62 Luciano Della Casa
Meride

68 Ronchi Biaggi
Cadenazzo

Miele

13 L'ape custode
Lumino
Roberto Fischer

21 Amor Apis
Bellinzona
Rosanna Taminelli

34 Idromele Apis SAGL
Melano
Christian Fumagalli

47 Apicoltura Campagnoli
Gorduno
Micaela Campagnoli

54 Apicoltura Salvi
Arbedo
Fabio Salvi

61 Miele di Giada
Bellinzona
Di Giada

Castagne

14 Banfi Carlo
Bellinzona

14 Zacchi Nicoletta
Osco

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



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



Formaggio

2 Piora
Leventina
Emilio Bossi

3 Cristallina
Val Bedretto
Alfredo Guscetti

4 Mügaia
Verzasca
Damiano, Attilio Matasci

5 Bresciana
Blenio
Elisa Vanzetta

5 Ruschièda
Valle di Cresciano
Christian Pellanda

7 Garina, Püsced
Blenio
Casada patriziale

8 Bolla Froda
Vallemaggia
Manuel Ribeiro Pereira

9 Grossalp
Vallemaggia
Michele Arcioni

10 Vald
Verzasca
Lorenzo, Gloria Schärer

12 Bolla Carassina
Blenio
Marisa Martinelli

15 Monti di Doro
Leventina
Agri Doro

16 Monda
Monti di Carasso
Mario Tognetti

17 Naucal
Val Calanca
Doris Galfetti

18 Stabiorell
Val Calanca
Raffaele Berta

22 Angone Crestumo
Leventina
Omar Pedrini

23 Cioss Prato
Val Bedretto
Ruben Vella

24 Camadra
Blenio
Severino, Odis Rigozzi

25 Pertusio
Blenio
Matthias Vitali

26 Campra
Blenio
Wilma, Ivan Beer

28 Sorescia
Gottardo
Angelo Lombardi

29 Fortünei
Gottardo
Danilo Peter

30 Pietrarossa
Valcolla
Alex, Max Signer

31 Duragno
Monte Tamaro
Francesca, Brenno Poletti

32 Pontino
Leventina
Boggesi (M. Togni)

33 Fieud
Gottardo
Boggesi (M. Togni)

36 Predasca
Blenio
Boggesi

37 Stabiello
Val Bedretto
Boggesi

38 Ruscada
Val Cugnasco
Ester, Christian, Tiziano Monaco

39 Rusconi
Sementina
Allevamento vitelli

40 Pian Doss
San Bernardino
Oscar Gattoni

41 Formazzora
Val Bedretto
Genny Pedrini

42 Cari
Leventina
Donald Nessi

45 Stgiega
Lucomagno
Fabio Taddei

46 Croce Lucomagno
Lucomagno
Boggia Alpina

48 Vegorness
Verzasca
Dafne, Siro Gianettoni

49 Campo La Torba
Vallemaggia
Giorgio, Michele Dazio

51 Pozz
Blenio
Ra Chioranera D., A Tami

52 Robiei
Vallemaggia
Speziale, Fiori

55 Motterascio
Blenio
Boggesi Alpe Motterascio

56 Geira
Leventina
Simona Ferretti-Fransioli

57 Cadonigo
Leventina
Boggesi (Befa-Gendotti)

59 Pian Segno
Lucomagno
Boggesi (Roger Vanbianchi)

60 Porcaresc
Valle Onsernone
Matteo Ambrosini

63 Piandaios
Blenio
Amm. Casada Bovine

64 Nara
Leventina
Danilo Falconi

65 Gualdo
Blenio
Stefano Negri

66 Cava
Pontirone
Boggesi (Stefano Corti)

67 Piota Crozolina
Leventina
Boggesi (Renato Genelli)

Aiuto animali

GTRD
Soccorso animali
di grossa taglia

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@banca.ch I www.banca.ch



SOCIETÀ
BANCARIA
TICINESE

dal 1903