

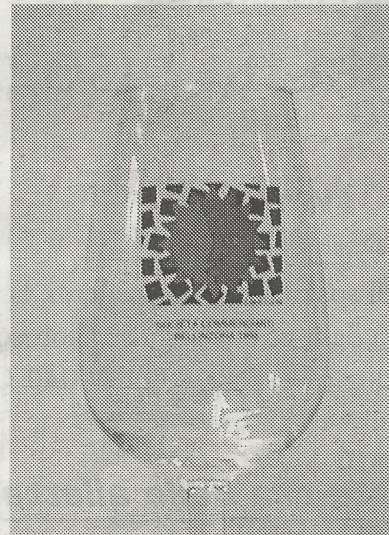
# Mercato dei formaggi, ospite d'onore la Gruyère

Il prossimo weekend si rinnova l'appuntamento cittadino con il "Mercato dei formaggi degli alpi ticinesi" voluto dalla Società commercianti di Bellinzona. Quella che animerà piazza Governo e Teatro tra venerdì e domenica pomeriggio sarà una sesta edizione contrassegnata da diverse novità (impossibile elencarle tutte) in un contesto caratterizzato dalla continuità di una proposta che si distingue per alcune peculiarità che la rendono unica nel suo genere. Particolarità che hanno fatto il successo della manifestazione organizzata da Stelio Colombo, Severino Bomio, Lui-

gi Zoppis, Stefano Torriani e Tiziano Tettamanti e che saranno riproposte. Prima fra tutte l'abbinamento tra i formaggi di 26 alpeggi della Svizzera italiana e i vini di sette produttori sopracenerini. Prodotti che oltre a partecipare al concorso potranno essere acquistati e degustati (magari acquistando per cinque franchi l'apposito bicchiere con il logo creato dall'artista Cio Zanetta che rappresenta

piazza del Sole e la sua pavimentazione mista) venerdì dalle 16 alle 22, sabato dalle 8 alle 22 (i vini tra le 10 e le 12.30 e dalle 16 alle 20) e domenica dalle 9 alle 14 (i vini dalle 10).

La novità maggiore riguarda l'arrivo in Città di una vasta delegazione friborghese che con i suoi prodotti tipici (Gruyère, Vacherin, vini, panna, bricellets, meringues, pane all'anice e tante altre prelibatezze) sarà



Il sole risalta col rosso

il primo degli ospiti che di anno in anno saranno invitati al mercato. Una partecipazione in gran parte gastronomica (i friborghesi gestiranno anche la nuova cantina del mercato che lascia il capannone per essere accolta da un camion multifunzionale con tendone) ma anche musicale ed artistica.

Venerdì 8 ottobre alle 16 la fanfara di Charmey darà il via alla festa di cui resterà una presenza in Città ben oltre domenica pomeriggio. Da giovedì alle 18.30 a sabato 16 ottobre nel cortile di Palazzo civico sarà infatti visitabile la mostra fotografica "Le fromage d'alpage".