

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 35 (2005)
Heft: 7-8

Artikel: Au pied des forteresses
Autor: B.P.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-826107>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 19.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

ici en automne apprécieront de pouvoir pratiquer une abondante récolte de châtaignes au pied du monument...

Sasso Corbaro date du 15^e siècle. Il n'est pas relié aux autres forteresses, mais a plutôt une fonction de tour de guet indépendante. L'historien suisse Werner Meyer explique que «les experts milanais proposèrent, vers la fin du 15^e siècle, de fortifier l'endroit qui laissait une brèche dans les défenses de Bellinzone, par laquelle les pillards confédé-

rés pouvaient s'infiltrer en territoire milanais». Le château eut aussi vocation de prison, peu sûre, semble-t-il, puisqu'on signale quelques évasions.

A Sasso Corbaro, mâchicoulis, créneaux, herse, pont-levis et chemin de ronde ont été soigneusement restaurés. Les petites dimensions du château militaire le rendent plus aisément compréhensible au visiteur. Un café-restaurant aménagé sous une treille magnifique occupe la cour centrale, étape bienvenue pour le marcheur, écrasé par tant d'histoire...

Bernadette Pidoux

»» Castelgrande est ouvert toute l'année de 10 h à 18 h pour la visite intérieure du



Sasso Corbaro, le plus haut perché.

Photos B. P.

musée et des tours. Le soir, on peut se promener dans l'enceinte et rejoindre le restaurant.

Montebello est ouvert de mars à novembre, de 10 h à 18 h. Une exposition présente le travail du fer dans la région.

Sasso Corbaro est ouvert de mars à novembre, de 10 h à 18 h, avec des expositions temporaires. Un billet groupé pour les trois châteaux est proposé à l'entrée de chaque monument.

CARNET D'ADRESSES

Manger: Ristorante Castelgrande Larini, au cœur même du Castelgrande, restaurant gastronomique. Il est impératif de réserver une table si l'on veut jouir du privilège de se restaurer dans un tel cadre mi-médiéval, mi-contemporain.

Grottino Ticinese, via Lavizzari 1 (un peu en dehors du centre), nourriture simple, composée de délicieuses spécialités de pâtes ou de polenta, ambiance familiale.

Les restaurants ne sont pas très nombreux dans cette ville. Par contre, les Tessinois adorent se retrouver dans des bars à vin (*enoteche*) pour déguster un verre de vin local ou italien, assorti d'amuse-bouches.

Dormir: préférez un hôtel dans les environs aux établissements près de la gare. Par exemple: l'Agriturismo Fattoria Amorsa, une propriété viti-vinicole qui fabrique aussi son huile, à Gudo, et propose des chambres magnifiques dans un cadre verdoyant, tél. 091 840 29 50, voir www.amorsa.ch

Office du tourisme: Ente turista di Bellinzona e dintorni, au Palazzo Civico, tél. 091 825 21 31 ou consulter www.bellinzoneaturismo.ch. Les randonnées pédestres dans les petites vallées abondent autour de Bellinzone. Des cartes sont disponibles à l'Office du tourisme qui propose également des visites de la vieille ville. Un parcours de deux heures trente permet de découvrir les façades finement décorées des plus belles demeures, réalisées dans les années 1900. On peut aussi suivre le tracé de la Murata, l'enceinte fortifiée qui entoure la ville.

Au pied des forteresses

Dans l'ombre des châteaux, la ville de Bellinzone déploie son réseau de ruelles anciennes. Un petit air méditerranéen règne ici, qui adoucit la pierre grise et froide des murailles. Certaines maisons colo-

noise: des charcuteries alléchantes aux pâtes parfumées à différentes épices. Dans l'une des pâtisseries de Bellinzone, les amateurs de douceurs goûteront aux *bissoli di Bellinzona*. Ce chocolat fourré de châtaignes a la forme d'une pièce de monnaie ancienne, le *bissolo*, arborant le dessin d'un serpent ondulant.

Le samedi matin, l'ambiance est à la flânerie. Les terrasses sont bondées et des orchestres, des fanfares et des baladins battent le pavé. On sirote un vin doux, accompagné de jambon cru. Soudain, cette ville de prime abord austère et travailleuse réveille ses origines latines. Les habitants que l'on croise si peu la semaine sont partout présents.

Même la cloche de l'église, aux sonorités lugubres par temps maussade, en devient presque guillerette! A midi trente, pourtant, on réalise qu'on est bel et bien en Suisse, puisque ce joyeux tohu-bohu est interrompu par les nettoyeurs municipaux. L'heure, c'est l'heure!

B. P.



Bellinzone, jour de marché, dolce vita.

rées de rouge ou de jaune ont des allures surprenantes de palais florentins, flanquées de palmiers et de lauriers roses.

Pour goûter à la vie citadine, il faut déambuler de place en place un samedi matin, jour de marché. Là, on découvre toutes les subtilités de la gastronomie tessi-