

Zeitschrift: Rivista militare della Svizzera italiana
Herausgeber: Lugano : Amministrazione RMSI
Band: 71 (1999)
Heft: 2

Werbung

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: 31.01.2026

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

Chi volesse contribuire lo può fare con un versamento sul conto corrente 65-65-1, intestato a "Fondazione Pro San Gottardo", 6780 Airolo.

“La luce molto particolare e la spartanità tipica della vita militare hanno inciso in misura determinante sulle scelte espositive e logistiche della presentazione al pubblico” ha spiegato il grafico Fulvio Roth di Bellinzona, cui si deve l’ideazione visuale del Museo. In effetti, questo percorso attraverso stretti cunicoli, in cui la luce giunge soltanto attraverso alcune feritoie, riesce ad emozionare anche quanti non hanno vissuto l’esperienza del ridotto sulla loro pelle. Intelligente, e mai incline al kitsch o al pacchiano (come accade invece di vedere talvolta in altri musei militari analoghi), anche l’uso di elementi sonori ricostruiti per ricreare l’atmosfera delle lunghe giornate trascorse dai militi all’interno del Forte: camminando tra i cimeli, le armi, i manichini, gli oggetti quotidiani e le ricostruzioni scenografiche, di tanto in tanto riecheggia il suono di una marcia o la voce secca di qualche ufficiale intento ad impartire ordini alla truppa attraverso altoparlanti che ci immediatamente riportano indietro di oltre mezzo secolo.

Il Museo Forte Ospizio riaprirà dunque entro giugno, e si spera che la sua seconda stagione sia ancora più fortunata della prima. Qualcuno ricorderà infatti come l’inizio della sua attività sia stato contrassegnato anche da un furto, a meno di sette giorni dall’inaugurazione: allora vennero sottratti, nel locale dell’infermeria, il cappello di un’uniforme di un ufficiale medico, mentre dall’entrata dell’edificio furono por-

tate via la bandiera svizzera, quella urana e quella ticinese.

Un’ultima annotazione, che è anche un appello: alla Fondazione Pro San Gottardo manca attualmente ancora circa mezzo milione di franchi per chiudere in pareggio i conti legati al progetto Forte Ospizio. Chi volesse contribuire lo può fare con un versamento sul conto corrente 65-65-1, intestato a “Fondazione Pro San Gottardo”, 6780 Airolo.

Per informazioni, prenotazioni e visite ci si può rivolgere in stagione al numero telefonico 091/869.15.25, fuori stagione allo 091/869.14.30. ■

Da Lucia

Ristorante la Rupe di San Zeno

Via Cantonale, CH-6814 Lamone-Ostarietta
Tel. +41 91 966.21.40 / Chiuso lunedì e martedì

Lucia Polloni-Feroldi porge il benvenuto
agli amici della Rivista Militare della Svizzera Italiana

Lucia, da oltre trent’anni

Le rivelazioni di San Zeno, le terrine miste di stagione, il prosciutto di Parma, il salmone selvatico della Groenlandia e del Canada, raviolini di brasato, spaghetti e tagliolini al pomodoro, tortellini di ricotta al burro e salvia, il tartufo bianco d’Alba, stinco di vitello al forno, roast-beef in crosta di sale, arrosto di vitello alla salvia, anitra muta di San Martino, capretto al forno, sorbetto di limone allo champagne, e tante altre specialità ticinesi e lombarde.