

Zeitschrift: Treterre : semestrale di Terre di Pedemonte e Centovalli
Herausgeber: Associazione Amici delle Tre Terre
Band: - (2012)
Heft: 59

Rubrik: Tegna

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: 11.01.2026

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



Il rinnovato Ristorante "Alla Cantina" a due anni dalla riapertura

Tutti a Tegna aspettavano che riaprisse la Cantina (così viene amichevolmente chiamato il ristorante in paese, anche se in realtà il nome esatto è "Alla Cantina")! L'argomento era sulla bocca di tutti: quel ristorante chiuso da dieci anni sulla piazza del paese metteva tristezza.

Lo storico locale venne aperto nel 1923 da Tade Zurini, che gestiva pure il grotto America a Ponte Brolla, si chiamava all'epoca "All'America"; negli anni cinquanta venne poi riattato da Plinio e Luisina Mattei e ribattezzato "Alla Cantina", un richiamo alle antiche cantine poste sotto lo stabile. Fu dato in gestione al gastronomo e chef signor Tachet, che qualcuno a Tegna ricorda per la bella auto sportiva che possedeva, a lui subentrò in seguito il signor Beretta, personaggio dal carattere un po' burbero, e per finire nel 1958 lo prese in gestione Luisina Mattei che, aiutata dal figlio Giordano, lo condusse fino al 2000.

Da quell'anno il ristorante rimase chiuso fino al 2010 quando, dopo un lifting che ha dato al locale un tocco di classe rispettando però lo stile originale, ha finalmente riaperto i battenti. Ai piani superiori l'attuale proprietaria dello stabile, offre alloggi di vacanza: una suite, quattro camere e due appartamenti, rinnovati con gusto che hanno ottenuto il giudizio "ottimo" sul sito booking.com (si possono visitare virtualmente sul sito www.allacantina.ch).

L'atmosfera che si respira alla Cantina è rimasta quella di una volta, all'esterno la bella corte fiorita e il porticato, incorniciati dagli antichi rustici, accolgono gli ospiti nella bella stagione. All'interno la sala principale e una

Un affermato maître, coadiuvato da un giovane emergente chef di talento sono il connubio che ha ridato vita al mitico ristorante alla Cantina di Tegna.



Signor Nova, come mai è arrivato a Tegna?

Conoscevo il ristorante "Alla Cantina" da tempo, perché ogni tanto venivo a Tegna a giocare a calcio e, dopo le partite, ci si fermava a bere qualcosa con i compagni di squadra. Quando avevo il ristorante a Roveredo un mio cliente di Tegna mi aveva detto che si prospettava la riapertura di questo locale e mi aveva chiesto se mi fosse interessato rilevarlo, così sono venuto a dare un'occhiata. Il locale mi è piaciuto subito, le travi a vista, i mobili antichi fatti dal nonno della proprietaria, la bella corte esterna e il porticato con le colonne in granito mi hanno affascinato e convinto e così eccomi qui!

Con la riattazione abbiamo cercato di rispettare al massimo lo stile già esistente e tutto quello che si è potuto recuperare dell'antico si è tenuto.

Riaprire un ristorante chiuso da tanto tempo è una difficile sfida: come sta andando?

Si sa che riaprire un locale che è stato chiuso per tanti anni non è facile, ci vuole pazienza, bisogna rifarsi una clientela, ma sono fiducioso. Il posto è davvero bello e l'ambiente piace molto. Cerchiamo di puntare sulla qualità, su qualcosa di ben fatto. Ho la fortuna di avere Trevor in cucina e di cuochi giovani con il suo talento ce ne sono non pochi, pochissimi. Ho scelto lui come chef perché ha la cucina nel sangue e una grande passione per il suo lavoro.

Gli lascio la completa libertà di creare ciò che vuole.



Dante Nova con
lo chef Trevor Appignani



Abbiamo pensato di proporre una cucina tradizionale sì, ma con un che di innovativo. La carta viene cambiata ogni due o tre settimane, a parte qualche piatto classico che rimane invariato, per esempio l'ossobuco con il risotto, che non viene però cucinato in gremolata come si fa di solito, ma con una cottura lentissima, e devo dire è molto apprezzato. In questo momento proponiamo piatti invernali quali il coniglio al forno e patate nei ravioli casalinghi; la suprema di faraona con pancetta e pinoli, lenticchie e crostini di pane; la lombatina di lepre spadellata alle more; le papardelle allo stracotto di cinghiale in vero stile toscano, ma anche piatti meno tradizionali quali il ragù di lumache con polenta fritta, o ancora il "Caldo elogio alla terra" una spuma di patate con tuorlo d'uovo fresco e speck, un piatto semplice, ma molto interessante. La pasta viene fatta in casa dallo stesso Trevor.

Abbiamo preso parte anche alla rassegna gastronomica autunnale fino al 21 ottobre. Tengo molto anche alla carta dei vini che offre una curata scelta a prezzi ragionevoli.

E a mezzogiorno proponete dei menù?

Si a mezzogiorno proponiamo sempre un menu sui venti franchi che comprende un primo un secondo e un dessert.

La domenica a mezzogiorno c'è sempre un menu piuttosto tradizionale con antipasto, primo, secondo e dessert e il prezzo si aggira sui quaranta, quarantacinque franchi, abbiamo sempre parecchia gente, anche del paese e questo mi fa particolarmente piacere.



Mi rivolgo ora allo chef: Trevor, descrivimi la tua cucina, quella che hai deciso di proporre alla Cantina.

Con quello che ho appreso negli anni ho cercato di sviluppare un mio stile personale, una sorta di "marchio di fabbrica" se posso chiamarlo così, anche se oggi non è facile perché tutti fanno quasi tutto. Cerco insomma di darmi da fare e tento nel mio piccolo di distinguermi creando dei piatti che i clienti trovano solo qui.

Vorrei terminare con una domanda a Dante Nova, ha un sogno, un traguardo particolare che si è prefisso?

Io sono nato in un piccolo paese della Brianza e ho ancora radicata in me l'idea di voler vivere la vita di paese, quindi il mio traguardo, il mio sogno, sarebbe quello di avere la gente del paese che viene per un caffè e una chiacchierata e magari, perché no, ancora a giocare a scopa come si faceva una volta.

SM

(Servizio fotografico di Carlo Mina)

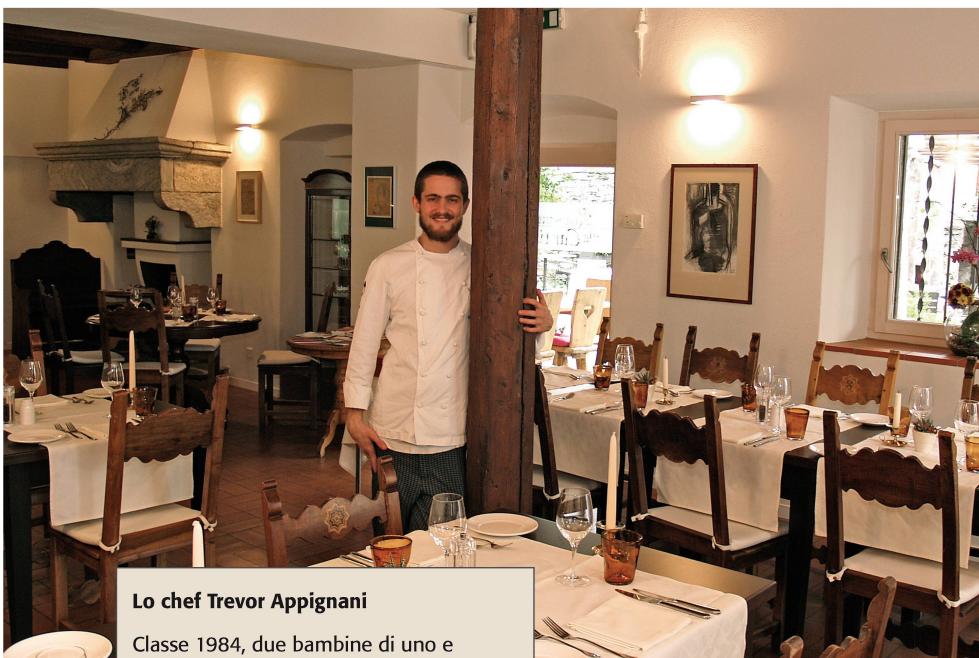


Una delle camere matrimoniali



La corte esterna incorniciata dagli antichi rustici accoglie gli ospiti nella bella stagione. (Foto: Lorenzo Bianda)





Lo chef Trevor Appignani

Classe 1984, due bambine di uno e due anni che adora: Mia e Megan. Il suo curriculum è notevole: Primo classificato al prestigioso concorso "Jeunes Commis Rôtisseurs" Svizzera nel 2006 e quarto classificato alla finale mondiale nell'anno successivo. Vanta posti quale commis chef al Trafalgar Hilton di Londra, chef garde manger al ristorante Da Enzo a Ponte Brolla, demi chef saucier e garde manger all'albergo Castello del Sole di Ascona, chef garde manger all'Hotel Crystal e al Posthaus di St. Moritz con il famoso chef Mathis, oltre ai praticantati al Fresco di New York e all'Osteria dell'Enoteca di Losone.

Quando parla di cucina emana entusiasmo da tutti i pori, travolgendoti come un fiume in piena e a conferma (se ce ne fosse bisogno) della sua passione sul suo profilo facebook si trovano frasi come:

"Nei miei piatti ci sono io, l'energia che

genero per creare i miei lavori è parte

integrante della mia cucina! Io rivivo in

ciò che cucino..."

oppure

"Bene bene, un cliente mi ha chiesto se oggi a pranzo posso fare un menù per sei persone, è uguale cosa ma li deve sbalordire!!! Sfida accettata... Motivatissimo e testa che inizia già a creare, I love my job! Prossimamente potrete conoscerlo meglio sul suo sito: www.trevorappignani.ch che è in fase di allestimento.



Crema di zucca con zucchina ripiena di gamberoni e sesamo nero.



Cassolette d'astice estiva profumata al Sauternes.



Semifreddo al cocco con crema calda al cioccolato e spiedino al mango e fragole.



← Laura e Dante Nova

Il regalo di Trevor ai lettori di Treterre, una ricetta che ben si addice alle prossime fertività:

Lasagnetta all'arrosto di coniglio e fagiolini rifatti alla santoreggia

Ingredienti:

- Coniglio per lasagnetta:

1,5 kg di coniglio, 2C olio di girasole, 2 cipolle, 1 pomodoro, 1 carota, timo, rosmarino, 2,5 dl di brodo saporito, 1 dl vino bianco, 100 gr di burro, 50 gr di parmigiano, sale

- Fagiolini rifatti:

350 gr di fagiolini verdi, 1 cipolla, 1 pomodoro, 1 rametto di santoreggia, 1C olio di oliva

- Pasta per lasagnetta:

500 gr di semola di grano duro, 5 uova intere (arrivare a 250 gr, se manca peso compensare con acqua), 7,5 gr di sale

Procedimento:

Condire bene il coniglio tagliato a pezzi e rosolarlo a fuoco vivo in olio fino a ottenere un bel colore dorato. Mettere in una pirofila con la cipolla tagliata grossolanamente così come la carota e il pomodoro, aggiungere le erbe, il vino bianco, il brodo e il burro. Infornare a 160 gradi per 55 minuti coperto con dell'alluminio (lasciare un piccolo spiraglio per permettere la fuoriuscita del vapore). Passato il tempo scoprire e finire la cottura per altri 25 min. Togliere dal forno e prima che sia freddo levare tutta la polpa dalle ossa sfilacciando la carne con le mani in piccoli bocconcini.

Mettere la carne in una bacinella e aggiungere il fondo di cottura filtrato, il parmigiano e amalgamare il tutto. Coprire il tutto e mettere da parte.

Impastare la semola, le uova e il sale fino a ottenere un impasto ben lavorato. Lasciare riposare 30 minuti in frigo. Passato il tempo stendere l'impasto fino a ottenere una sfoglia sottile e ritagliare dei quadrati di 8 x 8 cm (4 quadrati per ogni lasagnetta). Conservare in frigorifero.

Cuocere i fagiolini mondati e tagliati a metà in acqua ben salata per un paio di minuti tenendoli croccanti.

Soffriggere la cipolla tritata nel olio d'oliva e aggiungere il pomodoro precedentemente pelato e tritato grossolanamente, condire con sale e pepe e cuocere un paio di minuti. A cottura ultimata aggiungere la santoreggia tritata e i fagiolini preparati in precedenza.

Assemblaggio:

Scaldare dolcemente il coniglio senza farlo cuocere, cuocere i fogli di pasta in acqua bollente ben salata fino a cottura. Sulla base del piatto formare un letto di fagiolini. Poi iniziare alternando una sfoglia di pasta al ripieno di coniglio così da formare una lasagnetta nel modo più naturale ed elegante possibile. Prima di servire spolverare con del parmigiano appena grattugiato, pepe nero macinato e un goccio d'extravergine.

Gianni Realini

Si è conclusa con la personale dell'artista ticinese Gianni Realini la stagione espositiva 2012 alla Galleria Mazzi di Tegna. La mostra, che era accompagnata da un catalogo con citazioni estratte da testi sull'artista di Stefano Crespi, Martin Kraft, Flaminio Gualdoni, Damiano Realini, Claudio Guarda e Paolo Blendinger, ha suscitato notevole interesse tra il pubblico e la critica. La ventina di opere esposte, tutte tele recenti, rispecchiavano appieno la pittura gestuale ed astratta quasi sempre di grandi formati che contraddistingue l'artista e che è ben descritta in pochi versi nel testo del catalogo da Martin Kraft che recita: "... La misura umana determina questi quadri nel vero senso della parola. La predilezione di Gianni Realini per il grande formato deriva dal trasportarsi suggestivo di partecipazione fisica, dall'ampio movimento del suo braccio. Ma anche nel ripetuto tornare a concentrarsi su formati più ridotti la sua pittura è ugualmente di ampio respiro.

Benché assai vicino all'*action painting*, il suo gesto rimane però sempre controllato e vigile, fino al punto in cui l'istinto impone di fermarsi. Il quadro finito diviene così, nella sua letterale stratificazione, non solo un condensato di vita ma al tempo stesso la risultante dell'attimo compiuto..." e, aggiunge Claudio Guarda, "... lontano dall'arte di figurazione, ma parimenti lontano dall'astrattezza tutta mentale del linguaggio non figurativo, per collocarsi invece in quel luogo (che è un luogo non degli occhi ma della mente, dell'emozione) dove, per filtrazione, permangono e si depositano memorie,



tracce, aloni e profumi di spazi vissuti. Talvolta anche labili tracce visive, residuali sopravvenienze di pietre, terre, campi, colli, presenze. Ma dove soprattutto, protagonista, è il corpo vivo della pittura nella luce dello spazio."

Gianni Realini nasce a Sorengo il 18 agosto 1943.

Dopo le scuole dell'obbligo frequenta la Scuola Cantonale dei Pittori e il corso di perfezionamento sezione pittura del CSIA di Lugano.



Tiene le prime due mostre a Lugano nel 1964 e 65, poi si trasferisce a Parigi dove frequenta l'Académie de la Grande Chaumière, grazie ad una borsa di studio federale vinta nel 1968. Tornato a Lugano alterna l'attività artistica all'insegnamento alla CSIA e effettua viaggi di studio in Europa.

La sua attività si svolge prevalentemente in Ticino e nella Svizzera tedesca con puntate in altri paesi europei.

Fra le numerose mostre personali e collettive ricordiamo la partecipazione alla grande mostra itinerante in tutta Europa: "Il disegno svizzero 70/80", le partecipazioni a tutte le triennali della stampa di Le Locle, le mostre personali a Lugano, Campione, Mendrisio, Sciaffusa e Zurigo e la partecipazione a esposizioni collettive a Ginevra, Ulm, Bruxelles e Tel Aviv.

Ha conseguito diversi premi e riconoscimenti. Sue opere figurano in collezioni pubbliche e private.

Dal 1996 al 1999 è stato presidente della Visarte sezione Ticino.

Dal 2000 al 2008 è stato membro della Commissione Cantonale di Belle Arti. Ex docente di disegno di figura al CSIA e al DAA della SUPSI di Lugano. Vive ad Agno, lavora a Barbengo-Lugano.

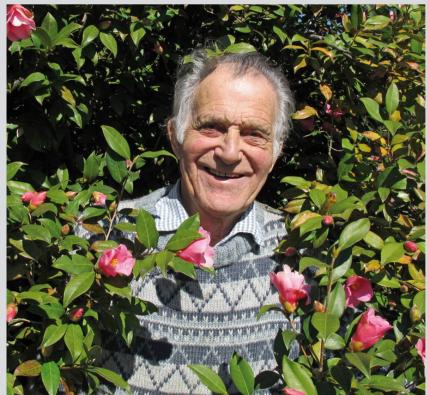
La Redazione

Dedicato a Max

Si è spento con serenità, dopo breve malattia, Max Carol, una cara persona che si distingueva per la sua sensibilità d'animo e la sua gentilezza. Max Carol giardiniere di professione, partecipò giovanissimo all'età di 22 anni al prestigioso "Piano Wahlen" (approvvigionamento federale con prodotti agricoli durante l'occupazione di frontiera dal 1942 al 1946) divenendo capo dell'azienda agricola della città di Zurigo. In quel periodo incontrò Margrit che sposò nel 1944, da lei ebbe tre figli: Peter, Reto e Bruno. Dal 1951 al 1984 è stato titolare dell'impresa per la manutenzione e la costruzione di giardini a Tegna - Ponte Brolla. Nel 1985 la ditta passa al figlio Peter, così Max in pensione, può dedicare parte del tempo al suo estro artistico cioè alla pittura, diventando bravissimo nel trasportare tutto ciò che la bellezza della natura gli offre con l'armonia dei suoi colori. Dopo aver sperimentato la tecnica ad olio, poi quella dell'acrilico, si è dedicato esclusivamente all'acquarello. Dipingeva frutta, piante, paesaggi, ma soprattutto sono i fiori che Max realizzava con sapiente bravura, tanto da sembrare veri, guardandoli pareva di sentire la fragranza del loro profumo. Le camelie erano le sue preferite, immortalate nei quadri e nei biglietti all'infinito tante sono le loro specie. Erano molto ammirate anche dai visitatori nelle molte mostre a lui dedicate in Ticino e nella Svizzera interna.

È così che voglio ricordarti Max, sereno nel tuo bel giardino, curato da te con tanto amore, seduto davanti al cavalletto intento a dipingere il fiore di turno, o quando contento e orgoglioso mi mostravi i doni del tuo orto. Ciao Max, mi mancheranno la tua saggezza, i tuoi consigli e la tua squisita cordialità.

Alessandra



Caro babbo,
siamo nati sotto i tuoi occhi attenti e sorridenti, cresciuti con te e la cara mamma.

Ci hai insegnato come vivere, come osservare e rispettare la natura.
Ci hai aiutati a crescere, germogliare e prosperare verso il nostro cammino per tanti anni.

Durante la tua carriera professionale con tutti i tuoi sacrifici, a volte ci sei mancato, ma sei sempre stato un bravo ed attento papà; ...e noi ti prendiamo sempre come buon esempio!

Ti abbiamo tanto osservato come raccoglievi i fiori e come poi con tanta cura e amore li dipingevo con pennelli e pennellini ad acquarello, percependo la tua grande passione e gioia che ora possiamo sempre riammirare sui tuoi bei quadri come un ricordo di tempi ormai passati.

Siamo molto fieri di averti potuto accompagnare durante le ultime settimane di sofferenza, darti la nostra forza e farti sentire tutto il nostro affetto e sostegno.

Ti abbiamo tenuto stretta la mano per un tempo sembrato molto lungo, accompagnandoti così con dolcezza e serenità in una vita che tu eri pronto ad accettare; una vita senza dolori e colma di indescrivibile calore e luce.

Siamo sicuri che anche tu, caro babbo, puoi sentire il nostro dolore e quanto ci manchi! Senti che ti siamo vicini e che ti portiamo per sempre nei nostri cuori fino a quando ci rivedremo ove tu ora ci aspetti.

Ciao babbo, grazie per tutto quello che ci hai dato.

Riposa in pace, ti vogliamo tutti molto bene.

I tuoi figli Peter, Reto e Bruno 01.09.2012

Ricordo di Domenico Gilà

Lo scorso 22 giugno si sono tenuti a Tegna i funerali di Domenico Gilà, deceduto all'età di 86 anni, dopo una vita dedicata alla famiglia, al lavoro, alla comunità senza dimenticare le sue grandi passioni, quelle della pesca e della caccia.

Era nato a Tegna da famiglia patrizia il 12 febbraio 1926, terzo di quattro fratelli.

Sin da giovane entrò alle dipendenze della Società Elettrica Sopracerina, dove cominciò come guardia canale a Ponte Brolla per poi entrare nella squadra esterna della quale divenne il responsabile sino al pensionamento. Quando l'approvigionamento di energia veniva a mancare in seguito a eventi naturali (alluvioni, scoscenimenti, ecc.) o straordinari era la sua squadra che entrava in azione sia di giorno che di notte. A questo proposito ricordava l'alluvione del 1978, quando i suoi uomini furono impegnati per parecchi giorni senza sosta e senza risparmio di fatica, per riattivare le linee elettriche divenute inservibili in una regione ripiombata, in un baleno, ai tempi in cui si viveva al lume di candela.

Con la scomparsa di Domenico Gilà, Tegna ha perso un personaggio e un punto di riferimento. Lo hanno testimoniato il grande cordoglio suscitato in paese dalla notizia della sua morte e la numerosa partecipazione di amici e conoscenti ai suoi funerali.

Domenico, infatti, dedicò gran parte del suo tempo a favore della comunità mettendosi a disposizione per assumere cariche politiche e amministrative, come pure in associazioni che operavano e operano sul territorio comunale.

Fu infatti membro del Municipio che lasciò quando, dopo il matrimonio, trasferì il suo domicilio a Muralto per alcuni anni.

Fu pure membro del comitato dell'Associazione Sportiva Tegna.

Nel 1973 entrò a far parte dell'Ufficio patriziale e nel 1985, dopo il ritiro del compianto Benedetto Zurini, assunse la presidenza del Patrizio, carica che ha mantenuto sino alla sua inattesa scomparsa.



Aprile 2005: insediamento dell'Ufficio patriziale.

Da sin. a destra: Domenico Gilà, Gianna Zurini, Marco De Rossa, Giampiero Orsi e Adriano Gilà.

È soprattutto in questo ambito che ho avuto il piacere di lavorare con lui, di conoscerlo e di apprezzarne le doti e le qualità umane: fra lui e me si instaurò da subito un rapporto di stima e fiducia reciproca che, in seguito, divenne sentimento di amicizia.

Amava il suo Patriziato di cui andava fiero, ne conosceva palmo a palmo il territorio, sia in pianura che nelle zone impervie, ne conosceva i confini con precisione poiché aveva "toccato con mano" i termini, costituiti da pali di ferro posati dai nostri avi qualche secolo fa. Per di più, quando gli impegni glielo consentivano e con maggiore intensità dopo il pensionamento, percorreva sistematicamente i numerosi sentieri sul territorio patriziale, non mancando di dare qualche colpo di falce per ripulirli dall'invasione delle erbacce, impedendo così alla natura di cancellarli definitivamente. Aveva a cuore particolarmente il monte di Comoi, dove sin ragazzo saliva in compagnia di suo padre, al Romol, che lassù allevava le capre col cui latte produceva formaggelle rinomate.

La sua presenza nelle riunioni dell'Ufficio patriziale e nelle Assemblee era importante, poiché Domenico non solo rappresentava il Patrizio, ma era il Patrizio.

Fu uno strenuo difensore dell'esistenza dei Patriziati e sostenitore dei loro diritti.

Nelle discussioni e nei suoi interventi era pacato e metteva a beneficio di tutti la sua competenza. Nonostante, manifestava la sua fermezza quando le circostanze lo esigevano: non avrebbe mai sottoscritto o accettato, né si sarebbe mai piegato a imposizioni, che avrebbero, anche minimamente, recato danno all'ente che dirigeva e che era quasi diventato la sua seconda famiglia.

Certamente, nelle riunioni dell'Ufficio patriziale e assembleari si sentirà la sua mancanza. Sin dagli inizi, egli fece parte dell'Ufficio patriziale del Patrizio Generale delle Terre di Pedemonte e Auressio.

Quale rappresentante del Patrizio era pure membro della Fondazione

Domenico (primo a sinistra), con amici alla caccia al cinghiale.

Ercole Lanfranchi, che si occupa della gestione della Scuola dell'infanzia.

Domenico praticò pure con passione la pesca e la caccia sino a pochi anni fa, quando l'età lo costrinse a ridimensionare queste attività, poiché richiedono uno sforzo non indifferente per raggiungere, spesso, luoghi di non facile accesso.

Quando si avvicinava l'apertura della pesca o della caccia gli brillavano gli occhi e la sua mente correva in anticipo verso quegli anfratti dei fiumi o dei riali, oppure delle zone montane che, con pazienza, tenacia e fatica, aveva perlustrato nel corso di tutto l'anno, per non arrivare all'appuntamento come uno sprovveduto.

Alla moglie, ai figli e ai parenti esprimere anche a nome della Redazione di Treterre le più sentite condoglianze.

mdr

Tanti auguri dalla redazione per:

gli 85 anni di:
Elsa Cavalli (22.10.1927)

gli 80 anni di:
Franco Donati (01.12.1932)

NASCITE

- 07.08.2012 Noah Marconi
di Luca e Alessandra
- 19.08.2012 Sophie Palmeri
di Gregorio e Francesca
- 01.10.2012 Andrin Helfenstein
di Fabian e Katharina

MATRIMONI

- 08.06.2012 Gregorio Palmeri
e Francesca Corsenca
- 24.08.2012 Gennaro Abbatiello
e Priscilla De Lima

decessi

- 21.06.2012 Domenico Gilà (1926)
- 25.06.2012 Achille Zurini (1924)
- 29.08.2012 Max Carol (1920)
- 31.10.2012 Carmen Tomamichel (1917)



Per chi fosse
interessato ad
una **pubblicità**
su **TRETERRE**
è rimasto libero
questo spazio.

Ristorante BELLAVISTA

6654 Cavigliano

Tel. 091 796 11 34



Camere
Terrazza
Saletta con camino
Specialità Ticinesi
Grande posteggio

FLORAMBIENTE
SABINA E MASSIMO

♪ Una
sinfonia di fiori
tutto l'anno ♪



Piazza Muraccio - 6600 Locarno - Tel. 091 751 72 31 - Fax 091 751 15 73

DE TADDEO CLAUDIO
giardiniere dipl.

progettazione - costruzione e manutenzione giardini

6653 Verscio

Tel. 091 796 35 67



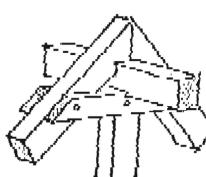
6652 Ponte Brolla - Tel. 091 796 14 44 - Fax 091 796 31 59

Cucina tipica ticinese. Si prega di prenotare. Propri. Famiglia Gobbi
Lunedì e martedì chiuso

Gheno Monica

Massaggio classico e sportivo
Linfodrenaggio
Riflessologia plantare
Ortho-Bionomy®
Reiki

Studio L'Impronta
Via Motalta 1 - 6653 Verscio
091/796.35.17
079/849.80.59



Candolfi Giovanni

Carpentiere-copritetto
Via Motalta 1
6653 Verscio
Tel. 091/796.35.17
079/329.28.81

e-mail: candolfi.giovanni@bluewin.ch