Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Rivista militare della Svizzera italiana**

Band (Jahr): **71 (1999)**

Heft 2

PDF erstellt am: **02.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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.