

OSTERIA AL BOTEGON

Antognoli - Rianda

CH-6677 MOGHEGNO

Tel. 091 753 30 35

*Il ritrovo degli sportivi
sala per banchetti e riunioni
specialità nostrane*

SILVANO SARTORI

Decoratore d'interni

6678 Giumaglio

Tel. 091 753 12 49

 *splendide*
BOSCO GURIN
CENTRO TURISTICO GROSSALP

Tel. 091 759 02 02

e-mail: grossalp@bluewin.ch

www.bosco-gurin.ch

info meteo nel sito WEB-CAM

Teletext pagina 532

SALONE FRANCA E SHEILA

Franca & Sheila Vacchini-Bonetti

6673 MAGGIA

Tel. 091 753 12 84

Fiduciaria Sartori & Associati SA

Consulenza fiscale
aziendale-amministrativa
immobiliare
gestione patrimoniale

MILTON SARTORI
lic. oec, membro O.C.C.T.

MICHELE MORETTI
economista SSQUEA

LUCIANO FUMAGALLI
fiduciario commercialista

BORIS MARTINETTI
fiduciario commercialista dipl. fed.

Via Trevani 2 - 6601 Locarno
Tel. 091 751 20 30 - 32
Fax 091 751 94 78

Specialità
il panettone
Poncini
dal 1904
*panetteria
pasticceria
confiserie*



6673 Maggia
tel. 091 753 13 20
fax 091 753 14 94

6612 Ascona
tel. 091 791 08 75
www.panetteria-poncini.ch

Bulocelli Giorgio Muratore

Impresa generale
di costruzioni sagl
6677 Aurigeno
telefono
091 753 22 46
fax
091 753 22 06



Abitazione propria? Noi abbiamo la chiave.

La Zurigo – consulenza e finanziamento in uno.



Agenzia principale
Locarno - Muralto
Renzo Piezzi
Piazza Stazione 9
6600 Locarno - Muralto
Telefono 091 735 84 84
Fax 097 735 84 89



www.zurich.ch



ADAMI SA
6678 GIUMAGLIO

TEL. 091 753 11 65
FAX 091 753 10 48

IMPIANTI
SANITARI

RISCALDAMENTI
CENTRALI

GROTTO
Pozzasc

CH-6695 Peccia
tel. + fax 091 755 16 04
priv. 091 753 20 82

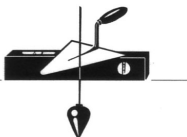


**IMMOBILIARE
SARTORI SA
LOCARNO**

Via Trevani 2
CH-6600 Locarno

Tel. 091 751 20 31
Fax 091 751 27 17
imm.sartori@freesurf.ch

GUERINI SA
IMPRESA COSTRUZIONI



6616 LOSONE
Via Plisone 51b
Tel. e Fax 091 791 29 04
Natel 079 681 00 21



Casella postale 81
6677 Moghegno
Nat. 079 313 65 39

Felice Martini

Consulente



Zurigo Svizzera
Area di vendita Ticino
Agenzia generale Locarno
Palazzo «La Posta» 6601 Locarno
Telefono 091 759 73 73
Fax 091 759 73 83
E-Mail felice.martini@zurich.ch

«Zurigo» Compagnia di Assicurazioni
«Zurigo» Compagnia di Assicurazioni sulla Vita

OSTERIA AL PONTE

6673 MAGGIA

Tel. 091 753 31 95

SPEZALP

Produttore di formaggio dell'alpe

Alpe Robiei-Lielpe (V. Maggia) • Alpe Crastumo (Leventina)

Giorgio Speziale • CH-6676 Bignasco

Tel. 091 754 20 63 • Natel 079 413 75 80

E-mail: spezalp@bluewin.ch • www.spezalp.ch

→ **NORD** SA
SUD **GRANITI**

6678 Giumaglio

Tel. 091 753 21 73

Fax 091 753 10 39

CARROZZERIA DE BERNARDI EROS

6674 SOMEO

Tel. 091 753 11 20 - 091 753 19 77



USIC Carrozeria ///

mondini
sa elettrigilà

pedrazzi
sa elettrigilà

PONCETTA SA

**Impresa
Costruzioni Bignasco**

TRATTORIA
GIOVANETTI

da Gigi & Nives

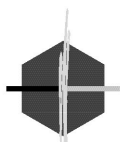
CH 6671 Aurigeno (Valle Maggia)

Tel. 091 753 11 33

cucina fredda

cucina calda su ordinazione

chiuso il giovedì



DIAMOND
the fiber meeting

Diamond SA • via dei Patrizi 5 • CH-6616 Losone • Tel. 091 785 45 45 • Fax 091 785 45 00 • e-mail info@diamond-fo.com

www.diamond-fo.com



ANTICO GROTTA MAI MORIRE

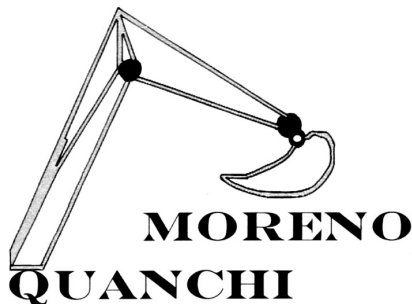
Gerente Flavio Cavalli

CH-6670 Avegno

Tel. 091 796 15 37

Fax 091 796 20 20

Specialità nostrane e alla pioda



**AUTOTRASPORTI
INERTI
SCAVI
SERVIZIO GRU
SERVIZIO GREIFER**

6673 MAGGIA

TEL 091 753 17 38

NATEL 079 686 70 38



*Da padre in figlio...sempre un
buon consiglio!*

Cheda Guido - 079 214 66 91

Cheda Claudio - 079 729 26 78

Palazzo Comunale - 6673 Maggia

Consulenti per privati e aziende in tutti i rami; dal 1976 con voi.



MAGGIASCENA

COMPAGNIA TEATRALE MAGGIA

**Mamma
quando mi
sposo?**



**Gli imbianchini
non hanno
ricordi**



La ca' streta



Sala comunale Moghegno

Venerdì	13/20 gennaio 2006	ore 20.30
Sabato	14/21 gennaio 2006	ore 20.30
Domenica	15/22 gennaio 2006	ore 16.00

SPONSOR PRINCIPALE
RAIFFEISEN

MAGGIA E VALLI

Prevendita biglietti dal 5 gennaio 2006
presso la Banca Raiffeisen Maggia e Valli,
Piazzale Coop - Maggia
Tel. 091 753 17 28.
Posti limitati, prevendita raccomandata!

Recapiti:

Compagnia Teatrale Maggiainscena - c/o Andrea Sartori - 6673 Maggia

maggiainscena@hotmail.com - www.maggiainscena.com

Tel. 078 818 40 54 - c/c Banca Raiffeisen Maggia e Valli no. 8498.77 (CB 80335)

Il saluto del Presidente

La voglia di teatro che da qualche tempo spirava come una fresca brezza nella regione (le ultime filodrammatiche valmaggesi erano scomparse negli anni ottanta) si è concretizzata con la nascita di Maggiainscena, avvenuta il 25 maggio 2005 a Moghegno.

Il nome della Compagnia teatrale è stato coniato per identificarla appunto con il territorio del Comune, nel quale esiste ovviamente un panorama con una propria ricchezza artistica e culturale. Il varo della stessa non si presentava dei più facili, in quanto non esistevano in zona le infrastrutture di base: occorreva quindi rimboccarsi le maniche ed iniziare tutto "da zero". Bisognava avantutto disporre dei locali dove provare e in seguito mettere in scena le pièces (sala recite poi gentilmente concessaci dalle autorità nella Casa Comunale di Moghegno), necessitavano un palco, un siparietto, impianti luce e suono; avevamo bisogno non solo di attori, ma pure di tecnici, scenografi, suggeritori, truccatori, eccetera.

Difficoltà che si sono potute superare brillantemente, non solo grazie all'entusiasmo e al dinamismo che animavano il gruppo, ma anche e soprattutto grazie al sostegno del Municipio di Maggia e di uno sponsor eccezionale qual è la Banca Raiffeisen Maggia e Valli, la cui sensibilità nei confronti di Enti e Associazioni operanti in valle è nota e apprezzata dalla popolazione tutta. La nostra gratitudine e riconoscenza va quindi avantutto a loro.

Ora il carrozzone di Maggiainscena funziona a pieno ritmo e sta per giungere alla meta, trainato da un cavallo di razza qual è il nostro vivace e vulcanico segretario-cassiere Andrea, pure attore, unitamente ad un gruppo numeroso di amiche ed amici che in un clima di cordialità ed allegria (senza esasperazioni) si è pian piano avvicinato, a da inizio settembre 2005 familiarizzato con il teatro.

Da alcune settimane attrici ed attori calcano il palco sotto la guida attenta ed esperta dei nostri registi Marco, Fabio ed Ulia. Il loro impegno specialmente in questi ultimi giorni, credetemi, non è stato da poco.

Ognuno di loro si è sobbarcato notevoli sacrifici, ognuno è stato confrontato con rinunce e privazioni del proprio tempo libero, talvolta ... anche con attimi di sconforto. Ma è stato appunto in questi frangenti che sono usciti il carattere, l'indole e la personalità dei vari protagonisti, qualità che hanno contribuito alla crescita ed al rafforzamento dell'armonia del gruppo.

Li abbraccio e li ringrazio tutti sentitamente, come pure ringrazio l'intero staff di volontari che ruotano intorno al carrozzone di Maggiainscena. Grazie infine agli inserzionisti che ci hanno aiutato a realizzare questo prospetto.

Ora – in uno scenario frammisto di curiosità, trepidazione ed attesa – **il sipario sta per alzarsi**; mi astengo volutamente dal rivelarvi la trama delle varie commedie; vi assicuro comunque che l'efficacia d'interpretazione e l'accuratezza nella recitazione degli attori vi faranno sbellicare dalle risa. Lasciamoci quindi sorprendere e ... buon divertimento al pubblico che avrà la bontà di seguirci e di sostenerci.

Arturo Poncini, presidente

*Il Comitato di Maggiainscena: Arturo Poncini (Presidente),
Fabio Cheda (Vicepresidente), Andrea Sartori (Segretario-Cassiere),
Plinia Foresti e Severino Rianda (membri).*

Dietro le quinte

Regia:	Marco Dolci Fabio Cheda
Direzione artistica:	Ulia Ramelli
Regia tecnica:	Matteo Zanoli
Suggeritrici:	Teresita Rianda Elena Belloli
Trovarobe:	Fabiana Piezzi
Impianti luci e audio:	Tiziano Dalesi
Pettinatrici, truccatrici e costumiste:	Franca Vacchini Sheila Vacchini
Responsabile logistica e locali:	Severino Rianda
Grafico e ideatore del logo:	Maurizio Lorenzetti
Supporto grafico:	Claude Schaffter
Webmaster:	Stefano Maccarinelli
Tuttofare:	Patrick Rianda

* * *

Rivolgiamo inoltre un sentito ringraziamento: a tutti i collaboratori volontari, agli sponsor, agli inserzionisti, ai sostenitori privati, al Comune di Maggia, al Patriziato di Moghegno, ai soci, agli spettatori, e a coloro che – dandoci fiducia – ci stanno aiutando a “muovere i primi passi” nell’entusiasmante e meraviglioso mondo del teatro.

Prezzi d’entrata:

Recite del venerdì e del sabato sera:	Adulti e ragazzi	CHF 10.00
Recite della domenica pomeriggio:	Adulti	CHF 10.00
	Ragazzi fino a 14 anni	CHF 5.00

Prevendita da giovedì 5 gennaio 2006 presso la BR Maggia e Valli (piazzale Coop - Maggia / tel. 091 753 17 28).

In caso di biglietti restanti: biglietteria aperta 30 minuti prima dell’inizio delle recite.

Posti limitati, prevendita raccomandata!

Possibili repliche nel corso della primavera 2006.



LAMDATEC SA
CENTRO LASER



Taglio ed incisioni laser
Scritte in metallo e plexiglas
Lavorazione plexiglas, PET, POM
Lavorazione del metallo

Lambdatec SA 6572 Quartino Tel. 091 780 41 00 Fax 091 780 41 01
laser@lambdatec.ch www.lambdatec.ch

Info / Prezzi d'entrata

LA CURIAMO A DOMICILIO



Immagini di avere 98 anni, come questa signora, e gli impegni quotidiani cominciano a pesarle. Noi la sosteniamo sia per cucinare che nelle faccende domestiche. Necessita di un'infermiera per la sua igiene personale, medicazioni o iniezioni? Oppure ha bisogno di **assistenza 24 ore su 24**?

Noi la possiamo aiutare; grazie alla nostra assistenza potrà evitare il ricovero in una casa per anziani. Verrà assistita sempre dalle medesime infermiere o assistenti di cura. Assicuriamo una stretta collaborazione tra pazienti, medici e familiari.

Ci contatti senza impegno. Lasci a noi le sue preoccupazioni e si goda piacevoli momenti con la sua famiglia.

Unity Care
via Stefano Francini 30
6612 Ascona
tel. 091 791 05 74
www.unitycare.ch

Unity Care

Siamo riconosciuti dalle casse malati
garantendo cure qualificate

Siamo a sua disposizione
24 ore su 24, giorno e notte,
week-end e giorni festivi,
365 giorni all'anno

GIORGIO DAZIO

Produttore formaggio
Valmaggia
Azienda agricola

6696 FUSIO
Tel. 091 755 14 54



SwissLife
Pronti per il futuro.

Pietro Quanchi

Consulente previdenziale
Consulente diplomato
in fondi d'investimento (dipl. IAF)

Palazzo Comunale
6673 Maggia

Telefono 091 753 32 10
Fax 091 753 32 10
Mobile 079 240 08 31
pietro.quanchi@swisslife.ch

Mamma quando mi sposo?

di Natale Vanetti, Regia di Marco Dolci

Attori e personaggi

In alto, da sinistra: Gloria Quanchi (la Zia Giùlieta), Andrea Sartori (Gherardo Pomini, industriale), Morena Adami (Rosina, la cameriera)
In basso, da sinistra: Fabrizio Totti (Giovanni Racossi, salumiere in pensione), Claudio Cheda (Mariuccio, suo figlio), Daniela Buloncelli (Gertrude, sua moglie).

Nella foto manca: Cristiana Rianda (Mariette, la cuoca).

La pièce in breve:

La commedia dialettale a tinte nostrane "mamma quando mi sposo?", narra le vicende della famiglia di Giovanni Racossi, salumiere in pensione capace di costruirsi – in una vita di duro lavoro e parsimoniosi risparmi – una situazione finanziaria confortevole.

Ancorché benestanti e felici, Giovanni e la moglie Gertrude sono attanagliati da due grandi preoccupazioni: il figlio Mariuccio – a cui stanno tentando invano di trovar moglie – e il fisco, che temono voglia "tartassare" il loro patrimonio, frutto di anni di risparmi ... non sempre dichiarati ...



Gli imbianchini non hanno ricordi

di Dario Fo, Regia di Fabio Cheda

Registi, attori, personaggi

In alto, da sinistra: Luca Selcioni (il Manichino), Omar Sandrini (L'imbianchino), Fabio Cheda (Regista), Elena Belloli (Sonia), Arturo Poncini (il Signor Milvio)
In basso, da sinistra: Andrea Sartori (il capo-imbianchino), Arianna Piezzi (Anna), Daina Tuana (Daina), Elena Coduri (la Vedova)

La pièce in breve:

Gli imbianchini non hanno ricordi è una tra le più divertenti farse di Dario Fo, che lui stesso definisce "farsa per clown", dove i vecchi lazzi della commedia dell'arte, i recuperi del repertorio popolare, nonché i tics chapliniani vengono magistralmente riadattati a situazioni di attualità. Molto interessante è pure la ripresa del camuffamento e della confusione sull'identità dei personaggi (con illustri antecedenti nel grande teatro classico, da Plauto in poi) che sfociano quindi nello scambio di indumenti e di persone.

Due operai tuttofare (molto ben caratterizzati e complementari) entrano nell'appartamento di una strana vedova, che li stupisce (ma non poi così tanto) con un'assurda vicenda di manichini e di poligamia ...



La ca' streta

di Roberto Zago, Adattamento e regia di Marco Dolci

Attori e personaggi

In alto, da sinistra: Marco Dolci (regista), Plinia Foresti (Esterina, moglie di Attilio), Waldo Fiscalini (Attilio, capofamiglia), Gloria Quanchi (Heidi, la nuora d'oltralpe)
In basso, da sinistra: Claudio Cheda (Richetto, il figlio), Dina Piezzi (Lucrezia la nonna), Stefania Rianda (Angelina, la figlia).

La pièce in breve:

Una commedia dialettale poliedrica, capace di far ridere e riflettere allo stesso tempo. La pièce racconta le vicissitudini di una "classica" famiglia media-ticinese, composta da padre, madre, nonna, figlio e figlia. La routine quotidiana, pepata da una gustosa rivalità moglie-suocera, viene improvvisamente turbata da una gravidanza inattesa. ... è solamente l'inizio di una successione di sorprese e colpi di scena, che mineranno l'apparente quiete familiare ...



RISTORANTE PIZZERIA

BELLARIVA

Fam. Osenda-Burzi

6672 GORDEVIO

Tel. 091 753 19 65



RUGGERI ANGELO

Tel. 091 753 24 20

Fax 091 753 13 48

info@marr-elettronica.ch

www.marr-elettronica.ch

6673 MAGGIA

ELETTRONICA

IMPIANTI SOLARI

RADIO/TV HI-FI

CONCESSIONARIO

NATEL

ELETTRODOMESTICI

RIPARAZIONI

auto Mattei



Auto Mattei
6674 Someo

Tel. 091 753 12 38

Fax 091 753 13 52

Natel 079 413 69 44

PETALO

Negozi di fiori

Viviana Pallua

6673 Maggia tel. 079 474 75 01

GUALDI OLIVIERO



Impresa pittura

6673 Maggia

Tel. 091 753 20 04

Natel 079 423 72 09

**DENNER
SATELLITE
MAGGIA**

Siamo sempre vantaggiosi!



Dal 1685

ANTICA OSTERIA VACCHINI

Contrada Maggiore 23
6612 Ascona

Tel./Fax 091 791 13 86

E-Mail: osteriavac@poncini.ch

Internet: www.poncini.ch



Tipica cucina ticinese,
specialità gastronomiche