

100 anni della Ponzio-Tonna SA

Il 2021 è un grande anno per la ditta *Gazose Ponzio-Tonna SA* di Grono che compie 100 anni. Per l'occasione abbiamo contattato Fabrizio Ponzio.

Quest'anno festeggiate i 100 anni di produzione delle vostre famose gazose e aranciate. Un traguardo eccezionale. Cosa si prova?

Un'azienda di famiglia ormai centenaria trasmette tantissime emozioni.

Una di queste sicuramente è la soddisfazione di poter onorare il duro lavoro e i numerosi sacrifici fatti dal mio bisnonno.

È, inoltre, molto bello vedere quanta strada ha fatto una tanto semplice bevanda nel corso di tutti questi anni; da una produzione quasi amatoriale in uno scantinato sotto casa, a così tanto successo a livello svizzero.

Dal trisnonno Francesco Tonna che ha iniziato cent'anni fa la produzione a Grono, avete proseguito con il bisnonno Mario, il nonno Orlando e suo fratello Gianni e ora Fabrizio.

La tradizione continuerà, anche se Ivan

in parte ci ha già risposto a questa domanda?

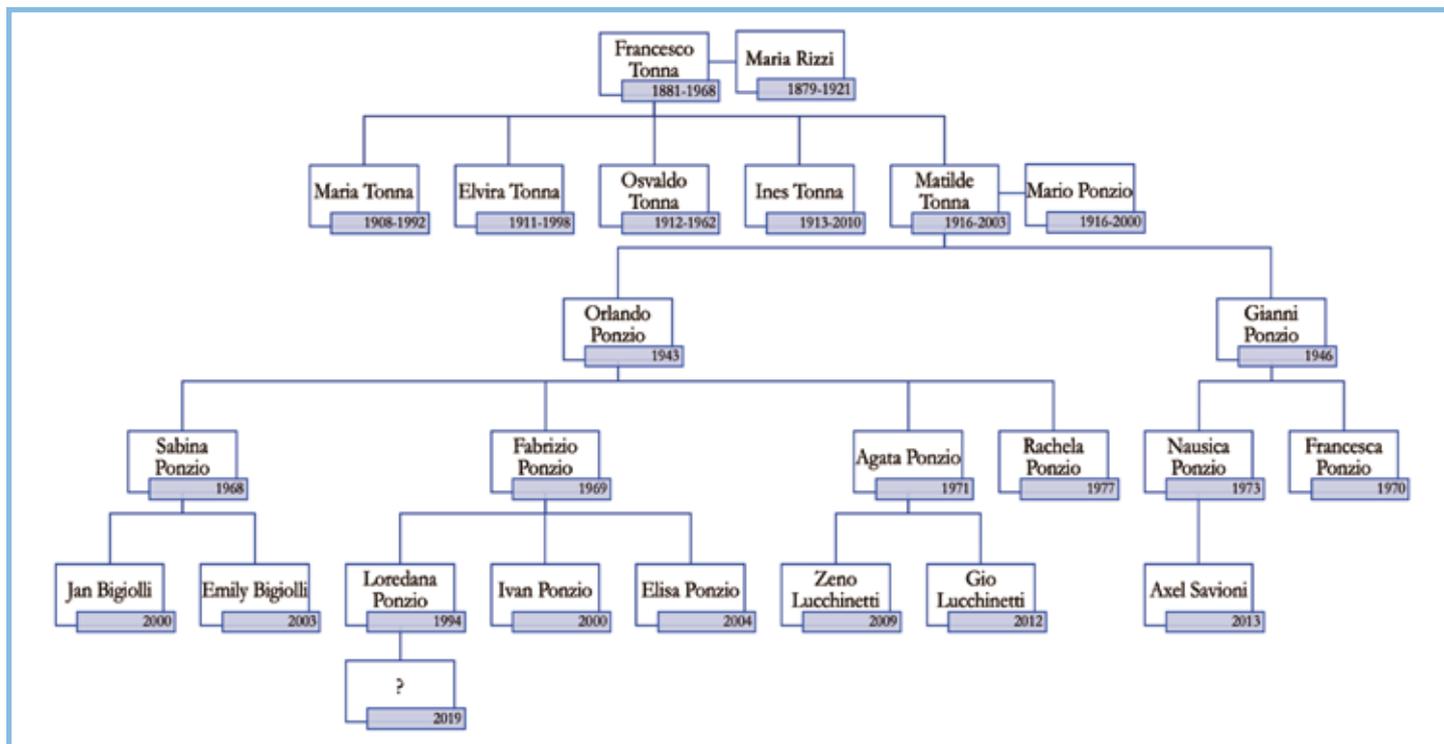
Certamente la tradizione continuerà. La quinta generazione ha tutte le intenzioni e la motivazione di mandare avanti l'azienda dopo aver finito gli studi.



Francesco Tonna detto Cèch



Mario Ponzio



Potete raccontarci qualcosa dei vostri prodotti? Attualmente ci sono nove gazose, ne prevedete di nuove?

La particolarità delle nostre Gazose è la preparazione, infatti, vengono ancora oggi preparate con la stessa identica ricetta originale del mio bisnonno con essenze e polpe naturali.

Ormai l'iperdinamicità del mercato ri-

chiede sempre novità. L'arrivo del centenario è una grandissima opportunità per l'introduzione del decimo gusto. Qualcosa bolle già in pentola.

Come viene eseguita la produzione e la distribuzione?

La distribuzione in valle avviene direttamente, con la consegna a domicilio / ristorante / grotto. Invece nel resto della sviz-

zera ci serviamo di numerosi rivenditori.

Chi le volesse, come può fare per acquistarle?

Per chi è in zona, l'acquisto può avvenire molto semplicemente presentandosi nel nostro magazzino a Grono. Ad oggi però la digitalizzazione ha permesso grazie al nostro nuovo sito online www.gazosalaflorenzana.swiss l'inserimento in una

100 anni della Ponzio-Tonna SA (continuazione)

sezione dedicata e di una cartina svizzera con tutti i punti dei rivenditori (<https://>

gazosa-lafiorenzana.swiss/it/distribuzione) che offrono la nostra Gazosa con

addirittura la possibilità di acquistarla direttamente online.



Cèch con il primo mezzo di trasporto...



... il primo camion



Come mai avete deciso per il nome Gazosa Fiorenzana?

Abbiamo deciso di raffigurarla sul logo in quanto la fabbrica è stata costruita proprio alle radici della Torre Fiorenzana.

La famosa Gazosa Fiorenzana ha ottenuto anche diversi riconoscimenti come il «*dot.swiss*» che l'ha resa famosa anche fuori dai confini svizzeri; poi c'è l'«*Indipendent Swiss Drinks*»; il «*Patrimonio Culinario Svizzero*» e infine, ma non da ultimo, il fanoso «*Markenlandschaft*». L'azienda fa molta attenzione anche all'ecologia e a una produzione ecosostenibile. Infatti le loro bottiglie sono sempre state in vetro, con la possibilità di un "ritorno del vuoto".

In conclusione vorremmo ringraziare Fa-

brizio per la sua disponibilità a rispondere alle domande e Ivan per averci messo a disposizione la sua tesi di laurea, fonte importante di informazioni sull'azienda di famiglia.

Tanti auguri per questo importante traguardo e aspetteremo con ansia le novità.

Per chi non l'avesse ancora fatto, ci raccomandiamo di assaggiare le fantastiche gazose e aranciate, dal gusto delizioso.

Buon divertimento!

100 anni della Ponzio-Tonna SA (continuazione)

Congratulazioni Ivan



Alla fine dell'anno scorso Ivan Ponzio, figlio e nipote dei proprietari dell'azienda Ponzio-Tonna di Grono, ha conseguito il diploma di maturità bilingue alla scuola cantonale grigione a Coira.

Con la tesi di laurea «Gazosa La Fiorenzana; tradizione dal 1921», della quale vi proponiamo un estratto di seguito, ha ottenuto il massimo dei voti con riconoscimento.

Attualmente Ivan frequenta l'università di economia e diritto a San Gallo, poi come ci racconta «ho intenzione di tornare alle origini dando una mano nell'azienda di Gazose di famiglia, applicando quello che ho imparato».

A lui vanno i nostri più sinceri complimenti per l'ottimo risultato ottenuto e un enorme in bocca al lupo per il futuro!

Ecco alcuni estratti davvero molto interessanti della tesi di Ivan

«Acqua, zucchero, anidride carbonica e limone; questo è tutto il necessario per la preparazione della più semplice delle Gazose. Fondamentalmente la Gazosa è una bibita analcolica aromatizzata, leggermente frizzante appartenente alla famiglia dei soft drink tipici del Sud della Svizzera. La particolarità che la contraddistingue dalle altre bevande è la tipica chiusura ermetica con la macchinetta. (...) La Gazosa per eccellenza è sicuramente quella al gusto di limone. Questo primato, però, non fu mantenuto per molto. È stato proprio grazie alla versatilità del prodotto che la Gazosa vanta tale popolarità. Molti, infatti, la apprezzano proprio per il fatto di poterla abbinare con altre bevande; come la birra per ottenere la nota «Panaché» o semplicemente con il vino. Insomma ce n'è per tutti i gusti. Già mio trisnonno Francesco Tonna, aveva capito che la Gazosa avrebbe lasciato il

segno e che oltre la classica Gazosa al limone c'era spazio per altri aromi. E così, armato di molta pazienza e fantasia, si dedicò alla ricerca di altri gusti innovativi».

Ed è così con molta pazienza e fantasia che l'azienda, fondata nel 1921, quest'anno compie ben 100 anni. Una lunga storia di famiglia e tradizioni, ma anche di cambiamenti, sia nella società che nei gusti, così come nel modo di produzione e imbottigliamento della gazosa. Mentre prima i diversi processi erano lunghi e laboriosi, oggi sono veloci e pratici, anche se l'intervento dell'uomo è ancora necessario per l'azienda Ponzio-Tonna che divide la produzione in tre fasi principali: la preparazione all'imbottigliamento, il giorno dell'imbottigliamento e le pulizie.

«La storia della bottiglia della Gazosa ha origini molto particolari. Per comprenderla meglio occorre fare alcuni passi indietro, più precisamente attorno al 1898, quando a Mesocco veniva ancora prodotto il Seltz. Quando nel 1921 la produzione fu trasferita a Grono, si continuò a imbottigliare il Seltz, cambiando la dicitura sulle bottiglie da Gaspere Beer & Figli a Tonna & Cie. Una volta trasferiti a Grono, data l'elevata concorrenza di Fabbri- che di Seltz, pochi anni dopo si interruppe la produzione. Nel frattempo venivano prodotte le bottiglie della Gazosa e dell'Aranciata che all'epoca era ben diverse da quelle che vengono commercializzate oggi. (...) Oggi la Gazosa vanta ben nove gusti disponibili nel comodo formato da 35 centilitri: Limone, Bergamotto, Aranciata Amara, Mirtillo, Chinotto, Lampone, Mandarino, Grape-Fruit e Aranciata Dolce. Quello che salta subito all'occhio è

l'introduzione degli ingredienti sull'etichetta, componente importante al giorno d'oggi e che verrà approfondito meglio in seguito²⁰. In allegato invece si possono trovare le etichette attualmente in commercio».

Per quanto riguarda il Seltz, Ivan lo spiega bene nella sua tesi: «Occorre spendere alcune parole anche per questa bevanda. In breve il Seltz era semplicemente acqua addizionata artificialmente con anidride carbonica. Veniva e viene utilizzata ancora oggi per la preparazione di alcuni cocktail. Il Seltz era una bevanda molto in voga ai tempi e fu proprio per questo motivo che, quando il mio trisnonno trasferì la fabbrica da Mesocco a Grono, portò con sé anche il necessario per continuare la produzione di Seltz. Il funzionamento della macchina del Seltz era molto semplice quanto pericoloso. La bottiglia veniva capovolta all'interno del macchinario. Tramite il peso della bottiglia stessa e schiacciando il pedale posto in basso, il beccuccio della bottiglia si apriva, lasciando entrare acqua e anidride carbonica alla grande pressione di 6.5 atmosfere¹⁵. Il riempimento, a causa dell'enorme pressione, era diviso in due fasi dato, che era impossibile riempire la bottiglia in una volta sola. Perciò prima si riempivano i primi due terzi della bottiglia, poi, tramite un piccolo canale, si lasciava uscire l'aria in eccesso, potendo così riempire la bottiglia fino al restante terzo. Il pericolo maggiore era dovuto alla pressione esercitata sulla bottiglia, che nonostante il suo grande spessore, rischiava comunque di esplodere. Per ovviare a questo problema fu costruito un contenitore che avvolgesse la bottiglia al momento del riempimento».



Le prime bottiglie di Aranciata a forme triangolare



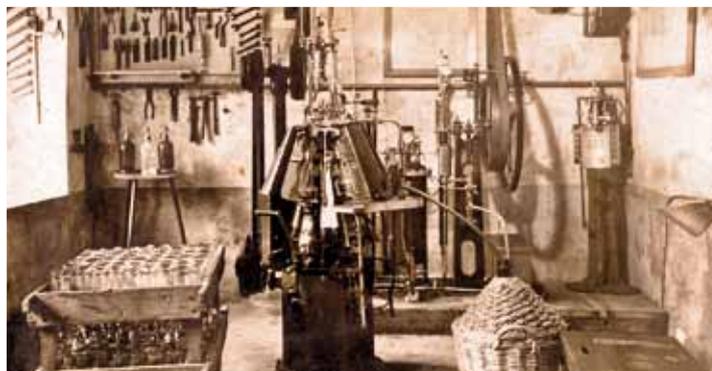
Le bottiglie di Seltz con la dicitura di Gaspere Beer

100 anni della Ponzio-Tonna SA (continuazione)

Storia e ricordi in foto...



Mario - Cèch - Mario



Prima fabbrica fondata nel 1921



La fabbrica attuale con al piano superiore l'abitazione privata



La Torre Fiorenzana (1910) che da il nome alla Gazosa



Le figlie del Cech impegnate nel lavaggio delle bottiglie...

... mentre oggi grazie alla tecnologia siamo notevolmente avvantaggiati



Alcune delle nostre etichette



Gli attuali direttori, Orlando Ponzio con il figlio Fabrizio

