

Bistrôt

04
21

Change is
the only constant!

In questo numero:

Il dottore degli edifici

Dalle trivelle alla materia
oscura

La vendemmia sul confine

La selvaggina è servita

Vivere tra mandorli e ulivi

Il mister con il regolo

Il mio corpo libero

Effervescenza moesana

Indice

4

Editoriale



6

Il dottore degli edifici



10

Dalle trivelle alla materia oscura



14

La vendemmia sul confine



20

La selvaggina è servita

26

Vivere tra mandorli e ulivi



30

Il mister con il regolo

36

Il mio corpo libero



40

Effervescenza moesana



Se avete l'applicazione Spotify sul vostro smartphone andate su Cerca, cliccate sull'icona della macchina fotografica in alto a destra e inquadrare il codice che trovate accanto a ogni articolo. Potrete così ascoltare la playlist ispirata all'articolo. Tutte le playlist di Bistrôt le trovate a questo indirizzo: <https://spoti.fi/3ofTODK>. Buon ascolto... e buona lettura!

Impressum

Editore
Galli Group SA
www.galligroup.ch

Concetto grafico, impaginazione
e redazione testi
visiva.ch

Stampa
Pdfpubliprint Sagl

È vietata qualsiasi utilizzazione,
totale o parziale, dei contenuti senza
esplicito consenso dell'editore.

Ottobre-Dicembre 2021



**Scaricate e fate scaricare la vostra
copia digital**

Potete scaricare gratuitamente la
versione digitale (formato .pdf) di
Bistrôt all'indirizzo **bistrôt.digital**

Perché leggere questo articolo?

Per scoprire come una tradizione di famiglia ci disseta da un secolo. Per conoscere chi ha preferito la Mesolcina alla Germania, per amore e per passione.

 #lafiorenzana #gazzosa

Effervescenza moesana



Colonna sonora



Storia della gazosa

La storia della gazzosa di Grono ha inizio nel 1921, quando Francesco Tonna, detto Cècch, vi trasferisce da Mesocco la produzione di seltz, quest'ultima scomparirà negli anni, mentre si affermerà sempre più quella di gazosa. Dal carretto con il quale Cècch percorreva le strade della Mesolcina per servire i grotti con le sue bevande, di tempo ne è passato, e l'attività si è sviluppata con Mario Ponzio, che sposò la figlia di Francesco, Matilde Tonna, e poi con il loro figlio Orlando e il nipote Fabrizio. Quattro generazioni alla quale potrebbe presto affiancarsi una quinta: Ivan, figlio di Fabrizio. Anche lui sente il richiamo della tradizione avendo scritto la sua tesi per la maturità proprio sulla gazosa La Fiorenzana, riportando aneddoti sulla produzione di cent'anni fa. Scrive Ivan: «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 atmosfere. 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».

Il simbolo

La Fiorenzana prende il nome dell'omonima torre che sorge alle spalle dello stabilimento Ponzio-Tonna. È l'edificio più antico di Grono e risale al 1286, nel XIV secolo risultava proprietà dei de Sacco, all'epoca i signori della Mesolcina. Attualmente è proprietà del Museo Moesano, restaurata a fine Novecento, è visitabile da aprile a ottobre ed è spesso scenografia ideale di mostre d'arte.



Se nove non bastano

Negli anni la produzione di gusti di gazosa è andata ad aumentare. A quelle iniziali al limone e al mandarino, nel tempo si sono aggiunte quelle all'aranciata amara e dolce, al chinotto, al pompelmo, al mirtillo, al bergamotto e al lampone. Nei prossimi mesi potrebbe aggiungersene un'altra. Spiega Peter Pfisterer: "In occasione dei cento anni, vorremmo inserire un nuovo gusto nella produzione. Stiamo facendo dei test, per individuare la migliore soluzione, sia in termini di qualità, sia di riscontro da parte del pubblico".

Attualmente la produzione può arrivare a circa 20mila bottiglie al giorno, il picco lo si raggiunge nei periodi di maggior richiesta come l'estate. Per realizzare le gazose si utilizza acqua di sorgente di Grono, zucchero, anidride carbonica e gli aromi naturali, in certi casi la polpa, del gusto desiderato. "Usiamo materie prime garantite e controllate - afferma Peter Pfisterer - e siamo tra i pochi produttori di gazose che effettuano un processo di pastorizzazione per assicurare una perfetta conservazione del prodotto".