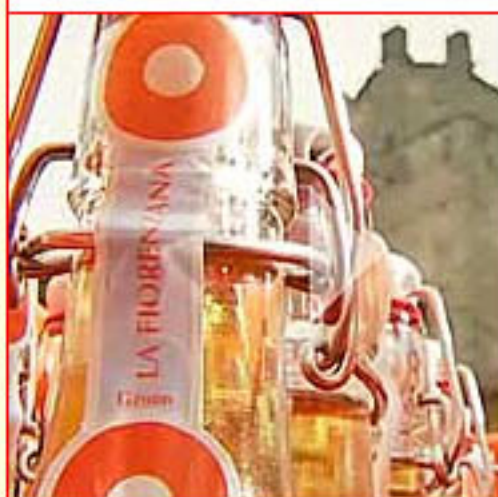


[Home](#)[Rezept-Datenbank](#)[Tipps und Tricks](#)[Schwerpunkt-Thema](#)[Shop](#)[Betty Bossi Zeitung](#)[Kinderküche](#)[Kochschule](#)[«al dente» TV-Quiz](#)[Jetzt aktuell](#)[TV-Rezepte](#)[Weinempfehlung](#)[Zuschauerspiel](#)[Sende-Infos](#)[Kulinarischer Film](#)[Quiz-Fragen](#)[TV-Crew](#)[Service](#)[IDEE Betty Bossi](#)[Betty Bossi Zeitung
abonnieren](#)

Vom Grotto in die In-Bar

Gazosa: Das sprudelnde «Blöterli-Wasser» aus dem Tessin war früher vor allem in den dortigen Grottos beliebt. Gerne wurde die Limonade «mezzo e mezzo» mit Wein - beispielsweise mit Merlot oder Barbera - gemischt. Unterdessen ist das Getränk auch in den In-Bars nördlich des Gotthards voll im Trend. 70 Prozent der Produktion landen hier.

[Gazosa - Limonade im Trend](#)

Seiteninhalt

[Gazosa-Geschichte](#)[Produktion mit viel Bläschen](#)[Getränk mit Retro-Appeal](#)[Limonaden-Vielfalt](#)[Bezugsquellen](#)[Vorschau](#)[Archiv](#)

Urgrossvater mit Pferd.

Gazosa-Geschichte

Gazosa hat Tradition. 1921 gründete Francesco Tonna im bündnerischen Misoix die Gazosa-Fabrik La Fiorenzana. Namenspathe war der gleichnamige Turm im Dorf Grono. In Holzkisten und mit Pferden wurde die Limonade in die Grottos geliefert. Heute leitet Tonnas Urenkelin – Agata Ponzio – die Produktion. Noch immer ziert der Turm das Etikett der Flaschen.

[top](#)

Abfüllhahn mit gelber Gazosa.

Produktion mit viel Bläschen

Für Gazosas wird bunter, aromatisierter Sirup mit Wasser und Kohlensäure vermischt. Kohlensäure - ein Gas - dürfte der Gazosa den Namen gegeben haben. Ohne Bläschen keine Gazosa.

[top](#)

Agata Ponzio betreibt heute die Gazosa-Fabrik.

Getränk mit Retro-Appeal

Von Hand schliesst Agata Ponzio jede einzelne Gazosa-Flasche. Die Flasche aus Glas und der traditionelle Bügelverschluss machen das bunte Getränk aus Grono zusätzlich attraktiv. Denn altes Design feiert eine Renaissance.



Die Flaschen im Retro-Look liegen voll im Trend.

Limonaden-Vielfalt

Die Gazose La Fiorenzana gibt es unterdessen in verschiedensten Aromen wie etwa Zitrone, Bitterorange, Heidelbeere, Himbeere, Mandarine und Grapefruit ...

BEZUGSQUELLE



Die sprudelnde Idee in Bügelflaschen.

Bezugsquellen

Gazose La Fiorenzana
Gazose PONZIO-TONNA SA
6537 Grono

Tel. 091 827 13 49

Fax: 091 827 23 31

ponzio.tonna@bluewin.ch

Gazose in der Deutschschweiz:
CR Trade Feusi & Co Zürich

Tel. 044 260 55 35

info@gazosa.info

www.gazosa.info