

Zeitschrift: Treterre : semestrale di Terre di Pedemonte e Centovalli
Herausgeber: Associazione Amici delle Tre Terre
Band: - (2020)
Heft: 74

Rubrik: Cucina

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 16.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

La gazzosa; una scoppiettante bevanda casalinga.

Durante l'estate, era usuale ammirare, fuori dall'uscio o nei cortili, file di bottiglie esposte al sole. Ogni tanto, dal troppo caldo qualcuna "scoppiava" e allora via a raccogliere i vetri, per evitare che qualcuno, soprattutto i bambini spesso in giro scalzi, si ferisse. Le bottiglie, dopo essere state al sole a fermentare, erano tenute al fresco, in cantina. Ogni famiglia aveva la "sua" ricetta e ne produceva il necessario per una quindicina di giorni. La deliziosa bevanda serviva a dissetare la famiglia durante i pasti estivi, si evitava però di portarla in giro, nei campi o in montagna, proprio per la sua grande effervescenza.

La storia racconta che è la più antica fra le bibite gasate, infatti, pare che già nell'ottocento si producesse in maniera artigianale, mescolando acqua, zucchero e limone; sembra che si diffuse principalmente per le sue capacità curative contro il mal di stomaco, la digestione e la flatulenza. Le classiche bollicine, prodotte grazie alla fermentazione naturale e le bottiglie in cui si conservava, tappate con sughero e gabbietta, le valsero il soprannome di "champagne dei poveri".

Dopo l'arrivo delle numerose bevande commerciali, anche la gazzosa, cadde nell'oblio; ultimamente però ha ripreso forza e vigore, infatti, da qualche tempo la troviamo ancora in commercio più frizzante e grintosa che mai e anche qualche massaia ha rispolverato le vecchie ricette, cimentandosi nella produzione di questa dissetante e naturale bevanda tipicamente ticinese.

Vi proponiamo un articolo tratto da un numero del quotidiano "La Regione" di qualche tempo fa, corredato da tre ricette.

In più, pubblichiamo quella della signora Ester Poncini, che, ci assicura, è altamente dissetante e corroborante!

Parliamo della bibita che nei grotti fa il paio col buon bicchiere di vino

Nella sola Locarno durante l'estate si producono quasi 25 mila litri di gazzosa. Il dato è abbastanza sorprendente se si considera la moltitudine di bibite in commercio, giornalmente reclamizzate dai giornali e dalla televisione. La vecchia bottiglietta di gazzosa sembra proprio che voglia resistere con la sua chiusura «a macchinetta» davanti all'avanzata di bevande dai nomi sempre più esotici che promettono sensazioni da Mari del Sud.

Eppure, specialmente nei grotti, è una delle bibite più richieste, da gustare anche mescolata col vino nostrano o col Barbera, e anche con la birra, la cosiddetta «Panâché».

E chi oserebbe mai chiedere alla cameriera «formaggini e cocacola?». In fin dei conti formaggini, vino e gazzosa sono gli elementi tipici che caratterizzano i grotti ticinesi. Ripensandoci, probabilmente sono in molti quelli che hanno fatto delle bibite americane la loro unica forma di rinfresco. Rimane però il fatto che la gazzosa continua ad incontrare il gusto del pubblico, e



non solo di quello un po' nostalgico che difende la tradizione di una delle bibite più vecchie.

È interessante notare che la gazzosa viene prodotta solamente in Ticino e che non esiste un mercato all'infuori del nostro Cantone.

Ma come vien fatta la gazzosa a livello industriale? La risposta è data in parte dal testo che per legge deve figurare sulle bottiglie. Ingredienti di base sono acqua e zucchero con l'aggiunta di aromi e di acido citrico. Nessun conservante. Non molto diversa insomma da quella preparata in casa che oltre ai succitati ingredienti permette l'aggiunta di tocchi di fantasia. Ma esiste ancora chi fa la gazzosa in casa? Pare di sì, e non sono solamente le nonne, ma tutti quelli che già si dedicano alla preparazione di conserve e sciroppi.

A Locarno sono due i produttori di gazzosa: la ditta Barboni e gli eredi di Giovanni Ondedei. La prima, una grossa azienda che da tre generazioni produce bibite, la seconda, più piccola, a gestione familiare.

Abbiamo visitato la ditta Barboni, dove Piero Barboni ci ha mostrato come avviene la preparazione della gazzosa. In un grosso contenitore vengono mescolati acqua e zucchero fino ad ottenere uno sciroppo denso che è poi fatto passare attraverso un apposito filtro a placche. Allo sciroppo filtrato vengono quindi aggiunti gli aromi e l'acido citrico, che dà alla gazzosa quel particolare gusto un po' agro. Quindi un dosatore immette nelle bottigliette un po' di sciroppo che viene poi diluito con dell'acqua gassata. Le bottigliette sono chiuse a mano e girate perché lo sciroppo non rimanga sul fondo. Vengono poi disposte nelle apposite casse. A questo punto vale la pena di soffermarci un po' sulle bottiglie che meritano un capitolo a sé. Infatti le fabbrica una ditta di Bülach esclusivamente per il Ticino che, come detto, è l'unico produttore di gazzosa.

«Abbiamo voluto mantenere le bottiglie a mac-

chinetta» - ci ha spiegato Piero Barboni - «anche se il loro costo è di tre volte superiore a quelle di uso corrente». E Piero Barboni di bottiglie di gazzosa ne ha un'intera collezione, da quelle più vecchie, «con la cica» a quelle con la scritta in rilievo sul vetro. «Non ci pareva giusto lasciar morire anche questa ultima piccola tradizione. Certo, esistono anche le gazzose nelle bottiglie normali, a tappo di metallo per intenderci, ma noi cerchiamo di spingere soprattutto quelle autentiche».

Anche la ditta Eredi Ondedei, fondata nel 1956 dal signor Giovanni e dalla signora Augusta, produce gazzosa nelle classiche bottiglie «a macchinetta». Oltre alla classica gazzosa bian-

Ricette per chi vuol provare

Ecco qui di seguito alcune ricette per chi volesse cimentarsi nella produzione in proprio di gazzosa.

10 litri d'acqua, 1 kg di zucchero, 1 kg di limoni, 1 mazzetto di foglie di menta, 1 mazzo di fiori di sambuco.

Bollire il tutto per circa mezz'ora. Togliere dal fuoco, filtrare con un panno e imbottigliare. Mettere le bottiglie al sole per 1 giorno affinché si acceleri la formazione di gas.

10 litri d'acqua, 1 bottiglietta di birra, 1 kg di limoni, decotto di foglie di malva, 1 pizzico di timo, 2 bicchieri di aceto.

Mettere il tutto in recipienti a chiusura ermetica ed esporre al sole per 5 giorni. Filtrare e imbottigliare.

Questa variante invece non prevede cottura:

10 litri d'acqua, 1 kg di zucchero, un mazzo di fiori di sambuco, 4 limoni, un pizzico di timo, 2 bicchieri di aceto.

Mettere il tutto in recipienti a chiusura ermetica ed esporre al sole per 5 giorni. Filtrare e imbottigliare.



Verscio, Leoni Catalina. Dopo la raccolta del tiglio la cernita.

ca, al limone, le due ditte producono anche quella al gusto di mandarino e quella al gusto di lampone. In alcune fabbriche del Sottoceneri esiste anche la gazzosa moscato di colore bruno, e dal gusto che ricorda un po' quello del chinotto. Da noi però è meno diffusa.

Co.

Gassosa

10 l di acqua
1 kg di zucchero
6 limoni
1 manciata di salvia o tiglio
1 bustina di tè nero
5 bustine di tè di menta
5 bustine di tè di tiglio
½ bottiglia di birra

Bollire l'acqua e aggiungere lo zucchero, i limoni tagliati a pezzi, la salvia il tiglio e tutti gli altri ingredienti.

- Cuocere il tutto per 15 minuti
- Aggiungere la birra
- Colare il tutto e aggiungere acqua fino a ottenere 10 litri
- Imbottigliare subito
- Mettere al sole per 1 giorno

