



Erfolgreiche Biere und Limonaden

Die erste Industrialisierung im Misox geht auf die Mitte des 20. Jahrhunderts zurück. In Grono speist der von Castaneda kommende Rià di Mort den Hauptbewässerungsgraben (Rogión), der die alte Degagna in Garbia durchquert und die Mühle Tognola und Togni (bis 1920 mit 3 Mühlsteinen in Betrieb: Brecher, hydraulische Presse Nudelpresse und Sägewerk), die berühmte Gerberei Venanzio Tognola (bis 1912 mit dem Verkauf von ausgezeichnetem Leder auf dem Zürcher Markt tätig) und die weniger langlebige Zigarrenfabrik Marghitola-Bertossa sowie die Messerfabrik der Gebrüder Rigassi (in Nadro) mit Wasser und Strom versorgt. Eine Besonderheit der Gemeinde Grono ist die alkoholische und alkoholfreie Getränkeindustrie. Nach einer ersten Brauerei von Gaudenzio Tognola, die 1880 geschlossen wurde und deutsche Braumeister beschäftigte, begann 1882 das lange unternehmerische Abenteuer der Brauerei Fratelli Tognola ehem. Gaspere, von denen einer der Brüder (Ulisse) zehn Jahre später in München seinen Abschluss als Braumeister machte. Die neue Wasserkraftenergie, die durch die BM-Eisenbahn (1907) zur Verfügung gestellt wurde, modernisierte die Brauerei und insbesondere die Kühlung der Keller, wodurch das alte Kühlsystem mit Schnee verdrängt wurde.

Wegen der Konkurrenz durch nordalpine Brauereien wurde der Betrieb 1973 eingestellt und die Räumlichkeiten später in ein Restaurant umgewandelt. Doch seit 2017 bringen die Nachkommen der im Muggiotal lebenden Familie die historische Biermarke Tognola mit den Originalrezepten aus dem unteren Tessin wieder auf den Markt. Nach dem Ersten Weltkrieg begann - neben dem Tagebau in den Calanca-Gneis Steinbrüchen durch die Familie Polti (1920) - auch das unternehmerische Abenteuer von Francesco Tonna (1921), dessen Gazose (Limonaden) den mittelalterlichen Turm des Dorfes (La Fiorenzana) als Emblem und Namen tragen. Bis heute ist die landesweit bekannte Marke den Originalrezepten und den typischen Glasflaschen mit dem Schnappverschluss treu geblieben. Im weiteren werden im Dorf typische Wurstwaren, Käse und Wein gemäss alter Handwerkskunst hergestellt.

