

Qualcosa di dolce  
ETWAS SÜSSES



**Carolina Cenni**  
carolina.cenni@gmail.com

**G**li amanti delle marmellate non si perdono un mercatino se sanno che c'è lei. Ogni occasione è buona per comprare un vasetto uscito dal suo laboratorio. La "signora delle marmellate", così la chiamano. Lei è Bruna Bozzato, vive ad Agno, e si dedica alla produzione di confetture da molto tempo: "Quando avevo 20 anni mio marito, mio figlio piccolissimo ed io ci siamo trasferiti da Zurigo in Ticino - racconta la signora -. In quest'occasione mi hanno regalato un cesto di mele ed io l'ho utilizzato per fare la mia prima marmellata. Non mi sono più fermata!". Ma è solo poco prima del 2000 che Bruna Bozzato decide di buttarsi nell'avventura dei mercatini: "A fine estate mi accorgo che ho la cantina piena di marmellate, così provo a suggerire a mio marito l'idea - racconta -. Poi la cosa mi è piaciuta talmente tanto che ho cominciato a farli spesso". Adesso è possibile acquistare le sue marmellate soprattutto nei mercati

I SEGRETI DELLA **signora delle marmellate**

## Pura bontà Ai mercatini le specialità di frutta dai sapori inediti

autunnali e invernali, al suo domicilio o nel negozio "Gusto Ticino" a Cadenazzo. Pomodori verdi, arance amare, mandarini, pompelmo, limone, pesche, albicocche, fragole, ciliegie, pomodori, cipolle di Tropea, rosa canina, peperoncino, pepe rosa, mele, pere... Non c'è frutta né verdura che non finisca in quei 700 - 800 vasetti prodotti annualmente. La maggior parte delle confetture sono pure, ossia fatte con un unico frutto senza creare mix. Ma i suoi cavalli di battaglia quali sono? "Nel corso degli anni ho sviluppato delle marmellate che definisco 'specialità' - prosegue Bozzato -. Sono quelle più particolari, ricercate. E, spesso, sono anche quelle che vanno a ruba, come ad esempio la marmellata di Natale, quella di castagne, la fo-

resta nera, lo strudel e la marmellata d'amore". Tutti prodotti totalmente naturali, senza conservanti che, una volta aperti, hanno una scadenza breve. Realizzare confetture eccellenti non è cosa da tutti. Anzi. Perché un prodotto possa considerarsi perfetto ne deve passare di marmellata sotto i ponti! "Uso solo frutta di stagione freschissima e faccio sempre piccole quantità in modo che il prodotto risulti, alla fine del processo, sempre uguale - spiega la signora -. Impiego due giorni per realizzare una composta, perché la riprendo in mano per ben tre volte. Mi piace curare il processo in ogni minimo dettaglio dall'inizio alla fine... Sa, nel mio laboratorio sono in pace col mondo". E i suoi clienti lo sono dopo aver assaggiato le sue confetture.

## EINFACH NUR GUT – DIE GEHEIMNISSE DER MARMELADEN-FRAU

Liebhaber von Marmeladen lassen sich keinen Markt entgehen, wenn sie wissen, dass sie da ist: "Marmeladen-Frau" wird sie genannt, heisst Bruna Bozzato, lebt in Agno und widmet sich schon sehr lange der Herstellung von Konfitüren. "Als ich 20 war, zog ich mit meinem Mann und meinem noch sehr kleinen Sohn von Zürich ins Tessin", erzählt sie. "Da wurde mir ein Korb Äpfel geschenkt und ich machte daraus meine erste Marmelade. Seitdem habe ich damit nicht mehr aufgehört!" Erst kurz vor dem Jahr 2000 entschloss sie sich, sie auf Märkten anzubieten: "Am Ende des Sommers hatte ich den Keller voller Konfitüren. Deshalb schlug ich es meinem Mann vor. Dann gefiel es mir so sehr, dass ich häufiger hinging." Ihre Marmeladen gibt es vor allem im Herbst und Winter auf Märkten, bei ihr zuhause oder im Laden "Gusto Ticino" in Cadenazzo. Grüne Tomaten, Bitterorangen, Mandarinen, Grapefruit, Zitronen, Pfirsiche, Aprikosen, Erdbeeren, Kirschen, Tomaten, Zwiebeln aus Tropea, Hagebutten, Peperoncino, rosa Pfeffer, Äpfel, Birnen... Kaum eine Frucht oder ein Gemüse, das nicht in einem der 700 bis 800 Gläser landet, die sie jährlich herstellt. Die meisten Konfitüren bestehen aus einer einzigen Sorte. Welches sind die Besten? "Im Laufe der Zeit sind Marmeladen entstanden, die ich als 'Spezialitäten' bezeichnen würde", fährt Bozzato fort. "Die eigenwilligsten und raffiniertesten finden oft reisenden Absatz wie beispielsweise die Weihnachts-Marmelade, die aus Kastanien, die Schwarzwälder-, Strudel- oder die Liebes-Marmelade." Alle aus natürlichen Produkten, ohne Konservierungsmittel: einmal geöffnet, sind sie für den baldigen Verzehr bestimmt. So hervorragende Konfitüren hinzubekommen wie ihre, ist nicht leicht und verlangt einigen Aufwand. "Ich verwende nur sehr frische Saisonfrüchte und stelle immer kleine Mengen her, um sicherzustellen, dass das Produkt gleich herauskommt", erklärt die Marmeladen-Frau. "Es dauert zwei Tage, bis ich den Kompott so weit habe, denn ich bearbeite ihn dreimal. Es gefällt mir, auf jedes Detail zu achten, vom Anfang bis zum Ende... In meinem Arbeitsraum bin ich mit der Welt im Reinen." Und ihre Kunden sind es, wenn sie ihre Konfitüren gekostet haben.