

CHI BEVE GRAPPA VINCE IL NOBEL

Francesca Nonino, sesta generazione di distillatori, si è inventata influencer. Ma con la "ricetta" del nonno. E la forza di un Premio che per 6 volte ha anticipato la scelta della grande giuria di Svezia

di **SIMONE FANTI**
foto di **CHIARA MIRELLI**



Fermatela, se ci riuscite! Francesca Bardelli Nonino, 33 anni, di Udine, sesta generazione dei principi della grappa, è un'esplosione di energia poco contenibile. Appuntamento alle 10 al Capoverde a Milano, un vivaio con ristorante solidale della cooperativa Peppe Cefalù, che sostiene l'inserimento lavorativo dei migranti. Arriva con un sorriso che ti mette di buon umore anche in un venerdì di sciopero dei mezzi pubblici. È carica di sacchetti da cui, come dalla borsa di Mary Poppins, compaiono calici e bottiglie "vecchia farmacia" con il suo "tesoro".

Sfida di prima mattina?

«Se vuol perdere... In realtà, niente gare con la Nonino, è un elisir da degustare responsabilmente come un nobile vino. È l'anima dell'uva».

Gioca in casa?

«Mi sono laureata in Economia, indirizzo Finanza,

DI GENERAZIONE IN GENERAZIONE

Sopra da sinistra, attorno al nonno Benito, 90, Francesca Bardelli Nonino, 33 (nel tondo), la nonna Giannola, 85, la zia Antonella, 57, la zia Elisabetta, 55 (Ceo dell'azienda), la mamma Cristina, 60. A destra, Francesca al vivaio Capoverde di Milano.

alla Luiss e sono tornata alla mia terra. All'inizio della mia carriera ero una "tappabuchi", oggi sono responsabile della comunicazione web e del mercato americano con mia zia Elisabetta. Quando entri in un'eccellenza con 127 anni di storia, devi guadagnarti i tuoi "punti stima". Sapevo di avere bisogno di certificazioni autorevoli: così sono diventata sommelier, Wset 3° livello, e ho fatto due master».

Perché è voluta entrare fortemente in azienda?

«La mia famiglia è l'esempio vivente di quanto è travolgente il linguaggio della passione. Mio nonno Benito, 90 anni, e mia nonna Giannola, 85, hanno trasformato la grappa in una eccellenza del made in Italy. Quando ci penso, ho i brividi».

La vostra storia sembra una epopea alla Marquez.

«Quando ha sposato il nonno, mia nonna aveva capito che la sua grappa era diversa. Distillava con metodo artigianale vinacce freschissime di vignaioli selezionati. Caso unico allora e raro oggi. Ma

“
Entri in un'eccellenza con 127 anni di storia e devi guadagnarti i tuoi "punti stima". Così sono diventata sommelier e ho fatto due master

— Francesca Nonino



quando la portava alle cene dell'Udine bene non veniva mai servita, era considerata "acqua di fuoco che brucia anche la fame". Mia nonna non poteva accettarlo e da lì il colpo di genio. Una grappa monovitigno con il re dei vini friulani, il picolit».

Il picolit?

«Era il vino alle tavole di Zar e Papi. I contadini lo potevano coltivare, ma non bere. È un vitigno che soffre di aborto floreale: soltanto pochi fiori diventano uva. Però quei chicchi sono gioielli».

Che cosa ha fatto suo nonna?

«Andò dai vignaioli delle zone più adatte del Friuli per chiedere di tenere separata questa vinaccia, ma la risposta fu che era matta. Allora si rivolse alle mogli dei vignaioli e riuscì a raccogliere la vinaccia per fare la rivoluzione. Era il 1° dicembre 1973».

La nonna è la prima vera influencer?

«Sì. Mandava le ampole di grappa di picolit in rega-

“
Voglio diventare una “mastra” distillatrice. Al femminile. Mia mamma si è sentita degna del titolo nel 2018, quando ha creato il distillato di Zenzero dopo tre anni di studio



lo a personalità come Gianni Agnelli, Indro Montanelli, Marcello Mastroianni, Eugenio Scalfari, Luigi Veronelli. Il loro passaparola è stato fondamentale».

Di lei che cosa ha preso?

«L'entusiasmo. Dal nonno la semplicità. La passione da mia madre».

Lei è influencer della grappa?

«Tutto è partito da un video fatto nell'orto della nonna in cui mostravo i suoi pomodori giganti perché li fertilizza con la nostra vinaccia. Volevo mostrare la circolarità del nostro lavoro. Un giornalista mi ha scritto chiedendo di intervistare l'"influencer della grappa". Mi si è accesa una lampadina, dà senso a quello che sto facendo: abbinare la comunicazione moderna e un prodotto storico, gravato da pregiudizi».

Solo per marketing?

«No, voglio "custodire" la memoria, i valori della nostra famiglia e rendere "digitale" l'esperienza di venirci a trovare. La prima diretta social voleva essere una chiacchierata tra nonna e nipote. Ha parlato solo lei per un'ora».

E il nonno Benito?

«È il classico uomo di poche parole. Una volta stavo provando a distillare con lui e mi ha detto: "Francesca, se vuoi diventare un mastro distillatore, devi farlo bene. O è meglio che cambi mestiere"».

Siete tutte donne in famiglia.

«Sì. Tranne mio fratello. Donne forti che non si sono mai sentite in difetto di essere nate donne, anzi».

Ultimamente gli influencer non godono di buona fama.

«Sono sui social, che sono un mezzo e non un fine, in maniera autentica. Se ho qualcosa da dire lo faccio, altrimenti no. Ho bisogno della mia privacy».

La grappa ha salvato i vitigni autoctoni friulani?

«Sì. Attraverso il premio Nonino».

In che senso?

«Il nonno, dopo il picolit, voleva distillare in purezza altri vitigni; ma ha scoperto che non poteva scrivere in etichetta il nome. Con l'ingresso nella Comunità Europea gli organi preposti avevano dimenticato di inserire Schioppettino, Pignolo e Tazzelenghe nell'albo delle varietà vitivinicole coltivate in Friuli Venezia Giulia, dichiarandone così la morte certa. Per non perdere il nostro patrimonio vitivinicolo, i nonni decidono di istituire un Premio a favore di quei vignaioli che avessero accettato la loro sfida di fare ufficialmente riconoscere queste varietà. Danno vita così nel 1975 al Premio Nonino Risit d'aur (Barbatella d'oro in friulano) e iniziano l'iter burocratico. Salvati i vitigni autoctoni friulani nel 1977, diventa un premio letterario internazionale



DONNE E VINACCE

Sopra, da sinistra, la madre Cristina, Francesca Bardelli Nonino, la nonna Giannola, le zie Antonella ed Elisabetta. Nella pagina accanto, Francesca con un calice di grappa e un tulipano.

che nei suoi quasi 50 anni di storia ha anticipato ben sei Premi Nobel: Rigoberta Menchù per la Pace (1992), Vidiadhar Surajprasad Naipaul (2001), Tomas Tranströmer (2011) e Mo Yan (2012) per la Letteratura, Peter Higgs (2013) e Giorgio Parisi (2021) per la Fisica. C'è chi fa ascoltare la musica classica alle *barriques* per migliorare la qualità dei propri distillati; noi facciamo ascoltare ai nostri alambicchi le parole di scrittori, drammaturghi, registi, antropologi, imprenditori e scienziati da tutto il mondo. Siamo sicuri che rendano le nostre grappe ancora più buone».

E quale sarà la sua rivoluzione?

«La trasparenza dell'etichetta: non ci sono informazioni fondamentali come il metodo di distillazione. Manca chiarezza anche nell'invecchiamento dei distillati, per esempio».

Il sogno invece?

«Voglio diventare una "mastra" distillatrice. Sì al femminile. Mia mamma si è sentita degna di essere chiamata mastro distillatore nel 2018, quando ha creato il distillato di Zenzero dopo tre anni di studio. "Questa", ha detto, "è la mia tesi di laurea". È riuscita a catturare l'anima dello zenzero biologico siciliano. Io sono alle basi, ma ho qualche idea».

Simone Fanti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

MENOPAUSA ACT

MENOPAUSA ACT, grazie alla formula NO VAMP a base di Dioscorea e Griffonia, agisce sui principali disturbi della Menopausa.

In farmacia e parafarmacia



30 COMPRESSE 1 COMPRESA AL GIORNO

LINEA ACT. LA QUALITÀ AL GIUSTO PREZZO!

Leggere le avvertenze riportate sulla confezione. Gli integratori non sostituiscono una dieta variata, equilibrata ed un sano stile di vita.

Distribuito da F&P s.p.a. | 06/9075557 | LINEA ACT.IT

O ti senti così, o ti senti ACT.