MONSIEUR LE PILOTE *52 pagine con le ultime novità mondiali dell'auto, su strada e in pista*

www.monsieur.it

MONSIEUR

la rivista dell'uomo extravagante

Ti senti in gabbia?

OROLOGI
Ginevra, la selezione delle meraviglie

PERSONAGGI
Mollino, visionario controcorrente

ARBITER
Tessuto, questo nobile sconosciuto

TANGENTOPOLI
La legge non è stata uguale per tutti

NAPOLI
Quei capolavori Incurabili

PECCATI DI GOLA
Noi siamo i padri delle stelle

Reagisci e lotta come
Tarzan

IMPARA A DIFENDERTI CON L'ETICA, RISCOPRENDO I VALORI DEL PASSATO CONTRO LA GIUNGLA DELLA SOCIETÀ: GIUSTIZIA, CORRUZIONE, EVASIONE, TRUFFA E BUROCRAZIA.

Basta!

Johnny Weissmuller
L'ultimo re della foresta

AUT 13,50 € - CH 19,50 CHF - CH CT 19,00 CHF - DE 13,00 € - E 11,50 € - F 10,50 € - PTE CONT. 11,50 € - UK 8,50 £

Mensile - Anno 12
N.108 - Marzo 2012 - IT 10,00 €

MONSIEUR

121 SMONTATO
L'EXPLORER II DI ROLEX AI RAGGI X

176 ICONE
IL MAGGIOLINO SBARCA IN QATAR

195 TORPEDO
FUMO DI SCOZIA

94 GOURMANDISE
CUOCHI O CHEF?

154 DESIGN
VI SPIEGO LE AUDI DI DOMANI

109 TESORI
LA FARMACIA DEGLI INCURABILI

153 MADE IN ITALY
QUEI CAPITANI CORAGGIOSI

170 OROLOGI
SINFONIA DI ECCELLENZA

116 GUARDAROBA
IL PIACERE DELL'ESPERIENZA

30 PERSONAGGI
IL MONSIEUR DEL MESE

160 INNOVAZIONE
DS5 H4 CITROËN, IBRIDA IN PUREZZA

60 DINASTIE
GRAPPA NONINO, PROFUMO DI DONNA

147 VITE IN PISTA
PILOTI O CONCESSIONARI?

84 ARTISTI
CARLO MOLLINO, GENIO SFUGGENTE

110 ANNIVERSARI
DAYTONA, CINQUANT'ANNI IN 24 ORE

174 EVENTI
PASSIONE ENGADINA

FEMMINILITÀ AD ALTA GRADAZIONE

La grappa Nonino profuma di donna: oggi alla guida dell'azienda di famiglia siedono le tre sorelle Cristina, Antonella ed Elisabetta. Sono cresciute respirando il profumo delle vinacce e non hanno mai desiderato altro che fare questo mestiere. Storia di un vero successo distillato da cinque generazioni

DI GIUSEPPE DE BELLIS

A L NETTO DELLA COMPAGNIA DI GIRO, questa è una storia da riscrivere ogni anno. Dentro c'è l'Italia. Tutta: il gusto, la passione, la famiglia, l'idea, la terra, l'impresa, la fatica, la voglia, il lavoro. Non ci vuole un ordine gerarchico a ogni costo solo, che se uno fosse costretto a metterle in fila, allora bisognerebbe partire dalla famiglia. Perché i Nonino sono alla quinta generazione della distillazione. Uno, due, tre, quattro, cinque. Fa un secolo e un tot, più o meno. Quello che ora si trascinano Cristina, Antonella ed Elisabetta, il tris di sorelle che sono l'ultima linea della dinastia. Prima di loro e con loro Benito e Giannola, la coppia che ha reso celebre la grappa Nonino negli ultimi anni. Lui più schivo, lei esplosiva. Loro, le tre figlie, assomigliano forse un po' di più a lui, ma hanno preso da lei il gusto di raccontarsi e di raccontare la loro vita che spesso si identifica nei loro prodotti. La chiamano la grappa femmina, quindi. Il motivo è questo: Giannola e le altre, una generazione che non darà più il cognome ai figli e ai figli dei figli, ma che continuerà a dare all'azienda lo stesso valore. Perché così funziona, lì in Friuli: puoi organizzare premi letterari, puoi aprire le tue case ai Nobel, far sedere attorno alle tue tavole intellettuali, imprenditori, star e politici, però alla fine si torna all'alambicco, alla distillazione, alle vinacce fermentate, all'odore intenso e a volte persino sgradevole che arriva dagli impianti per la produzione. Questa è l'idea e questa è la realtà. Questa è soprattutto la chiave. Per capire la dinastia si deve accettare di tornare a un tempo nel quale le tradizioni venivano viste con sospetto: la grappa? Sì, era quella bevanda che veniva conservata in damigiane e bottiglioni verdi o marroni. Due litri, a volte anche tre. Come a dire: contadino il prodotto, contadina anche la confezione. Gli anni Settanta cercavano modernità e tecnologia, i Nonino investirono sul passato: presero il vitigno autoctono (il Picolit) e decisero che dà lì sarebbe nata una loro grappa. Era impensabile. Loro, invece, ci pensarono.

LA FAMIGLIA NONINO SI DISTINGUE NELLA DISTILLAZIONE DELLA GRAPPA FIN DAL 1897. UNA TRADIZIONE DI FAMIGLIA, CHE OGGI È ARRIVATA ALLA QUINTA GENERAZIONE: AL TIMONE DELL'AZIENDA FRIULANA DI PERCOTO (SEDE DELLA DISTILLERIA DAL 1928) CI SONO LE TRE SORELLE NONINO CRISTINA, ANTONELLA (NELLA FOTO) ED ELISABETTA.

LA DIVISIONE DEI COMPITI È AVVENUTA IN MODO **NATURALE**, IN BASE A CARATTERE E STUDI

Esiste la grappa prima dei Nonino e poi quella dopo», ha scritto una volta il *New York Times*. Ecco, quella dopo adesso è nelle mani di Cristina, Antonella ed Elisabetta che sono andate a vedere il mondo e poi sono rientrate a casa. Là, a Percoto, dove Giannola litiga ogni giorno (l'ha detto lei recentemente) con Benito e dove nasce il prodotto a cui tutti loro dedicano moltissimo tempo. Avrebbero potuto scegliere altro Antonella, Cristina ed Elisabetta. Avevano una famiglia borghese, benestante e abbastanza aperta da consentire loro di andare ovunque volessero. Ecco: sono andate, sono tornate. Tutte e tre. Dicono non si potesse fare altrimenti. Già, dicono. Perché poi? Su tre almeno una che dicesse: «No, questo non fa per me». Lo hanno fatto in molti, in altre famiglie. Anche gente con genitori più ingombranti. Allora, accettate per favore la versione ufficiale perché magari, per una volta, è quella vera: ritirarsi a Percoto è stata una volontà precisa, una decisione maturata con la consapevolezza che tornare a casa, se lo si fa da adulti d'età anagrafica e d'età psicofisica, è una scelta che non può più prevedere fughe dalla realtà.

Allora a chi chiede il perché, a chi si domanda come mai tre giovani donne non hanno desiderato altro che continuare l'impresa di famiglia, le sorelle Nonino rispondono sempre allo stesso modo. A nessuno importa se sia la verità assoluta. È una versione e ciò basta perché al resto ci pensa sempre il prodotto e tutto quello che si porta a spasso: l'orgoglio, l'identità, la felicità. La storia delle tre è questa e non si scappa. Che tu sia l'inviato del *Wall Street Journal* o che tu scriva per il meno letto dei giornali specializzati in grappa, sentirai rispondere così: «Sin da piccole abbiamo respirato il profumo delle vinacce. E non abbiamo mai desiderato altro che entrare in azienda», a parlare è Antonella: «Cristina, madre di tre figli, si occupa delle vendite; Elisabetta, laureata in Scienze politiche, dell'amministrazione; io ho una bimba, sono laureata in Lingue, seguo la produzione e il Premio Nonino. Tutte e tre gestiamo le pubbliche relazioni. La divisione dei compiti è avvenuta naturalmente, in base al carattere e agli studi. Ma ancora più naturale è stato l'ingresso in azienda: da piccole era un gioco. Aiutavamo le ragazze che imbottigliavano o mettevano i tappi. Durante la vendemmia portavamo ai contadini i sacchi per la raccolta delle vinacce. Poi, appena diventate maggiorenni, la mamma ha lasciato a me e a Elisabetta la gestione dei contatti all'estero, perché lei non sa l'inglese. È curioso: da una parte, ha sempre avuto grande fiducia nelle nostre capacità professionali, ci ha spinto a superare ansie e timidezze e ci ha permesso, giovanissime, di girare il mondo. Dall'altra, è sempre stata gelosa e possessiva dei nostri fidanzati e ci obbligava a rientrare prestissimo. Forse è stato per questo che tutte e tre ci siamo sposate giovanissime. Ma è anche un esempio della difficoltà di scindere il rapporto di lavoro dalla relazione madre-figlie».

Durante l'infanzia, le tre sorelle Nonino hanno avuto anche due maschi attorno: «Due cugini ai quali eravamo legatissime. Il maggiore era il preferito di mia nonna e perciò prendeva sempre le mance più grosse. Ma, anziché tenersele, le spendeva per comprare gelato o caldarroste per tutti. Insieme organizzavamo giochi strepitosi: scenette, sfilate di moda, concerti. Le mie sorelle sono rimaste anche le mie migliori amiche: oltre al lavoro, trascorriamo insieme anche il tempo libero. In azienda siamo solidali, a volte, nelle scelte ci coalizziamo contro i nostri genitori e non abbiamo problemi a dirci le cose in faccia, tutto poi si appiana. In un'azienda di famiglia devi sempre essere disponibile, non approfittarti del fatto che tua sorella può prendere il tuo posto. Ma tra noi non succede: perché i nostri genitori ci hanno trasmesso un fortissimo senso del dovere e del rispetto degli altri».

Il ritratto della felicità. Ci si può credere o meno. Però chiunque metta piede nelle loro tenute è portato a dire che è proprio così. Indipendentemente dai litigi sono bravi: a comunicare, a dare un'immagine positiva dell'azienda, della famiglia, della vita. È come se fosse un'autopromozione e ruota tutta attorno alla magia della terra. Loro la chiamano con orgoglio «eredità della civiltà contadina». Se la portano a spasso ovunque, senza rinunciare per un solo secondo all'accento, all'identificazione locale, alla sensazione di appartenenza a una comunità che ha regole, orari. Ci si adatta. Per migliorare, hanno sempre detto a Percoto. Luigi Veronelli una volta ha scritto così: «Si cerca di capire di che cosa è fatta questa strana impresa: un impasto di antica tradizione artigiana, di arte del saper vivere, di sapienza commerciale, di un amore maniacale per il proprio mestiere, di un marketing tra i più sofisticati e moderni. Si potrebbe dire che questa è un'azienda ad altissima intensità di intelligenza, quasi nient'altro c'è infatti tra la materia prima, l'uva, e il prodotto finale». Erano più di 25 anni fa. Vale oggi. La quinta generazione non darà più il cognome Nonino a chi verrà dopo. Importa? Forse. O forse no. C'è il marchio: basta. La produzione manterrà quel nome in eterno: fino a che ci sarà una grappa, ci saranno i Nonino, a prescindere dall'albero genealogico. L'identità va oltre. L'identità è famiglia, che sta davanti a tutte le altre cose che si mescolano in questa storia: il gusto, la passione, l'idea, la terra, l'impresa, la fatica, la voglia, il lavoro.

SOPRA, LA FAMIGLIA NONINO AL COMPLETO: BENITO E GIANNOLA, I GENITORI DI CRISTINA (IN ALTO). ANTONELLA ED ELISABETTA (NELL'ALTRA PAGINA) SONO LA COPPIA CHE HA RESO CELEBRE LA GRAPPA NONINO NEGLI ULTIMI ANNI. «IN AZIENDA SIAMO SOLIDALI, A VOLTE, NELLE SCELTE CI COALIZZIAMO CONTRO I NOSTRI GENITORI», DICE ANTONELLA.