



L'UOMO

VOGUE

GENNAIO
2014
N. 447
€ 5,00

40447

ISSN 1120-7762

9 771120 776007

ITALIAN STYLE

LAPO ELKANN

FOOD & BEVERAGE: I GRANDI D'ITALIA. Storie di gusto e di fiuto imprenditoriale, con in comune la passione

Dal Piemonte alla Sicilia, dalla cucina alla vigna, le star dell'enogastronomia nostrana si raccontano

www.vogue.it/uomo-vogue/people-stars

anche di Antonio, marito di Nadia, che sovrintende alla sala insieme alla nuora Valentina e al figlio Alberto; e della nonna Bruna, nuora di quell'Antonio pescatore che aprì l'osteria "Vino e Pesce" negli anni Venti. Pionieri con le associazioni Linea Italia e Le Soste nella difesa del made in Italy, spiegano che il segreto di questo loro inarrestabile successo sta nella scelta di una cucina delle stagioni e del territorio (quello del Parco dell'Oglio) capace di valorizzare con rispetto prodotti locali, viaggiando però sempre sul doppio binario di tradizione e creatività, con attenzione quasi maniacale al concetto di salute alimentare: un pensiero che si concretizza nella "Composta di pomodori, melanzane e basilico" di Nadia, o nei "Tortelli di zucca" di Giovanni, «la cui pasta all'uovo», dice il padre Antonio con orgoglio, «si può dire oggi eccellente». Una cucina dunque sostanzialmente di pianura, concreta, dinamica ma sempre elegante, e concepita al servizio dell'ospite. (A sinistra. Cardigan e gilet, Dondup; camicia Xacus, pantaloni L.B.M. 1911. A destra. Giacca Falconeri, camicia Island, pantaloni L.B.M. 1911. Foulard Hermès. Fashion assistant Chiara Capitani. Hair and MakeUp Alemka Krupic@Face to Face using Keune Cosmetics. Fashion editor Gaia Frascini) **Mirta Oregna**

FAMIGLIA NONINO Percoto di Udine by VanMossevelde+N

Hanno sdoganato la grappa, prodotto contadino per eccellenza, nei salotti buoni del whisky e del cognac. Sono stati i pionieri del concetto di monovitigno, dopo secoli di distillazione con vinacce miste. Nel 1975 hanno istituito un premio per promuovere la biodiversità, divenuto poi un'importante selezione letteraria. Oggi il nome Nonino è conosciuto in 59 paesi, con una produzione di 900mila bottiglie l'anno. Eppure l'azienda friulana, fondata nel 1879, racconta ancora una bellissima storia di famiglia: a scriverla oggi sono le sorelle Antonella (responsabile marketing), Cristina (produzione e vendite Italia) ed Elisabetta (export e relazioni aziendali), tutte amministratrici delegate. Con loro lavorano 34 dipendenti, di cui ben 25 donne. «I nostri genitori si innamorarono della possibilità di ottenere da una materia

prima povera un prodotto cristallino, profumatissimo, e vollero produrre una grappa straordinaria», dice Antonella. «Noi abbiamo un legame fortissimo con la terra: imprimiamo sulla materia prima della natura un savoir-faire per ottenere la sua quintessenza». La produzione artigianale di Nonino utilizza un metodo discontinuo a vapore: «Possiamo adattare la distillazione su ogni vitigno e annata», spiega Cristina. «Distilliamo in contemporanea alla vendemmia per mantenere la freschezza dell'uva e i profumi. La fermentazione è controllata, in tini di acciaio inossidabile, e le caldaie sono in rame, un catalizzatore migliore dell'alluminio». Ragionando sull'Expo, Elisabetta spiega: «C'è bisogno di raccontare l'alto artigianato italiano, l'arte del dettaglio. In un mondo globalizzato conta la biodiversità». (Dietro a sinistra e in basso a destra. Completo Missoni. Al centro. Total look Missoni. Dietro a destra e in basso a sinistra. Completo Etro. Hair and MakeUp Alemka Krupic@Face to Face using Keune Cosmetics. Fashion editor Rossana Passalacqua) **Federico De Cesare Viola**

EXPO 2015
Il traguardo
al quale
prepararsi
puntando su
biodiversità,
paesaggio rurale e
rifiuto degli Ogm

