

Il Sole **24 ORE**

# How to spend it

OTTOBRE 2014

**INVESTIRE IN ARTE**  
LE STRATEGIE DI MODA



Anno 111 - 2 mensile Ottobre 2014 - in vendita esclusivamente in abbinamento con il quotidiano Il Sole 24 ORE. Venerdì 03/10/2014 € 2,00 (Il Sole 24 ORE € 1,50 + How To Spend It € 0,50). Da sabato 04/10 How To Spend It € 0,50 più il prezzo del quotidiano



# Antonella Nonino

Con l'azienda di famiglia ha rivoluzionato il mondo della grappa. Lei distilla buonumore e indirizzi doc. Fra sapori, profumi e amicizie letterarie.

Il fine settimana inizia il venerdì sera. Chiusi gli uffici della Distilleria, che porta il nome della nostra famiglia dal 1897, io e mio marito Luca, con le nostre figlie Gaia e Sofia, quando è possibile, le mie sorelle, o qualche amico di Udine, puntiamo da Toso. Una trattoria di Tricesimo, poco fuori città, dove Giancarlo cuoce la carne davanti ai clienti con rara maestria, che gli è valsa il titolo di Trattoria dell'anno nella Guida del Sole 24 Ore. L'atmosfera è rilassata, il menu una certezza, i sapori della tradizione.

Il sabato mattina colazione al Caffè Beltrame, in centro a Udine, da Ada e Ornella: saluti, chiacchiere, commento dei giornali, cappuccini e brioches. Dopo, giro in piazza San Giacomo. Se ci sono le bancarelle, ci fermiamo a cercare occasioni di antiquariato. Piazza San Giacomo è anche la prima meta del nostro amico scrittore V.S. Naipaul, premio Nobel e giurato del Premio Nonino: appena arriva, va a gustarsi una cioccolata. Lo accompagno sempre volentieri.

La mattina prosegue da Senza Tempo, negozio di vintage e design, poi un salto allo Spazio Querini, concept store innovativo, o una sbirciata alla vetrine della Libreria Tarantola, per le novità e i saggi sul territorio e sull'enologia.

Sabato il pranzo di famiglia è un'istituzione. Io, le mie sorelle Betty e Cristina, con figli e mariti, i nostri genitori Gianola e Benito, che hanno dato la svolta al nostro settore con la grappa di singolo vitigno, ci ritroviamo al Vitello d'oro, per pesce e verdure freschissime preparate da Massimiliano. Dopo, se possibile, facciamo una gita. Montagna o mare, a seconda della stagione. Abbiamo da poco riscoperto la Carnia, ancora selvaggia, piena di belle sorprese, oppure il Monte Lussari, a un passo da Tarvisio. Una delle tappe è Sauris, indirizzo pregiato per il prosciutto: ci andavamo con Leonardo Sciascia, facendogli provare il brivido delle passeggiate in vetta, lui che soffriva di vertigini! Consiglio la passeggiata della ciclabile Alpe Adria, con tappa obbligata all'ex stazione di Chiusaforte. Fabio Paolini ha recuperato con grande rispetto la struttura, rendendola un posto caldo e accogliente. Al Monte Lussari, invece, cena al Golf Club di Tarvisio, per l'ottima cucina, con venature balcaniche dello chef Ilia Pejic.

Domenica gita in altri luoghi poco frequentati della regione. Per esempio Gorizia, città che amo, dove si respira



FOTO DI ALBERTO GOTTARDO

l'aria della Mitteleuropa, con la Libreria Antiquaria Leg di Federico Ossola, specializzata in stampe e libri sulla nostra regione e il Fondo Michaelstaedter. Pranzo o cena, a seconda dell'orario, nell'ottimo Rosenbar. Michela propone una cucina innovativa e meditata, con la "Rosa di Gorizia", un raro radicchio rosso, qui coltivato dalla fine del Settecento.

Il vino resta la nostra grande passione, che vogliamo trasmettere ai nostri figli. Ci piace andare a pranzo alla Subida di Cormòns (ma si può anche dormire), istituzione enogastronomica della famiglia Sirk. Cultori dell'aceto e della cucina, a volte si trovano delle Vespe gialle per

scorrazzare liberamente nelle vigne.

Il Collio friulano è una terra tutta da assaporare: vini, prosciutti, come quelli di D'Ossvaldo, a Cormòns. Nel periodo del Premio Nonino, che da trent'anni viene assegnato alle personalità della cultura, invitiamo gli ospiti a fare delle gite. Raccomando Palazzo Fortuny a Venezia, o, per restare più vicini a Udine, Villa Manin. Uno dei ricordi più belli che conservo sono le vacanze di Peter Brooks in Friuli. Sorrisi, allegria, e tutti insieme a cogliere fragole e lamponi in campagna. Sì, la nostra terra regala ancora grandi sorprese.

Testo raccolto da Stefano Salis

*Il meglio del Collio? Prosciutti, vini, radicchi rari, ma anche botteghe di antiquari e antiche stazioni*