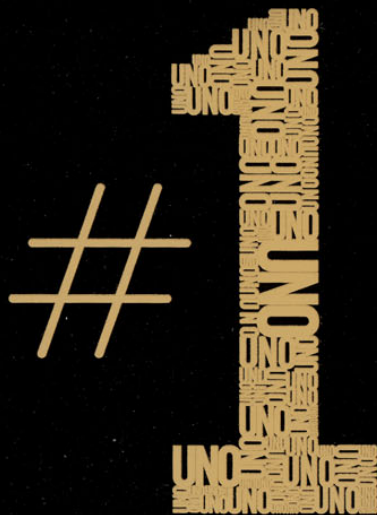


Capital 35

I Numeri Uno d'Italia



SOMMARIO

TESTI DI: *Gaetano Belloni, Lucia Gabriela Benenati, Oscar Bodini, Chiara Cantoni, Marco Gentili, Alessandra Gerli, Zornitsa Kratchmarova, Sergio Luciano, Andrea Nicoletti, Antonio Spampinato*

8 #ANGAR ITALIA. PRODUCIAMO IL FUTURO	108 DISCOVERY	234 NTV NUOVO TRASPORTO VIAGGIATORI
12 UN EVENTO STRAORDINARIO CHE DIVENTA MOSTRA DELL'ECCELLENZA ITALIANA	112 DYNAMO CAMP	238 OCTO TELEMATICS
14 35 ANNI DALLA PARTE DEGLI IMPRENDITORI	116 E. MARINELLA	240 PECK
18 BIG DATA REVOLUTION	120 ENEL	244 PIRELLI
22 LE ECCELLENZE TECH CON CUI L'ITALIA VINCERÀ	124 ESSELUNGA	248 POSTE ITALIANE
25 COME SFRUTTEREMO L'INTELLIGENZA ARTIFICIALE	128 EUROITALIA	252 PRADA
28 A2A	132 FINCANTIERI	256 PREMIATI OLEIFICI BARBERA
32 ABI	136 FINMECCANICA	260 PRYSMIAN GROUP
36 ALFA ROMEO	140 FIOCCHI MUNIZIONI	264 QUI! GROUP
40 ALITALIA	144 FONDAZIONE GOLINELLI	268 RADIO ITALIA
44 AMPLIFON	148 FRATELLI BRANCA DISTILLERIE	272 RCS MEDIAGROUP
46 ASTALDI	152 GEWISS	276 RECORDATI
50 AZIMUT BENETTI	156 GFK	280 RISO SCOTTI
52 BANCA MEDIOLANUM	160 GRUPPO AZIMUT	284 ROMEO GESTIONI
56 Banzai	164 GRUPPO FERRARINI	288 SALMOIRAGHI & VIGANÒ
60 BE THINK SOLVE EXECUTE	166 GRUPPO GENERALI	292 SALVATORE FERRAGAMO
62 BERETTA HOLDING	170 GRUPPO OSPEDALIERO SAN DONATO	296 SARAS
66 BIANCHI INDUSTRIAL	174 GRUPPO PIAGGIO	300 SEA
70 BRACCO	178 HERNO	304 TEATRO ALLA SCALA
74 BREMBO	182 IGUZZINI	308 TECHNOCYM
78 BRUNELLO CUCINELLI	184 INTERPUMP	312 TERNA
82 CAIRO EDITORE	186 INTESA SANPAOLO	316 THE ITALIAN SEA GROUP
86 CALLIGARIS	190 ITALCEMENTI	320 TIM
90 CASSA DEPOSITI E PRESTITI	194 IVRI	324 TIP TAMBURI INVESTMENT PARTNERS
94 CENTRO CARDIOLOGICO MONZINO	198 KARTELL	326 TOD'S
98 CRISTINA RUBINETTERIE	202 LAVAZZA	330 UNICREDIT
100 DE CECCO	206 L&P INVESTIMENTI	334 UNIPOL
104 DIAMOND LOVE BOND	210 MARCHESI DE' FRESCOBALDI	338 UNIVERSITÀ TELEMATICA PEGASO
	214 MOCAUTO GROUP	342 UVET
	218 MONCLER	344 SAMSUNG
	222 MONDADORI	345 SHAREBOT
	226 NATUZZI	
	230 NONINO	



Questo marchio distingue le aziende partner di Tamburi Investment Partners S.p.A.

T.I.P.
TAMBURI INVESTMENT PARTNERS S.p.A.
Partner

Con il patrocinio di


Ministero dello Sviluppo Economico

Nonino

CON UN KNOW-HOW SENZA EGUALI È DIVENTATA L'AZIENDA NUMERO UNO NEL SETTORE DELLA GRAPPA, REGINA DELLE ACQUAVITI SU WINE SPECTATOR. E ANIMA OGNI ANNO UN PRESTIGIOSO PREMIO LETTERARIO

Si può distillare un'idea, un pensiero, la passione. Per farlo occorrono una materia prima straordinaria, 5 distillerie artigianali con alambicchi discontinui a vapore, condotti con sapienza dall'Artigiano Distillatore in tutte le fasi del processo, dall'immissione del vapore al taglio nell'attimo perfetto di teste e code per selezionare con cura il cuore della Grappa; tre pagode in legno e rame, belle come gioielli, e 1.930 piccole botti di essenze pregiate, dalla quercia di Nevers a quella di Limousine, dal ciliegio selvatico all'acacia, per l'invecchiamento naturale delle preziose acquaviti, imbottigliate senza aggiunta di coloranti. E occorre un luogo quasi magico, poetico, dove l'intensità emotiva possa confluire in un distillato di pura sensualità, capace di accarezzare il palato, riscaldare o incendiare di passione: la Grappa. È il tempio dello «spirito» Nonino, a Ronchi di Percoto (Udine), un'azienda ad alta densità d'amore e intelligenza, dove fra la materia prima, l'uva, e il prodotto finale ci sono il cuore, la testa e l'Arte di Giannola e Benito Nonino, con le figlie Cristina, Antonella ed Elisabetta. Un intreccio alchemico che è riuscito a trasformare la grappa da liquore grezzo, una forma tascabile di riscaldamento per i contadini del Nord Italia, come scriveva il *New York Times* nel 1997, in un distillato nobile, unico al mondo per purezza. La rivoluzione Nonino, che ha letteralmente cambiato e riscritto le regole della produzione, è partita nel 1962 ed è culminata, dopo 11 anni di studi, ricerche, prove e assaggi, con la scelta di distillare la vinaccia fresca di un unico vitigno, il Picolit, senza mescolarla assieme alle altre di diversa qualità (come veniva tradizionalmente e da sempre fatto). Una tecnica unica, finora ineguagliata, e un enorme successo, al punto da rendere l'azienda leader di mercato di qualità nel settore delle Grappe. «Ricordo ancora il momento in cui io e Benito abbiamo ottenuto la prima Grappa Monovitigno®, il Picolit, con una distillazione artigianale goccia a goccia. Era il 1° dicembre 1973 e l'ho raccolta nel palmo della mano, Cristina, Antonella ed Elisabetta che si stringevano a me in silenzio. In quelle gocce ho ritrovato lo stesso profumo delle vigne da cui provenivano le bucce d'uva, quello del miele d'acacia e delle mele cotogne mature», ricorda Giannola Nonino, insieme con il marito. Grazie a loro, la Grappa non è più la Cenerentola dei distillati ma una Regina, capace di guadagnarsi l'apertura del servizio sulle acquaviti del mondo nella bibbia dell'enologia, *Wine Spectator*.

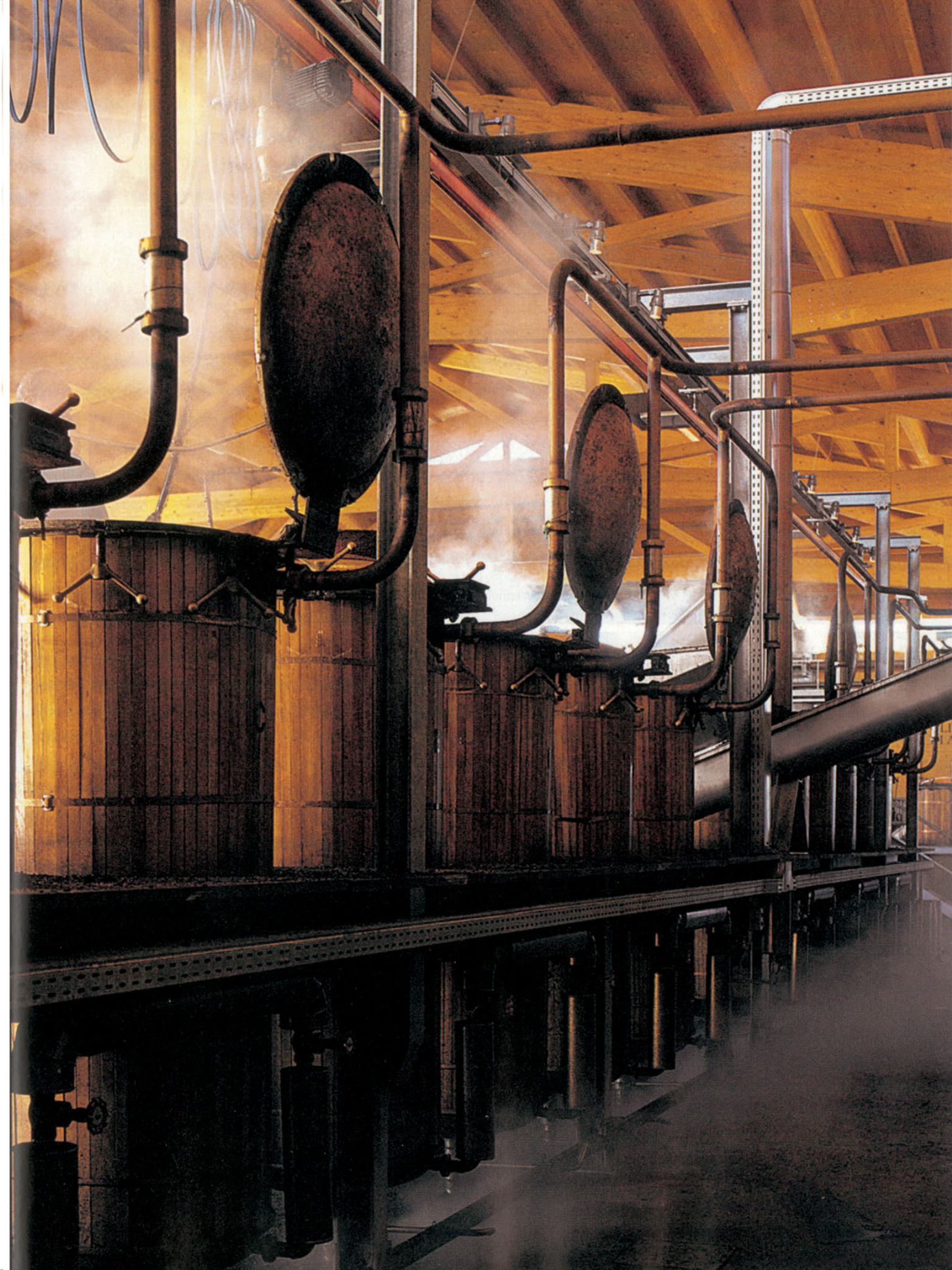


Il Monovitigno® Nonino Picolit ha inaugurato l'inizio di un nuovo cammino dell'azienda, fondata da Orazio Nonino nel 1897. Al Picolit sono seguite le Grappe Monovitigno da vitigni autoctoni friulani, tra cui Schioppettino, Pignolo, Tacelenghe e Ribolla gialla. Vitigni in via di estensione, salvati grazie all'istituzione, nel 1975, del Premio Nonino Rist d'Aur, co cui la famiglia è riuscita a ottenere tre anni dopo l'autorizzazione comunitaria al reimpianto. È il 1984 quando i Nonino distillano l'uva intera e creano l'Acquavite d'Uva UE® Picolit. «Per produrla, abbiamo chiesto e ottenuto l'autorizzazione dei Ministeri dell'Industria, dell'Agricoltura e della Sanità. E per sottolineare l'importanza della novità, l'abbiamo raccolta in un'ampolla di vetro soffiata a mano da Venini, con un packaging allora rivoluzionario, completo di etichette millisimate, che sottoscrivevo manualmente a una a una», precisa Giannola Nonino. Il millennio è stato inaugurato con Gioiello, l'acquavite della purezza ottenuta dalla distillazione del solo miele in tutte le

sue varietà di gusti, creata da Cristina (responsabile della distillazione e del mercato Italia), Antonella (responsabile delle relazioni esterne e del marketing) ed Elisabetta (responsabile dei mercati stranieri e dell'organizzazione interna dell'azienda).

«Il nostro lavoro è rigore ma anche piacere puro, grande, ineguagliabile. Ecco perché mio marito ha trasmesso alle nostre figlie l'arte della distillazione. E loro, che possiedono grinta, personalità e sensibilità, sono impegnate attivamente per fare crescere maggiormente la nostra azienda nel rispetto assoluto dell'eccellenza qualitativa», sottolinea Giannola Nonino. L'azienda, che ha chiuso il 2015 con un fatturato di 14,4 milioni di euro, è presente in 70 paesi e per la prima volta l'export ha inciso maggiormente sulle vendite rispetto al mercato interno. Ma Nonino non è solo grappa, dal 1978 il Premio Nonino è diventato un prestigioso riconoscimento letterario, presieduto dal Nobel V.S. Naipul. Ogni anno, per un giorno, Percoto si trasforma in una capitale della cultura, con scrittori, attori, registi, scienziati, giornalisti e imprenditori che arrivano da ogni angolo del mondo «È nato come un atto di amore verso la nostra terra e con il tempo si è rivelato un grande mezzo di comunicazione per trasmettere i valori della qualità, del rispetto del territorio, delle sue tradizioni e dei suoi frutti», spiega Giannola Nonino. Grappa e cultura, binomio vincente.

In alto, la famiglia Nonino ritratta da Oliviero Toscani con la leggendaria Grappa Monovitigno Picolit. Nella pagina accanto, le distillerie Nonino a Ronchi di Percoto. Above, Nonino's family with the legendary Grappa Monovitigno Picolit. In the right page, Nonino's distilleries.



It is possible to distil an idea, a thought and a passion. To do so, you need an extraordinary ingredient and 5 artisan distilleries that are blended masterfully by the artisan distiller through every phase: from introducing the steam to splitting the head, and tail at the perfect moment to select the heart of grappa. You also need three pagodas made from wood and copper – as beautiful as jewels – and numerous small barrels made out of prized materials, such as Nevers and Limousin oak, wild cherry, acacia, bottled without added colors. This allows for a natural ageing of the invaluable spirits inside. Finally, you need an almost magical and poetic place where intense emotions can merge into a spirit that encapsulates pure sensuality, capable of caressing the palate and inflaming passion – grappa.

This all happens in the temple of the Nonino “spirit”, based in Ronchi di Percoto, in Udine. It’s a company with a high concentration of love and intelligence, where in between the grape and the final product you will find the head and the heart of Giannola and Benito Nonino, along with their children Cristina, Antonella and Elisabetta. It’s a blending of alchemy that has managed to transform grappa from a coarse liqueur – a pocket-sized dose of warmth as the New York Times wrote in 1997 – into a noble spirit, unique in the world for its purity.

The Nonino revolution literally rewrote the rules of production when it began back in 1962. After 11 years of studying, research, trials and tasting sessions, things culminated with the choice to distil the fresh marc from a single variety, the Picolit, rather than various grapes that have been conserved for a long time. The technique is unique – as of yet unrivalled – and is behind an enormous, clamorous brand and market success, to the extent that the company is now the biggest in the grappa sector.

“I still remember the moment when Benito and I achieved our first single-variety Grappa Monovitigno®, the Picolit, using drop-by-drop distillation,” remembers Giannola Nonino. “It was 1 December 1973 and I held it in the palm of my hand, with Cristina, Antonella and Elisabetta huddled around me in silence. In those drops, I sensed the same aroma of vineyards that came from the grape skins, as well as acacia honey and ripe quince apples.” Thanks to Giannola Nonino and his husband Benito, grappa is no longer the Cinderella of spirits but the Queen, capable of winning itself the debut service on spirits worldwide in the wine-making bible, the Wine Spectator.

If Grappa Picolit inaugurated the beginning of



a new direction for the Percoto-based company founded by Orazio Nonino in 1897, the native Friulian vine varieties (Schioppettino, Pignolo, Tacelelenghe and Ribolla gialla – authorised in 1978) ensured its rapid ascent and conquest of the world. In 1984, the Nonino family distilled the grape in its entirety and created a new nectar: Acquavite d’Uva UE® Picolit. “We had to ask for authorisation from the Ministry of Industry, Agriculture and Health to produce it. And to underline the importance of the new product, we collected it in a vial made out of hand-blown Venini glass and used packaging that was revolutionary at the time, complete with unique labels that I’d sign by hand one by one,” Giannola Nonino explains.

The millennium was inaugurated with Gioiello – a pure spirit obtained from the distillation of merely honey and all of its various tastes. It was created by Cristina (head of distillation and the Italian market), Antonella (head of foreign relations and marketing) and Elisabetta (head of foreign markets and internal company organisation).

“The work is hard but it’s also a pure, huge and untouchable pleasure. This is why my husband passed on the art of distillation to our daughters. They have guts, personality and awareness and are working hard to make our company grow even more in relation to the excellent quality we offer,” Giannola underlines.

The company rounded 2015 off with turnover of €14.4 million and is present in 70 countries. For the first time, exports featured more heavily on the sales figures compared to the internal market. However, Nonino isn’t just grappa; ever since 1975, for one day a year, Percoto transforms into a capital of culture with writers, actors, directors, scientists, journalists and businessmen arriving from all over the world. “It was born as an act of love to our land which in time has shown itself to be a great way of communicating the values of quality, respect towards the territory, its traditions and fruits,” Giannola explains. Grappa and culture: a winning combination.

提取创意，思想，热情。要实现这一点，需要出类拔萃的原材料，72个不连续的蒸馏器，由蒸馏工匠全程监控，从蒸汽导入，到精准切割酒头、酒心、酒尾：三个由木材与铜制成的宝塔，如珠宝一样精美，以及许多珍贵木材制成的小酒桶，包括来自NEVERS与LIMOUSINE的栎木、野生樱桃木、洋槐木、栗木、橡木，以自然的方式，陈化获得的珍贵美酒。还需要一个如魔法般神奇，如诗歌般浪漫的地点，在那里，情感的深度足以融汇在一款纯粹迷人的蒸馏酒中，流连忘返，燃点热情：渣酿白兰地。这是NONINO《灵魂》的殿堂，位于乌迪内斯的PERCOTO。这家公司怀有深邃的爱与智慧，在原材料普通与成品之间，只有GIANNOLA与BENITO NONINO的真心与头脑，与他们的女儿CRISTINA，ANTONELLA与ELISABETTA一起。仿佛点石成金，成功将未加工的烈酒——借用《纽约时报》1997年文章的说法，烈酒是意大利北部农民随身携带的暖气——转化为纯度上独一无二的高贵蒸馏酒。NONINO发起的革命，决定性地改写了渣酿白兰地的生产规则。这场革命始于1962年，在经历了11年的研究、实验、品尝之后到达顶峰，决定只蒸馏一种葡萄品种的新鲜残渣，而不是经过长时间保存的多种葡萄混合酒渣。这是一种独有的工艺，至今没有同类，让品牌在市场上取得了轰动的巨大成功，成为了渣酿白兰地界的一哥。《我至今记得，我和BENITO取得了第一款单一品种渣酿白兰地PICOLIT时的情形，使用的是一滴一滴的手工蒸馏。那是1973年12月1日，我把酒滴收拢在掌心，CRISTINA，ANTONELLA和ELISABETTA静静地围着我。在那几滴酒里，我重新找到了葡萄皮所属葡萄品种的同一香气，洋槐蜜和椴梓的芬芳》GIANNOLA NONINO回忆说，她与丈夫BENITO都是勇于创新的先锋企业家。正因有他们的努力，渣酿白兰地终于不再是蒸馏酒界的灰姑娘，摇身变为皇后，成为品酒圣经《葡萄酒鉴赏家》美酒文章的开篇。如果说，ORAZIO NONINO在1897年创立于PERCOTO的公司，自PICOLIT渣酿白兰地开启了全新征程，弗留利大区的本地葡萄品种（SCHIOPPETTINO, PIGNOLO, TACELENGHE 和 RIBOLLA GIALLA，1978年获得批准，1983年获得推荐），则是公司赖以快速成长、征服世界的法宝。1984年，NONINO家族首创蒸馏整个葡萄，提炼出前所未有的琼浆玉液，UE® PICOLIT葡萄酒。《为了生产这种酒，我们申请并获得了农业部，农业部及卫生部的批准。为了强调这一新品的重要性，我们将酒液收集在一个VENINI手工吹制的玻璃细颈瓶中，配以一个在当时称得上革命性的包装，由一千个酒标组成，每一张我都亲手签上我的名字》。GIANNOLA NONINO特别指出。千禧年是由GIOIELLO开启的，这款纯之又纯的白兰地，由各种不同风味的蜂蜜蒸馏而成，是CRISTINA（意大利市场与蒸馏部总监）、ANTONELLA（对外关系与市场营销总监）与ELISABETTA（外国市场及公司内部组织总监）所共同开发的新品种。《我们的工作严格的，但也是纯粹、伟大、无与伦比的愉悦。正因如此，我丈夫向我们的女儿传承了蒸馏的艺术。她们都泼辣果断，具有人格魅力，敏感细腻，积极努力推动公司的发展，对卓越品质怀有崇高敬意》。GIANNOLA NONINO强调说。公司2015年的营业额达1440万欧元，已进入全球70多个国家的市场，并首次实现了出口大于内销的转折。而NONINO不仅是渣酿白兰地的名字，自1975年起，还成为了一项德高望重的文学大奖。每年都有一日，PERCOTO变身成为文化之都，云集了来自世界各地作家、演员、导演、科学家、记者与企业家。《这个奖项是我们对家乡的热爱而诞生的，随着时间推移，证实了这是一个伟大的宣传手段，传递着品质、尊重土地、传统与成果的价值观》。GIANNOLA NONINO解释道。美酒与文化，制胜二项式。



In alto, la Grappa Monovitigno Picolit e la Grappa Riserva 8 anni. Nella pagina accanto, in alto, un momento della distillazione; in basso, la cantina con le botti di legni pregiati. Above, Grappa Monovitigno Picolit and Grappa Riserva 8 years. In the right page, a phase of the distillation and the winery.