

stream²⁰

FLOWER POWER

Sandra Rofe
(aka Pottersarms)
Michele Gastl

PERINI NAVI

St Barths Bucket
2017

NUOVE GENERAZIONI

Antonella Nonino,
Giulia Molteni,
Rohan Gunatillake,
Davide Dattoli,
Daniel Miroslaw

GUEST EDITOR

Ilaria Grillini
incontra
Mario Luca Giusti

Beautiful
Things
Beautiful
Minds



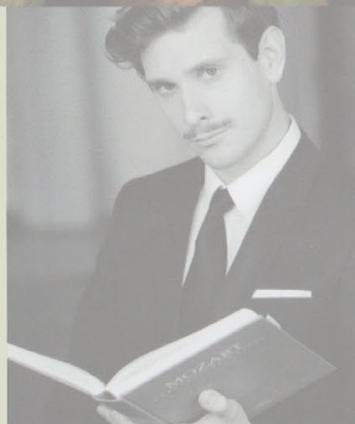
92 PORTRAIT
Il cioccolato dell'isola
di Corallo



98 GOOD THINGS
Carlotta Sami



104 PORTRAIT
L'Opera è vita



110 INTERVIEW
Antonella Nonino



114 INTERVIEW
Davide Dattoli



116 MUST
Proraso

122 PLACE TO STAY
Villa Pliniana



@ Matteo Piazza

ANTONELLA NONINO

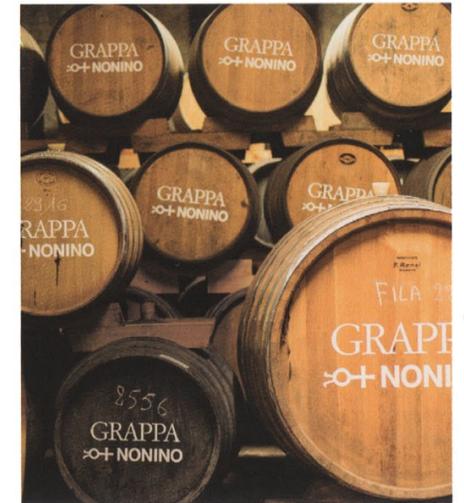
BIONDA, SORRISO SMAGLIANTE,
ENTUSIASTA NEL TONO E NEI MODI,

un vulcano di passione
Antonella Nonino che nella vita
dimostra il coraggio e l'intraprendenza
tipici dell'imprenditoria italiana.

di Costanza Romagnoli

*Ha fatto parte
della giuria del Cartier
Women's Initiative Award*

che da oltre dieci anni sostiene i progetti
innovativi e sostenibili di donne
imprenditrici provenienti da diverse
aree del mondo.



Mentre ricorda e racconta la storia e la tradizione della sua famiglia, fondata da sempre sull'artigianalità, ci tiene da subito a precisare che, anche se questa volta tocca a lei, è come se stessero parlando anche le sue sorelle. "Siamo un po' une e trine, ci siamo sempre divise i compiti e abbiamo imparato a lavorare in azienda fin da piccole, si può dire che siamo nate nella vinaccia! Elisabetta, la più riservata tra noi, si occupa dell'export, in particolare del mercato statunitense e del nord America e affianca nostro padre nella conduzione dei 40 ettari di vigneto sperimentale impiantato a Buttrio nel 1989. Cristina, forse la più esuberante, segue nostro padre nella distillazione e si occupa del mercato in Italia. Io mi occupo, con nostra madre Giannola, del marketing e dell'ufficio stampa e seguo il Premio Nonino. Sono una persona curiosa ed entusiasta e mi ritengo molto fortunata perché attraverso la grappa ho conosciuto persone straordinarie e mondi diversissimi". La storia della distilleria Nonino ha contribuito alla creazione di straordinarie invenzioni che sono state fondamentali non solo per la famiglia Nonino, ma per tutto il mondo dei distillati e in particolare della grappa. Tutto è cominciato con il trisnonno Orazio, capostipite della famiglia Nonino, che nel 1897 stabilì a Ronchi di Percoto la sede della propria distilleria esistita fino ad allora sotto forma di alambicco itinerante montato su ruote. Il loro nonno poi, mezzadro della famiglia Kechler in Friuli, con il suo alambicco si recava dalle altre famiglie di contadini a distillare le vinacce, considerate un prodotto di scarto della vinificazione. Per le famiglie dei contadini invece erano una risorsa significativa perché ottenevano la grappa che diventava una parte importante dell'economia familiare; era una medicina e un corroborante contro la fatica. Secondo il New York Times: "La grappa era poco più che una forma portatile di riscaldamento dei contadini del nord Italia, ma questo accadeva prima che la famiglia Nonino salisse alla ribalta". "La data che segnò la svolta è stata l'1 Dicembre 1973", racconta Antonella, "quando i nostri genitori rivoluzionarono il sistema di produzione e presentazione creando la Grappa di singolo vitigno, il Monovitigno® Nonino, distillando separatamente le vinacce dell'uva Picolit. Fu una tale

innovazione che proprio qualche mese fa è stata oggetto di uno studio pubblicato dalla London School of Economics Business Review, dove si racconta come Benito e Giannola Nonino abbiano trasformato la Grappa da 'Cenerentola a Regina del Mercato'. Una storia di successi cominciata, come spesso accade, con il duro lavoro e un pizzico di genio. "Nostro padre Benito ha sempre seguito quella che era la distillazione e, portando con sé in distilleria la mamma, la fece innamorare di questo mondo e di questo straordinario prodotto. Nostra madre ha avuto e ha ancora oggi una grandissima passione, una notevole resistenza fisica e un amore incondizionato per quello che sono il suo territorio e le sue radici. Quando è entrata in famiglia, sua suocera gestiva la distilleria. Nostra nonna era rimasta vedova molto giovane; da sola e con i figli piccoli ha portato avanti distilleria, casa e famiglia. Quando mamma Giannola si è sposata, negli anni sessanta, ha iniziato a seguire nostro padre in distilleria, ritagliandosi il suo spazio e innamorandosi a tal punto dell'arte della distillazione e della grappa da essere nominata dal Presidente della Repubblica, nel 1998, Cavaliere del Lavoro. Nostra madre, quando è entrata in azienda, si era accorta che quando portava la grappa in regalo alle famiglie di amici, non veniva mai offerta insieme agli altri grandi distillati internazionali: cognac, whisky, vodka ma veniva relegata in cucina. I miei genitori hanno fatto un lavoro straordinario, dopo anni di sperimentazioni, sempre distillando 100% con metodo artigianale in alambicco discontinuo a vapore in rame, hanno rivoluzionato il mondo della grappa". La grappa creata dal Monovitigno® era straordinaria, il problema era che non la conosceva nessuno, ed ecco che a Giannola Nonino venne un'idea di marketing spontaneo. Invitava e si recava di persona a far conoscere la grappa nelle enoteche e dai clienti: creava contatti e organizzava incontri. Erano gli anni '70, pieno periodo di boom economico e gli italiani cominciarono a scoprire il piacere di sedersi a tavola, per condividere cose buone insieme agli amici e alla famiglia. Giannola ebbe l'intuizione che il packaging dovesse essere esteticamente elegante e comunicare la preziosità e la qualità del contenuto.

E negli anni, con nostro padre,

*è riuscita a far diventare
la Grappa apprezzata
sui mercati globali.*



Nella famiglia Nonino
è sempre stato fondamentale
il lavoro di squadra.

*Da sinistra: Cristina Nonino, Antonella Nonino, Benito Nonino,
Giannola Nonino, Elisabetta Nonino*

Antonella e le sue sorelle sapevano che andare in distilleria significava stare con la mamma perché era sempre impegnata in nuovi esperimenti oppure a ricevere i clienti in ufficio. Oltre a voler stare con la mamma però era necessario anche dare un supporto concreto soprattutto durante il periodo della vendemmia. "Quando l'ufficio era chiuso, il telefono squillava in casa, quindi dovevamo dare il nostro piccolo contributo rispondendo nel fine settimana piuttosto che prendendo nota dei carichi di vinaccia che erano da andare a ritirare freschissimi dai fornitori. Siamo cresciute in una casa-bottega. Ai miei tempi si andava a scuola a ottobre e il mese di settembre era ancora di piena vacanza. Noi invece siamo sempre state impegnate, se non altro ad accogliere con la tavola pronta mamma e papà quando tornavano dal lavoro". Negli anni, crescendo, le lamentele e gli sbuffi per dover lavorare lentamente si sono trasformati in consapevolezza di essersi costruite esperienze preziose. Antonella e le sue sorelle riuscivano a dare un contributo sempre più attivo a partire dal supporto nelle lingue. Giannola e Benito hanno sempre chiesto di essere aiutati nella traduzione sia per i clienti che per i fornitori, e sapendo quanto fosse importante conoscere mondi e lingue diverse hanno mandato le loro figlie a studiare all'estero. "Molto affascinante è stato seguire, con nostro padre, negli anni, gli acquisti delle barriques e delle piccole botti per l'invecchiamento della grappa; oggi ne abbiamo 2015 in legni diversi nelle nostre cantine sotto sigillo e sorveglianza dell'agenzia delle Dogane e dei Monopoli. Le nostre Grappe invecchiate e Riserva vengono imbottigliate dopo un invecchiamento naturale, senza aggiunta di coloranti. "A New York Elisabetta e io, che viaggiavamo insieme, alternavamo lo studio a delle degustazioni nel fine settimana. Il mercato statunitense è un mercato importante che apprezza la grappa e tiene in grande considerazione i prodotti made in Italy. Durante il giorno mia sorella ed io ci dividevamo, andavamo a visitare diversi clienti e poi ci ritrovavamo a cena. Ricordo la visita a Frank Lloyd Wright a Chicago, al Metropolitan museum piuttosto che al Guggenheim a New York. Tutto questo ci ha permesso di viaggiare molto e contemporaneamente di promuovere e far conoscere la grappa Nonino. Viaggiare e visitare nuovi mercati è diventata una

priorità per l'azienda; negli anni si sono aperti anche i mercati dell'Asia e dell'Africa. La Grappa ci ha dato la possibilità anche tramite il Premio Nonino istituito dai nostri genitori nel 1975, di conoscere grandi personalità del mondo della cultura e dell'arte". All'inizio, il Premio Nonino, è stato istituito con l'obiettivo di salvaguardare e di far ufficialmente riconoscere alcuni vitigni autoctoni in via d'estinzione come lo Schioppettino. In seguito è stato esteso anche in ambito culturale, alla sezione letteraria: inizialmente giornalisti e poi letterati diventando d'importanza internazionale. "Mi è capitato di incontrare Peter Brook e, avendo la passione del teatro, fu una gioia immensa, ho avuto anche la fortuna di poterlo intervistare per la tesi".

"La Nonino è ancora oggi
un'azienda familiare".

Ci spiega Antonella. "I membri della famiglia seguono in prima persona le fasi del processo produttivo per garantire un'altissima qualità del distillato". Ad oggi sono un'azienda formata da 35 persone di cui 26 donne. "Nostro padre ha sempre detto che le donne sono molto più rigorose e precise," sorride Antonella. Le Distillerie Nonino sono composte da cinque distillerie artigianali ognuna con dodici alambicchi discontinui a vapore in rame, uno per ogni membro della famiglia e quella di Giannola in realtà ne ha 18 più uno e sono dedicati uno a ogni nipote in segno di continuità, buon augurio e stimolo. Grande rigore nella produzione e grande trasparenza in etichetta, questo è il loro modus operandi. "Siamo orgogliosi di poter offrire una grappa davvero unica". Anche le nuove generazioni cominciano ad avvicinarsi. "Io ho due figlie: Sofia e Gaia, Cristina ha tre figli: Chiara, Davide e Francesca ed Elisabetta ha tre figlie: Caterina, Costanza e Beatrice. Francesca ha già cominciato a sostenerci e a portare avanti l'utilizzo che vede la Grappa Nonino protagonista di fantastici cocktail. La nostra produzione necessita di grande energia e totale dedizione".



Da sinistra: Cristina Nonino, Antonella Nonino, Elisabetta Nonino

*Papà 83 anni si sveglia ancora
di notte durante la vendemmia
per controllare la distillazione
notturna poi fra un po' toccherà
anche a noi.*

