

CORRIERE DELLA SERA

Eine Gruppe von Bartendern schützt die Sauce vom Amazonas

P(our) – ein internationales Hilfsprojekt erhält den Premio Nonino Risit d'Aur 2018

Ihre Geschichte zieht sich durch Länder, die weit voneinander entfernt sind. Von Europa – aus denen die Protagonisten stammen, genauer gesagt aus Italien, London, Norwegen, Deutschland – bis nach Amazonien. Das Gebiet liegt an der Grenze zwischen Peru und Venezuela, wo der indigene Volksstamm der Bora lebt und die Würzpaste Ajì Negro entsteht: die wollen die sieben jungen Bartender von P(our) schützen. Mit dem Amazonien-Projekt hat die gemeinnützige Vereinigung den Nonino Preis Risit d'Aur-Barbatella d'Oro 2018 gewonnen, der morgen am Stammsitz der friaulischen Destillerie in Percoto bei Udine feierlich überreicht werden wird. "Ich möchte an die Worte von Regisseur Peter Brook erinnern", äußert sich Antonella Nonino, die für den Preis verantwortlich ist und den Familienbetrieb zusammen mit den Schwestern leitet, "als er vor drei Jahren sagte, dass unser Preis der Suche nach Menschlichkeit, in all ihren Kategorien, Ehre erweist. Mit der Vergabe dieses Jahr an P(our), das eine Zusammensetzung ist aus *our* und *pure*, unser und pur, ist dieser Satz besonders treffend."

Die sieben Bartender (darunter der Italiener Simone Caporale aus der berühmten Artesian Bar in London) gründeten 2016 P(our), mit dem Ziel, eine Community für Bartender, Sommeliers und Destillateure zu schaffen. P(our) soll neue Akzente setzen und sich auch um bedeutende Fragestellungen und Hilfsprojekte für Menschen kümmern. Dazu gehört auch die Unterstützung des seit Jahren ausgebeuteten Bora-Stammes, um die jahrtausendealte traditionelle Herstellung von Ajì Negro, einer aus Bittermaniok vergorenen Sauce, zu bewahren. Ajì Negro wird zum Würzen von traditionellen Speisen und bei der Zubereitung von Cocktails verwendet. "Die Gruppe hat den indigenen Familien im peruanischen Dorf Pucuarquillo auch 44 Behausungen finanziert", berichtet Antonella weiter", und organisiert einen Kurs zum Vermitteln von Marketing-Grundwissen, damit die Bevölkerung den Wert des Ajì Negro erkennt und die Vermarktung durchgeführt werden kann."

P(our) hat sich damit einen der drei Nonino Preise geholt, deren Jury dieses Jahr – unter dem Vorsitz von V. S. Naipaul und Jurymitgliedern wie Claudio Magris und Ermanno Olmi – Ismail Kadare und Giorgio Agamben ausgezeichnet hat. Bei der Preisverleihung morgen um 11 Uhr wird mit Nonino Tonic gefeiert. "Seit jeher experimentieren wir mit unseren Erzeugnissen, obwohl wir weiterhin den Grappa nach handwerklicher Methode destillieren", präzisiert Antonella Nonino. "Und mit diesem neuen Long Drink setzen wir weiterhin auf Cocktails mit Grappa als Grundzutat. Das funktioniert." So wie die P(our)-Community.