

Udine
Cuore "matto"
un progetto
innovativo
della Regione
A pagina III

L'intervista
Giannola Nonino:
«Così la grappa
da Cenerentola
è diventata regina»
Pittalis a pagina 13



Basket
Milano nel finale
manda in fumo
la super rimonta
della Reyer
Drudi a pagina 20



Salta

►Dubbi della Ragione
per gli indigenti co

Le idee
La sinistra
e l'ultimo
richiamo
della foresta

Alessandro Campi

Acontendersi la guida del Pd saranno dunque Nicola Zingaretti, Marco Minniti e Maurizio Martina (che proprio oggi dovrebbe sciogliere la riserva su di sé). Ci sono altri nomi in corsa, ma sono candidature di bandiera. Le primarie, a causa di uno statufarraginoso, dovrebbero svolgersi entro il prossimo marzo. Otto mesi per sciogliere l'Assemblea nazionale e far partire la macchina congressuale sono un'enormità, a conferma di quanto sia stata scioccante la sconfitta alle urne della sinistra. Come andrà a finire è difficile dirlo: c'è chi prevede un equilibrio tra i tre candidati, nessuno dei quali in grado di raggiungere il 50% dei consensi. In questo caso, il terzo arrivato sarebbe l'ago della bilancia nell'Assemblea. Ma è probabile che si crei un effetto polarizzante in grado di ridurre la competizione reale a due soli nomi. Ma qual è il senso politico di queste candidature, quali effetti la vittoria dell'uno o dell'altro potrebbe determinare e quale partito può eventualmente nascere dal confronto appena iniziato?

La prima cosa da notare è che sono in corsa (...)
Segue a pagina 23

La proposta
Anoressia, una legge
per contrastare chi
esalta la magrezza

Si può intervenire dal punto di vista legislativo per combattere l'anoressia? In Commissione sanità del Senato sono all'esame due disegni di legge. In quello presentato da Fd si prevede la creazione di un nuovo reato, quello di «istigazione al ricorso a pratiche alimentari idonee a provocare l'anoressia o la bulimia».

Acquaviti a pagina 10

REDAZIONE: via Torino 110 - 30172 Venezia Mestre - 1

☎ Libro "La guerra di Giovanni" € 8,90 ☎ "In salute con Radio e Cortina"

M

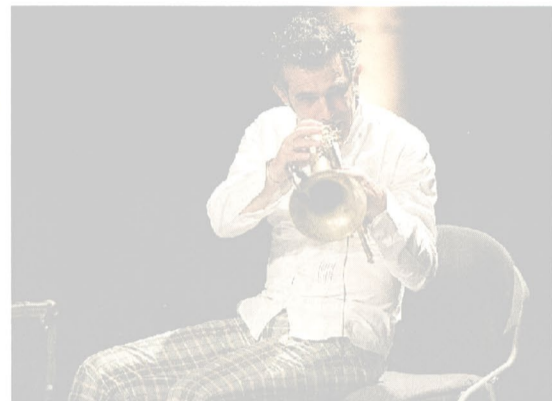
MACRO

www.gazzettino.it
cultura@gazzettino.it

Libro
Sesso tra ragazzi
nell'era dei social
nei racconti
di Pistolato
Iannuale a pagina 15



Musica
Fresu "sfida"
Baker a teatro:
«Un ritratto
difficile»
Crespi a pagina 15



Letteratura Gusto Ambiente Società Cinema Viaggi Architettura Teatro
Arte Moda Tecnologia Musica Scienza Archeologia Televisione Salute

Giannola Nonino a 80 anni guida con il marito Benito una famiglia di 16 persone, 3 figlie, 8 nipoti: insieme fanno una delle aziende friulane più famose nel mondo che ha saputo reinventare il liquore dei contadini del Nordest e lanciare un premio diventato evento

L'INTERVISTA

Dice che «Une femiène e ten sù tre ciantòns de ciase». Una donna regge tre angoli della casa, racconta un proverbio friulano. Governa col marito Benito una famiglia di 16 persone, tre figlie, otto nipoti e sette sono femmine: tutti insieme fanno l'azienda. «Da Cenerentola a regina del mercato» ha di recente scritto della loro distilleria, la Nonino, l'autorevole Business Review della London School of Economics. Che è più di una laurea mondiale. «La grappa fa parte della mia vita, è una magia che mi è entrata nelle vene». A 80 anni Giannola Bulfoni Nonino, da Percoto, guarda avanti. Continua a battersi da più di mezzo secolo per ottenere una legge a tutela della Grappa, a favore del consumatore: «Ci vuole l'obbligo in etichetta del nome del distillatore, se non è lo stesso anche quello dell'imbottigliatore oltre al metodo di distillazione. Basta con l'informazione ingannevole!».

Una sciarpa rossa, due pendenti neri alle orecchie e appeso a un filo scuro un grosso corno di corallo rosso come le righe del vestito. «Io non ho 80 anni, sono trentottina cioè nata nel 1938. Ottanta non mi piace e spiego perché: da ultratragintenne quando leggevo sul giornale che qualcuno moriva a 80anni, dicevo che aveva vissuto abbastanza. Soffro d'insonnia, sul comodino ho un blocco per prendere appunti. Penso: fai tanti progetti, ma sai quanti anni hai? Ma se ho tanto entusiasmo perché mi devo limitare?». Percoto è nel mezzo di una pianura dove il Torre scorre a dividere la terra del frumento da quella dell'uva. Grazie ai Nonino, Percoto è oggi sinonimo di grappa di qualità e di una famiglia di distillatori con oltre 120 anni di storia. Un fatturato di 15 milioni, metà in 78 paesi, soprattutto in Germania.

Come era la famiglia Bulfoni 80 anni fa?

«Mio papà Gigi era nato in Argentina, a Rosario di Santa Fe, terzo figlio di un emigrante. È rientrato a Percoto bambino e ha fatto la Grande Guerra come "Ragazzo del '99". Suo padre aveva investito in questa proprietà in paese, con osteria e Posta dei cavalli. Anche mio padre è stato in Argentina e al ritorno ha aperto una fabbrica d'aratri con 60 operai: l'ha chiusa negli anni Cinquanta, senza licenziare nessuno, convertendola in mobili di ferro. A Percoto per i prototipi venivano i grandi del settore, come Giò Ponti; al Mo-ma di New York sono esposti pezzi creati in azienda».

E come era Giannola?

«Ero stata allevata come la "principessa sul pisello" della favola, controllata, non potevo fare tardi. Ho sempre amato stare in compagnia e nei pomeriggi d'estate aspettavo che tutti si addormentassero per raggiungere gli amici, in riva a un ruscelletto dove stavano tutti, anche Benito l'uomo che ho sposato. A 18 anni ho fatto la festa della mia "matricola" alla quale era invitato pure



«La grappa mi emoziona distillare è una magia»

Benito, un anno dopo è nato l'amore. Studiavo lingue a Ca' Foscari, ho interrotto dopo che mio padre fu colpito da un ictus e con mia sorella Annina abbiamo dovuto occuparci dell'azienda. Prendeva la "Giardinetta", caricavo i banchi e le sedie e andavo a venderli. Mio padre è morto a 72 anni dopo sette infarti, è stato come se si fosse staccata una parte di me».

A un certo punto entra in scena Benito Nonino...

«Mio marito Benito è l'uomo della mia vita, mi sono innamorata prima di lui e poi della sua arte della distillazione. Mi ha insegnato tantissimo, io ci ho

messo passione e un marketing che ancora non era così diffuso. La nostra è un'unione di lotta continua, lavorare nella stessa azienda non è facile. Era stato alunno della mia mamma, mi piaceva tanto, mi ricordava Marlon Brando al tempo del "Selvaggio". Ora che ci penso, è strano, ma in vita mia non ho mai ricevuto un complimento da lui. Mi chiamava "Melonaria" perché ho la testa grande o "Ragno" perché diceva

che in bicicletta sembravo un ragnetto che pedalava. Una volta mi ha detto "Piccolo scrigno", una sola volta! Ho pensato: adesso muoio. Ci siamo sposati nel maggio 1962. Dopo il matrimonio siamo andati a vivere con sua madre rimasta vedova, donna eccezionale che aveva avuto una vita non facile, un maresciallo di ferro».

Una convivenza complicata?

«Mia suocera rappresentava il contrario rispetto a me che ero coccolata. Quando vado a augurarle la buonanotte, si rivolge al figlio: "Questa è diventata matta, mi viene a baciare prima di andare a letto". Dopo sei

mesi riempio la valigia e torno a casa dei miei: "Sei venuta a pranzare con noi?", mi chiede papà. Aggiunge: "Ti vogliamo tanto bene, ma questa non è più casa tua". Ho ripreso la valigia e sono tornata indietro».

Poi è iniziata la nuova storia della distilleria Nonino...

«Dopo il matrimonio ho chiesto a Benito di aiutarlo nel suo lavoro, così in piena estate sono andata ad acquistare la vignaccia dai vignaioli più prestigiosi. Guidavo un "Leoncino", bisognava fare la doppietta che richiedeva forza fisica, per cambiare le marce mi mettevo quasi in piedi. Le mie fi-

glie, si può dire, sono nate nelle vinacce. C'erano allora molti conti e contesse che avevano vigne e terreni. Vado a Cividale dall'ingegner Rubini, un uomo altissimo che si affaccia, vede che indosso la minigonna e dice: "Riferisca a suo marito che se pensa di conquistarmi con una minigonna, si sbaglia". Mio padre mi aveva insegnato a non mollare mai, così per una settimana ho continuato a bussare, fino a quando ha firmato il contratto».

Dalle vinacce alla distillazione...

«Poi Benito mi ha insegnato a distillare e il sogno rimasta folgorata, c'è magia, qualcosa di unico. Ero molto orgogliosa della nostra grappa, volevo che conquistasse lo status dei più nobili distillati, abbiamo impiegato dieci anni. Decidemmo di distillare le vinacce separate di un singolo vitigno per esaltarne le caratteristiche e puntiamo sul Picolit. La prima sperimentazione l'abbiamo dedicata a Luigi Veronelli che allora era il dio dell'enogastronomia. È venuto a Percoto il 1° dicembre 1973, a mezzogiorno mio marito distillò goccia a goccia la Prima Grappa Cru Monovitigno. Gridai: "Benito! Benito! Ce l'abbiamo fatta". Ho sentito il profumo del miele d'acacia, della mela cotogna matura. Ne ha scritto Veronelli e da lì è nata la rivoluzione e la fiaba».

Avete creato un premio diventato internazionale...

«Nel 1975, per salvare Schioppettino, Pignolo ed altri prestigiosi vitigni autoctoni friulani abbiamo istituito un Premio da assegnare ai vignaioli: il "Risit d'aur", barbatella d'oro. Dopo pochi anni il Premio è diventato internazionale, era nato il "Nonino", arrivato alla 44esima edizione. Ricordo con particolare affetto Jorge Amado, il premio è legato alla presenza, ma Amado aveva paura di volare. Io da incoscienze telefono a casa sua e parlo in veneto, tutto d'un fiato: "Mi son Giannola... fazzo sgnappa... gavemo un premio... ma bisogna che venga a Percoto...". Risponde una voce femminile: "E mi so' Zelia Gatai, son de Pieve del Cadore e son la moglie de Jorge. Le digo subito che mi, Jorge, Paloma e Joan saremo a Percoto a ritirare il premio". Siamo diventati amici. Il New York Times del 31 dicembre 1997 ci ha dedicato una pagina intera, ha scritto che per decenni la grappa era stata poco più di una forma tascabile di riscaldamento per i contadini del Nord Italia, ma tutto questo accadeva prima dei Nonino di Percoto!».

Adesso l'azienda affronta il passaggio generazionale, i compiti sono già divisi tra le figlie: Antonella cura il marketing e la comunicazione e il Premio; Elisabetta le risorse umane e una parte dell'estero; Cristina la distillazione e le vendite in Italia. Dicono le figlie: «Siamo cresciute con la disponibilità di fare tutto tutto. Abbiamo anche l'età giusta per il salto, tutte oltre i 50 anni; lo facciamo con l'angelo custode un po' ingombrante. Noi siamo una famiglia di matti, la mamma lo dice sempre».

Edoardo Pittalis

© RIPRODUZIONE RISERVATA



IL NONINO La famiglia friulana diventata regina della grappa nel mondo grazie all'invenzione della distillazione delle vinacce separate di un singolo vitigno. In alto, Giannola con le tre figlie

«CI SIAMO SPOSAI NEL 1962, È ANCORA L'UOMO DELLA MIA VITA. LAVORARE INSIEME NON È FACILE, È UN'UNIONE DA LOTTA CONTINUA»

The interview

Giannola Nonino:

«This is how grappa from Cinderella became a queen»

Giannola Nonino at the age of 80, with her husband Benito, leads a family of 16 people, 3 daughters, 8 grandchildren: together they make one of the most famous Friulian companies in the world, able to reinvent the distillate of the peasants of the Northeast and launch a prize that has become an event.

«Grappa moves me, distilling is a magic»

She says that «une femiègne e ten sù tre ciantòns de ciase»: a woman holds three corners of the house, as Friulian proverb goes. With her husband Benito she manages a family of 16 people, three daughters, 8 grandchildren and seven are females: all together they make the company. «From Cinderella to a Market Queen», the authoritative Business Review has recently written about their distillery, the **Nonino**. This is more than a world degree. «Grappa is part of my life, it is a magic that has entered my veins.» At the age of 80, Giannola **Nonino** Bulfoni, from Percoto, looks forward. She has been keeping on fighting for more than half a century to obtain a law to protect Grappa, in favor of the consumer: «It is necessary to have the obligation of the name of the distiller on the label, if it is not the same also the name of the bottler besides the method of distillation. No more misleading information! ».

A red scarf, two black pendants at her ears and a big red coral horn, like the lines of the dress, hanging from a dark thread. «I am not 80 years old, I was born in 1938. I do not like eighty and I'll tell you why: when I was over fifty, when I read in the newspaper that someone died at age 80, I said he had lived enough. I suffer from insomnia; on the bedside table I have block-notes and I take notes. I think: you make a lot of projects, but do you know how old you are? But if I have so much enthusiasm why should I limit myself? ». Percoto is in the middle of a plain where the river Torre flows to divide the wheat land from the grapes land. Thanks to the **Noninos**, Percoto is today synonymous with quality grappa and a family of distillers with more than 120 years of history. A turnover of 15 million, half of which in 78 countries, especially in Germany.

How was the Bulfoni family 80 years ago?

«My father Gigi was born in Argentina, in Rosario di Santa Fe, the third son of an emigrant. He came back to Percoto when he was a child and fought in World War I as a “boy of 1899”. His father had invested in this property in the village, with a tavern and Stall for horses. My father too was in Argentina and on his return he opened a plow factory with 60 workers; he closed it in the Fifties, without firing anyone, converting it into an iron furniture factory. For the prototypes the big ones of the sector came to Percoto, like Giò Ponti; At the Mo-Ma in New York pieces created in the company are exhibited».

And how was Giannola?

«I had been raised as the “Princess on the Pea” of the fable, controlled, I could not be late. I always loved being in company and in the summer afternoons I used to wait for everyone to fall

asleep to reach my friends, on the shore of a stream where we all used to stay, even Benito the man I married. At 18 I gave the party of my “freshman” where also Benito was invited, a year later love was born. I was studying languages at Ca ' Foscari, I interrupted after my father was hit by a stroke and with my sister Annina we had to deal with the company. I took the “Giardinetta” car, I loaded the benches and chairs and I went to sell them. My father died at the age of 72, after seven strokes, it was as if a part of me had been detached».

*At some point Benito **Nonino** enters the scene...*

«My husband Benito is the man of my life, I fell in love with him first and then with his art of distillation. He taught me a lot; I put passion and a marketing that was not so widespread yet. Ours is a union of continuous struggle, working in the same company is not easy. He had been one of my mother's students, I liked him so much, and he reminded me Marlon Brando at the time of the “Savage”. Now that I think about it, it's strange, but in my life I have never received a compliment from him. He called me “Melonaria” (from melon) because I have a big head or “Spider” because he said that on the bike I looked like a small spider pedaling. He once called me “little casket”, just once! I thought, now I'll die. We got married in May 1962. After the wedding we went to live with his widowed mother, an exceptional woman who had had a very uneasy life, she was an iron marshal».

A complicated coexistence?

«My mother-in-law represented the opposite to me as I used to be cuddled. When I went to wish her goodnight, she turned to her son: “She's gone crazy, she comes to kiss me before I go to bed”. After six months I filled my suitcase and went back to my house: “Did you come to have lunch with us?” Dad asked me. He added: “We love you so much, but this is no longer your home”. I picked up my suitcase and went back».

*Then the new history of **Nonino** distillery began...*

«After the wedding I asked Benito to help him in his work, so in the middle of summer I went to buy the pomace from the most prestigious wine makers. I used to drive a ‘Leoncino small truck’, changing gears was so hard that it required physical strength, to do it I almost stood. My daughters, you may say, were born in the pomace. There were then many counts and countesses who had vineyards and lands. I went to Cividale to meet engineer Rubini, a tall man who comes out, sees that I wear the miniskirt and says: “Tell your husband that if he thinks of conquering me with a miniskirt, he is mistaken”. My father had taught me to never give up, so for a week I kept knocking, until he signed the contract».

From pomace to distillation...

«Later Benito taught me to distil and there I was struck, there's magic, something unique. I was very proud of our grappa, I wanted it to conquer the status of the noblest distillates, it took us ten years. We decided to distil the pomace of a single grape variety separated from the other to enhance its characteristics and we relied on Picolit. We dedicated the first experimentation to Luigi Veronelli who, at that time, was the god of oenogastronomy. He came to Percoto on December 1st, 1973, at noon my husband distilled the first Cru Grappa Monovitigno drop by drop. I shouted, “Benito! Benito! We made it”. I felt the scent of acacia honey and ripe quince. Veronelli wrote about it and from it the revolution and the fairy tale were born».

You have created an international award...

«In 1975, in order to save Schioppettino, Pignolo and other prestigious autochthonous Friulian vine varieties, we created a Prize to be awarded to wine makers: the “Risit D’Aur”, gold vine shoot. After a few years the Prize became international, the “**Nonino**” was born, now at the 44th edition. I remember with particular affection Jorge Amado, the prize is bound to being present, but Amado was afraid of flying. I, crazy as I am, phoned to his house and I spoke in Venetian, all in one breath: “I am Giannola... I make Grappa... we have a prize... but he must come to Percoto...”. A female voice answered: ‘And I am Zelia Gatai, I’m from Pieve del Cadore and I am Jorge’s wife. I immediately tell you that I, Jorge, Paloma and Joan will be in Percoto to withdraw the prize. We became friends. The New York Times of December 31st, 1997 dedicated us a full page, they wrote that for decades Grappa had been little more than a pocket form of heating for the peasants of northern Italy, but all this happened before the **Noninos** from Percoto! ».

Now the company is facing the generational transition, the tasks have already been divided between the daughters: Antonella takes care of marketing and communication and the Prize; Elisabetta manages the human resources and a part of foreign countries; Cristina distillation and the sales in Italy. The daughters say: «We grew up available to do everything. We also have the right age for the leap, we are all over 50; we do it with a Guardian angel that is a little bulky. We are a family of crazy people, my mother always says it».

Edoardo Pittalis

Legend: THE NONINOS The Friulian family has become the queen of grappa in the world, thanks to the invention of the distillation of the separate pomace of an individual vine variety. Above, Giannola with her three daughters.

«WE GOT MARRIED IN 1962, HE STILL IS THE MAN OF MY LIFE. WORKING TOGETHER IS NOT EASY, IT IS A UNION IN CONSTANT FIGHTING»