

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



IL GAZZETTINO
CARTA O
DIGITALE:
SCEGLI IL TUO
ABBONAMENTO
Info: abbonamenti.gazzettino@serviziitalia5.it

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

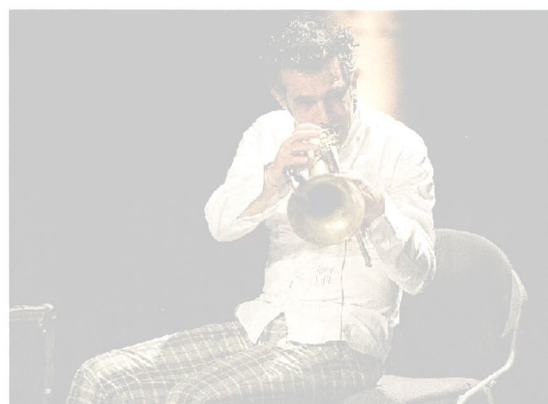
MACRO

www.gazzettino.it
cultura@gazzettino.it

Libro
Sesso tra ragazzi
nell'era dei social
nei racconti
di Pistolato
Iannone 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 vinaccia 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 suo 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 Gianola... 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»

Interview mit Giannola **Nonino**

“Grappa - So wurde aus dem Aschenputtel eine Königin”

Grappa hat etwas Emotionales. Destillieren ist Magie.

Mit ihren 80 Jahren leitet Giannola **Nonino** mit ihrem Mann Benito eine 16-köpfige Familie, mit 3 Töchtern und 8 Enkeln. Zusammen bilden sie eines der international bekanntesten friaulischen Unternehmen, das den Bauernschnaps aus dem Nordosten Italiens neu erfand und einen zum Event aufgestiegenen Preis ins Leben rief

Sie behauptet: “Eine Frau stützt die drei Ecken eines Hauses”, wie es ein friaulisches Sprichwort besagt. Mit ihrem Mann Benito leitet sie eine 16-köpfige Familie mit drei Töchtern und acht Enkeln. Und sieben davon sind Frauen. Alle zusammen bilden sie das Familienunternehmen. “Vom Aschenputtel zur Königin des Marktes” so schrieb vor kurzem die angesehene Business Review der London School of Economics über die Familiendestillerie **Nonino**. Das ist mehr als ein internationales Universitätsdiplom. “Grappa gehört einfach zu meinem Leben, es ist wie eine Magie, die ins Blut übergegangen ist.”

Mit 80 schaut Giannola Bulfoni **Nonino** aus Percoto nach vorne. Seit über einem halben Jahrhundert kämpft sie für ein Gesetz im Namen des Grappas und zum Schutz des Verbrauchers: “Es müsste Pflicht sein, auf dem Etikett den Namen des Destillateurs anzugeben und falls nicht identisch, auch den des Abfüllers. Und die Destillationsmethode. Und Schluss mit den irreführenden Informationen!”

Ein roter Schal, zwei schwarze Ohrhänger und an einem dunklen Faden um den Hals baumelt ein großes, rotes Horn aus Koralle, im gleichen Rot wie die Streifen in ihrem Kleid. “Ich bin nicht 80, sondern ein 38er Jahrgang, also 1938 geboren. Achtzig gefällt mir nicht und ich erkläre Ihnen gleich warum. Als ich Mitte 50 war und zuweilen in der Zeitung las, dass ein 80-Jähriger verstorben war, sagte ich zu mir: der hat ja lang genug gelebt. Ich leide unter Schlaflosigkeit, auf dem Nachttisch habe ich einen Notizblock liegen. Manchmal denke ich: du hast so viele Pläne, weißt du eigentlich, wie alt du bist? Aber wenn ich nun mal so viel Enthusiasmus mitbringe, warum sollte ich mich bremsen?” Percoto liegt mitten in der friaulischen Ebene, die der Fluss Torre in Getreide-Land und Trauben-Land teilt. Den **Noninos** ist es zu verdanken, dass Percoto heute Synonym ist für Grappa höchster Qualität und für eine Brennerfamilie mit mehr als 120 Jahren Geschichte. Der Umsatz beträgt 15 Millionen, die Hälfte davon stellen 78 Länder, vor allem Deutschland.

Wie war die Familie Bulfoni vor 80 Jahren?

“Mein Vater Gigi wurde in Argentinien geboren, in Rosario, in der Provinz Santa Fè, als drittes Kind italienischer Einwanderer. Nach Percoto kehrte er als Kind zurück und kämpfte dann kaum volljährig im Ersten Weltkrieg. Sein Vater hatte hier im Dorf in ein Anwesen investiert, ein

Wirtshaus mit Pferdestation. Auch mein Vater ist nach Argentinien ausgewandert und bei seiner Rückkehr hat er eine Pflugfabrik mit 60 Arbeitern aufgemacht. In den 50er Jahren hat er sie geschlossen, ohne auch nur einen Mitarbeiter zu entlassen, denn er sattelte um auf die Herstellung von Metallmöbeln. Um sich die Prototypen anzuschauen, kamen die ganz Großen der Branche, wie Giò Ponti, nach Percoto; im Moma in New York sind Objekte ausgestellt, die damals in der Firma entstanden sind.“

Und wie war Giannola damals?

“Ich bin aufgewachsen wie die “Prinzessin auf der Erbse” aus dem gleichnamigen Märchen, immer unter Aufsicht, ich musste abends früh zu Hause sein. Ich war gern mit Menschen zusammen und nachmittags im Sommer wartete ich ab, bis alle Mittagsschlaf hielten, um mich zu meinen Freunden wegzuschleichen, die sich immer am Ufer eines Baches trafen. Auch Benito, den ich geheiratet habe, war dabei. Mit 18 habe ich meine Erstsemester-Feier veranstaltet, Benito war auch eingeladen, ein Jahr später haben wir uns ineinander verliebt. Ich studierte Fremdsprachen an der Ca' Foscari-Universität in Venedig, habe dann aber das Studium aufgegeben, als mein Vater einen Schlaganfall erlitt und ich mit meiner Schwester Annina den Betrieb weiterführen musste. Ich holte damals den Fiat Giardinetta heraus, lud alle Bänke und Stühle hinein und fuhr los, um sie zu verkaufen. Mein Vater starb im Alter von 72 Jahren, nach sieben Herzinfarkten, es hat mich schwer getroffen, so als hätte sich ein Stück von mir gelöst.“

*Irgendwann betritt Benito **Nonino** die Bühne ...*

“Mein Ehemann Benito ist der Mann meines Lebens, ich habe mich zuerst in ihn und dann in seine Destillationskunst verliebt. Er hat mir sehr viel beigebracht, ich habe dann Leidenschaft und Marketing hinzugefügt, was damals noch relativ unbekannt war. Unser Bündnis ist ein ständiger Kampf; im gleichen Betrieb zu arbeiten, ist nicht einfach. Meine Mutter hatte ihn als Schüler gehabt. Er gefiel mir sehr, er erinnerte mich an Marlon Brando im Film “Der Wilde”. Jetzt, wo ich dran denke ist es schon merkwürdig, aber er hat mir nie ein Kompliment gemacht. Er nannte mich “Melonaria”, weil ich einen großen Kopf habe oder “Ragno” (Spinne), weil er meinte, ich sehe wie eine kleine Spinne aus, wenn ich auf dem Fahrrad daherkam. Einmal hat er mich “Schmuckkästchen” genannt, aber nur ein einziges Mal! Ich habe gedacht, jetzt sterbe ich. Wir haben im Mai 1962 geheiratet. Nach der Hochzeit sind wir zu seiner verwitweten Mutter gezogen, eine außergewöhnliche Frau, die kein leichtes Leben gehabt hat, sie war eine echte Kämpferin.“

Ein kompliziertes Zusammenleben?

“Meine Schwiegermutter war das Gegenteil von mir, ich bin ja behütet und umsorgt aufgewachsen. Als ich ihr eine Gute Nacht wünschen wollte, wandte sie sich an ihren Sohn: 'Die ist verrückt geworden, sie will mir einen Kuss geben, bevor sie schlafen geht.' Nach sechs Monaten habe ich meine Sachen gepackt und bin zu meinen Eltern. 'Bist du zum Mittagessen zu uns gekommen?' fragte mein Vater. Und weiter: 'Wir haben dich sehr lieb, aber das ist nicht mehr dein Zuhause.' Da habe ich meinen Koffer genommen und bin wieder zurück.“

*Dann hat die neue Geschichte der Destillerie **Nonino** begonnen ...*

“Nach der Hochzeit habe ich Benito angeboten, ihm bei der Arbeit zu helfen. Also bin ich mitten im Sommer zu den angesehensten Winzern gefahren und habe Trester eingekauft. Ich fuhr mit einem kleinen Lastwagen, einem “Leoncino”, man musste Zwischengas geben, da gehörte schon einiges an körperlicher Kraft dazu. Um in einen anderen Gang zu schalten, musste ich beinahe aufrecht stehen. Man kann fast sagen, dass meine Töchter im Trester geboren wurden. Damals gab es viele Grafen und Gräfinnen, die Weinberge und Ländereien besaßen. Ich fuhr also nach Cividale zu Ingenieur Rubini, einem überdurchschnittlich großen Mann, der die Tür aufmachte und mich im Minirock sah. Sofort gab er von sich: 'Richten Sie ihrem Mann folgendes aus: Wenn er glaubt, mich mit einem Minirock zu etwas überreden zu können, dann täuscht er sich gewaltig!' Mein Vater hatte mir aber beigebracht, dass man nicht locker lassen darf. Also bin ich eine Woche lang hin und habe an die Tür geklopft, bis ich den Vertrag in der Tasche hatte.”

Vom Trester zur Destillation ...

“Dann hat Benito mir das Destillieren beigebracht, davon war ich total begeistert. Da ist Magie drin, es hat etwas Einzigartiges. Ich war sehr stolz auf unseren Grappa und wollte, dass er den Status der edelsten Destillate erreicht. Wir haben zehn Jahre dafür gebraucht. Wir beschlossen, den Trester nur sortenrein zu verarbeiten, um die sortenspezifischen Merkmale hervorzuheben und entschieden uns für die Picolit-Traube. Das erste experimentelle Destillat haben wir Luigi Veronelli gewidmet, der damals der Gott der Wein- und Gastronomiewelt war. Am 1. Dezember 1973 kam er nach Percoto, gegen Mittag destillierte mein Mann Tropfen für Tropfen vom ersten sortenreinen Grappa Cru Monovitigno. Und ich schrie: 'Benito! Benito! Wir haben es geschafft!' Ich spürte den Duft von Akazienhonig, von reifen Quitten. Veronelli schrieb darüber und das war der Anfang der Revolution und des Märchens.”

Sie haben einen Preis ins Leben gerufen, der internationale Züge angenommen hat ...

“1975 haben wir einen Preis für Winzer eingerichtet, der einheimische Rebsorten wie Schioppettino, Pignolo und andere wertvolle friaulische Rebsorten vor dem Aussterben schützen sollte: das war der Risit d'Aur, der goldene Edelreiser. Nach einigen Jahren wurde ein internationaler Preis daraus. Der **Nonino**-Preis war somit geboren, er wurde jetzt zum 44. Male vergeben. Ich erinnere mich mit besonderer Zuneigung an Jorge Amado, der Preis muss nämlich persönlich entgegen genommen werden, doch Amado hatte Angst vorm Fliegen. Spontan rief ich bei ihm zuhause an und stieß im venezianischen Dialekt hervor: Ich bin die Giannola ... stelle Grappa her ... wir haben einen Preis ... aber Sie müssen dazu nach Percoto kommen ...” Eine weibliche Stimme antwortete im gleichen Dialekt: “Ich bin die Zelia Gatai, komme aus Pieve di Cadore und bin die Frau von Jorge. Ich sage Ihnen gleich zu, ich selbst, Jorge, Paloma und Joan werden nach Percoto kommen und den Preis entgegennehmen.” Wir sind dann Freunde geworden. Die New York Times widmete uns am 31. Dezember 1997 eine ganze Seite, sie haben geschrieben, dass Grappa jahrzentlang kaum mehr als eine Art Heizung in Taschenformat für

die Landbevölkerung Norditaliens war, doch das alles geschah bevor die **Noninos** in Percoto berühmt wurden!”

Das Unternehmen steht jetzt vor dem Generationswechsel. Die Aufgaben haben die Töchter schon untereinander aufgeteilt: Antonella kümmert sich um Marketing, Kommunikation und den Premio **Nonino**; Elisabetta ist für das Personal und einen Teil des Auslandsgeschäfts zuständig, Cristina für die Destillation und den italienischen Vertrieb. Die Töchter sagen: “Wir sind so erzogen worden, dass jede von uns für alles zur Verfügung steht. Wir sind alle drei über fünfzig, also auch im richtigen Alter, um den Sprung zu wagen. Doch der Schutzengel ist ein bisschen unbequem. Wir sind eine verrückte Familie, das sagt Mama immer.”

von Edoardo Pittalis

Didascalìa

Die **Noninos**: Die friaulische Familie verwandelte den Grappa weltweit in eine Königin der Destillate, dank der genialen Idee, den Trester sortenrein zu destillieren.

Oben: Giannola mit den drei Töchtern