



DAL PROGRAMMA DI SUCCESSO DI ⁵

melaverde

AGRICOLTURA • AMBIENTE • NATURA

fivestore
MEDIASET

DOLCE, IDRATANTE, FRESCO COCOMERÓ

Frutto della bella stagione, disseta, depura, disinfiamma.
È anche nutriente perché ricco di sostanze benefiche.
Nell'Agro Pontino, in Lazio, si coltivano varietà di pregio

IN PIÙ

AGLIO PIACENTINO

Saporito oro bianco dalle
molteplici proprietà salutari

VINI

Ansonica Costa dell'Argentario,
il bianco del pescatore

BIODIVERSITÀ

Le barriere coralline, mondi
sottomarini pieni di vita

LE RICETTE
DEL TERRITORIO



LA QUINTANA
DI ASCOLI PICENO



VIAGGI, LE ISOLE
GALAPAGOS



IN QUESTO
NUMERO





NOSTRA SIGNORA DELLA GRAPPA

I premi Nobel tra gli alambicchi di Giannola Nonino

Facciamo un salto all'indietro. Andiamo agli Anni Settanta, i famigerati Anni di Piombo, gli anni degli omicidi politici, dei sanguinosi scontri di piazza, delle stragi ma anche, contemporaneamente, della rinascita, dell'enogastronomia italiana, legata alla valorizzazione dei prodotti della terra. Ogni italiano, neonati compresi, per l'ISTAT beveva in media 130 litri di vino l'anno; si beveva ancora per nutrirsi, non per il piacere di un goccio di buon vino con un buon piatto. Al ristorante ci si andava per farsi una bella abbuffata la domenica in compagnia, non per il gusto di assaporare delle classicità o delle novità fatte con i grandi prodotti di quel territorio... La grappa era bottiglia da ubriaconi, da rozzi lavoratori dei campi; non aveva certo l'immagine dei distillati d'Oltralpe o d'Oltremarica.

Romano Levi nelle Langhe, Giannola e Benito Nonino in provincia di Udine sono stati i primi valorizzatori di un grande simbolo del Made in Italy. "Raspelli, vai a Percoto, in provincia di Udine; c'è una signora che vuole valorizzare la grappa, pensa te. Fai un servizio". Così, Cesare Lanza, allora direttore del Corriere d'Informazione, mi mandò tra il pugno di alambicchi dei Nonino. Un pranzo tra amici (Luigi Veronelli, padre Davide Maria Turoldo, Mario Soldati, Ottavio e Rosita Missoni...), una cosina importante ma limitata: nel 1973, pagandole dieci volte tanto, Giannola Nonino aveva convinto i vignaioli che le davano le vinacce di conservargliele separatamente, per vitigno, non tutti insieme, in particolare quelle del grande raro vino Picolit, bacche (cioè acini) piccolissimi e pieni di zucchero. Una bella, nuova, importante confezione di vetro dava finalmente valore a un grande ma negletto prodotto del Made in Italy. Poi, nel 1975, l'idea di un premio ai vignaioli, il Risit d'Aur (barbatella d'oro) e, nel tempo, il premio letterario. Fu un altro colpo di genio di colei che Gianni Brera chiamò "Nostra Signora della Grappa", che scoprì, valorizzò e portò in questo piccolo paese della provincia di Udine anche cinque scrittori non ancora conosciuti che soltanto dopo avrebbero vinto il premio Nobel: Rigoberta Menchú, V.S. Naipaul, Tomas Tranströmer, Mo Yan, Peter Higgs. Un marito, tre figlie, otto nipoti: il futuro del Made in Italy è garantito ma, a 81 anni, "Nostra Signora della Grappa" è sempre tra gli alambicchi del suo cuore, della sua vita.

