

Espansione

LAVORO E SALUTE I danni causati dall'incertezza post Covid **PROFESSIONI** I nuovi mestieri della pandemia **INNOVAZIONE** E' l'ora del demarketing **SCONFINAMENTO** Il ruolo delle banche e dei clienti **CULTURA** Insieme le due "Gorizie" **CHEF VEGANO** Il nuovo "peposo"



Giannola Nonino

La grappa che sa di cultura



Segui Espansione sui social !

Diego Rubero

Direttore Responsabile

Una donna in copertina. “Finalmente” hanno commentato in redazione dopo undici prime pagine dedicate a uomini di successo nei rispettivi campi di attività. E che Donna, aggiungiamo noi: Giannola Nonino, imprenditrice friulana doc, moglie e madre, legatissima alla terra dalla quale trae linfa vitale per le sue attività. La grappa, grazie ai Nonino, non è più una forma tascabile di riscaldamento dei contadini del nord. E’ un prodotto di classe, frutto di tanto lavoro e attenzioni premurose. E profuma di amore, quello che Giannola Nonino e la sua famiglia dimostrano verso la loro terra che conoscono come le loro tasche e che vogliono far conoscere al mondo. Anche per questo, nel 1977, è nato il premio di letteratura con Mario Soldati presidente della giuria e che successivamente ha avuto una sezione internazionale. La pandemia ha stoppato l’espansione del premio letterario ma solo per un momen-

to perché dal 2022 si riparte. E’ un bel messaggio di fiducia e di speranza nel periglioso cammino in questa selva oscura (a proposito, nel travagliato 2021 ricorrono i 700 anni della morte di Dante) rappresentata dal virus che sembra imbattibile. Ma dal fronte dei vaccini, di cui si è più volte occupata Espansione nei numeri scorsi, giungono notizie positive. Pare che i colossi farmaceutici siano disposti a collaborare per aumentare le produzioni in modo da vaccinare il maggior numero di cittadini. Con il Covid siamo destinati a convivere. Meglio attrezzarsi quindi e l’unico strumento è proprio il vaccino. Produrlo non è come dirlo. Viene in mente il proverbio “tra il dire e il fare c’è di mezzo il mare” ma vogliamo pensare che la scienza riesca a far superare il vecchio detto popolare e si affermi invece “tra il dire e l’improvvisare c’è il saper fare”. E mentre produciamo vaccini,

nell’attesa della somministrazione di massa, non togliamoci le mascherine, bianche, azzurre o colorate. Servono, eccome. Aiutano a tenere in vita le relazioni tra le persone, altrimenti costrette a vedersi attraverso il pc, la “televisione” che ci accompagna in ogni momento della nostra giornata. Proprio i più giovani, quindi i più tecnologici, però cominciano a dare segni di stanchezza nell’uso di questi strumenti. Vogliono incontrarsi, “di persona personalmente” come dice il poliziotto Catarella, mitico collaboratore del commissario Montalbano. Vederci, sentirci, toccarci, sono i nuovi desideri. Tredici mesi fa ce lo avessero raccontato non ci avremmo creduto. Buona lettura. ♦

Storia di impresa



Una grappa che profuma di amore

Stefano Cosma
Udine

La pressione di un alambicco non può eguagliare la forza di Giannola Nonino, che non è discontinua come la distillazione, ma una fonte di energia travolgente per il Friuli e per la sua numerosa famiglia. Accogliente e premurosa, come pure diretta e anticonformista, ha fatto del suo amore per il marito Benito (59 anni di matrimonio!) e per la madreterra la linfa con cui ha allevato le figlie e fatto crescere il mondo delle grappe. «La pandemia deve farci tornare al rispetto reciproco, deve far capire l'importanza della civiltà contadina! Dobbiamo salvaguardare l'aria, l'uomo, la terra per dare ai nostri figli e nipoti un pianeta più sano — afferma —, dobbiamo dar valore

alla parola amore». Un appello che rivolge a tutti, che non è uno slogan improvvisato, ma la coerente prosecuzione di ciò che ha fatto nella vita. Non diciamo l'età, ma più volte si è orgogliosamente dichiarata una «trentottina», che con garbo lasciamo ai lettori interpretare. La sua è una lotta continua, come quella che fa amorevolmente col marito «perché è bello far pace la sera, non c'è un vincitore se non la grappa e il lavoro». Da brava friulana il lavoro è in primo piano, da quando ragazzina accompagnava il padre a trattare con i clienti, educata ad essere un individuo pensante, a non mollare mai, ad avere rispetto. «Io e mia sorella dovevamo avere un titolo di studio ed essere autosufficienti,



Giannola Nonino
"Amo le mie radici
che hanno dato linfa
al nostro mondo"

La famiglia. Insieme sono una grande squadra

ma sono sempre stata anche pronta a sgattaiolare fuori casa mentre i miei facevano il pisolino: così ho conosciuto Benito, che non mi calcolava e conquistarlo divenne una sfida». Lui era riservato e lei fu così innamorata da andare dal padre e dirgli «da parte sua ti chiedo la mia mano». L'unico rammarico è di non aver imparato l'inglese. «Anche se amo le mie radici, il friulano va imparato a casa, non a scuola, dove invece bisogna insegnare l'inglese per girare il mondo e il tedesco, perché gli austriaci ci amano». Fin dai primi mesi di matrimonio quello di Giannola è stato un impegno in prima persona, sfidando la diffidenza della suocera e affermando le sue capacità.

Prima dei Nonino la grappa è stata poco più che una forma tascabile di riscaldamento per i contadini del nord Italia.

Grappa è un sostantivo femminile, come vinaccia e qualità e così pure la nuova generazione Nonino è donna: le sorelle Antonella, Elisabetta e Cristina, nonché la figlia di quest'ultima, Francesca. E' la più giovane ad occuparsi di social e a raccontare di come oggi i clienti siano sempre più preparati. Segue anche il mercato Usa e quello russo, ha studiato economia aziendale, è sommelier e ci mette passione, dedizione ed impegno.

Francesca Bardelli Nonino utilizza piccole storie per avvicinare i consumatori e creare un legame affettivo digitale: «Non faccio sponsorizzazioni, mi interessa la qualità. Mi ha stupito ed emozionato scoprire che ci sono persone che si sono tatuate il nostro marchio».

Sua mamma Cristina segue la distillazione, senza trascurare il mercato italiano e il marketing: «In famiglia ognuno ha i suoi punti di vista e le sue strategie che poi condividiamo per tracciare le linee guida».

L'Italia ci dà grande soddisfazione, dopo decenni di rigore e di fatica i frutti si vedono: con l'asporto abbiamo compensato le perdite

dell'Horeca quasi del tutto. Nella Gdo va la linea tradizionale, dove il cliente riconosce l'eccellenza qualitativa e il metodo artigianale, mentre i Monovitigni hanno bisogno di essere presentati».

A seguire la comunicazione, il Premio e l'ufficio stampa è Antonella, anche lei multitasking come le sorelle: per 15 anni ha seguito gli alambicchi e l'invecchiamento nelle barrique.

«Per comunicare la rivoluzione Nonino ho sempre viaggiato e per anni ho seguito il Far East, ultimamente l'Austria e la Germania. Il futuro sta nel far conoscere la grappa ai barman e farla apprezzare al pubblico più giovane attraverso la creatività della mixology».

Un obiettivo che sta perseguendo attraverso cocktail competition, soprattutto a Londra.

Segue pure Borgo Nonino, con camere e ben 7 cantine d'invecchiamento sotto sigillo e 2455 barrique. Infine, c'è Elisabetta, CEO della società - 38 dipendenti, con un fatturato che negli ultimi anni oscilla fra i 13 e i 14 milioni -, formatasi a fianco del padre seguendo il mercato americano e canadese, che oggi è anche responsabile del personale, cura il settore assicurativo e gli adeguamenti legislativi.

Era l'estate del 1962 quando, per la prima volta, andò alla conquista delle vinacce più belle nelle zone vocate del Friuli che il papà le aveva fatto conoscere fin da bambina. All'inizio non è stato facile, molti dei produttori guardavano con sospetto una ragazza in minigonna che voleva trattare con loro, ma fu una scuola di vita eccezionale. "Feci persino la patente C e durante le pause pranzo dei dipendenti andavo con il "Leoncino" a ritirare le vinacce provvista di bottiglie di grappa da regalare a chi mi aiutava a caricarle. Consapevole dell'al-

ta qualità del prodotto, quando eravamo invitati a cena iniziai a portarla in regalo, ma a fine pasto ci servivano cognac e whisky: la grappa la tenevano per i muratori". Non era ritenuta un distillato abbastanza raffinato e Giannola capi che dovevano trasformarla da Cenerentola in Regina. Ma ci sono voluti altri dieci anni di prove. "Cominciò la nostra battaglia per rivoluzionare la qualità del prodotto e la sua immagine. Contro l'usanza che voleva la distillazione delle vinacce assemblate, decidemmo di selezionare le bucce di un solo vitigno: la scelta

La grappa trasformata da Cenerentola in Regina

cadde sul pregiato Picolit. Qui iniziò il problema: quando chiesi ai vignaioli di separare le vinacce, mi presero per matta. Escogitai un piano: dovevo farmi alleate le loro mogli, che non erano economicamente indipendenti ma si stavano emancipando. A fronte delle 2.500 lire a quintale, offrii loro 2.500 lire al kg e l'accordo fu fatto.



Dopo aver creato la grappa Monovitigno® dalle vinacce di Picolit, Giannola e Benito scoprono che le varietà più rappresentative della viticoltura friulana rischiavano di sparire, non essendone consentita la coltivazione: Schioppettino, Pignolo e Tazzelenghe. La Ribolla gialla, invece, era prevista solo nell'uvaggio Collio bianco. Perciò nel 1975 istituiscono il Premio Nonino - Risit d'Aur (barbatella d'oro, in friulano) con lo scopo di "stimolare, premiare e far ufficialmente riconoscere gli antichi vitigni autoctoni friulani", preservando la biodiversità del territorio. Grazie in particolare al professor Antonio Calò riescono nel loro intento, ma Giannola non si ferma: nel 1977 crea il Premio di Letteratura, con Mario Soldati a presiedere la giuria, che dal 1984 avrà una Sezione Internazionale. "Abbiamo avuto moltissimi stranieri perché nello statuto avevamo stabilito di non premiare chi avesse ricevuto un riconoscimento nei 2 anni precedenti: così abbiamo anticipato ben 5 volte i Nobel. L'incoscienza e la fortuna mi hanno aiutato spesso, come quando ho telefonato in Brasile a Jorge Amado, parlando in veneto, e con sorpresa la moglie mi rispose in dialetto perché era figlia di immigrati, e vennero a Percoto". Nel 2020 avevano già in programma di promuoverlo girando il mondo, ma la pandemia ha stoppato questa volontà, non però la prossima edizione: 29 gennaio 2022.



Mancava però la comunicazione di questa idea innovativa e mi rivolsi a Luigi Veronelli che accettò con entusiasmo di essere presente alla distillazione dicendo «sono io che devo ringraziare voi per nobilitare la grappa». Il 1° dicembre 1973 Benito ha realizzato il miracolo, con una distillazione artigianale goccia a goccia, ha ottenuto la prima Monovitigno® Picolit: in quelle gocce ho trovato lo stesso profumo delle vigne da cui provenivano le bucce dell'uva. Quel giorno è cominciata la rivoluzione

della Grappa e la sua riscossa alla conquista del mondo. Il 27 gennaio 2020, la Distilleria Nonino dal 1897 di Percoto (UD) è stata la prima italiana, nonché primo brand spirit di grappa, ad essere premiata a San Francisco da Wine Enthusiast quale "Migliore del mondo 2019". ♦