



Morto il cantante Michele Merlo
Il dolore del mondo della musica



Bella ciao inno della Liberazione
L'idea divide partigiani e politici



UDINE

Stadio dell'An

Contestata la concessione

Sono contenute in una delibera di 27 pagine, trasmessa venerdì al Comune di Udine e all'Udinese, le osservazioni che l'Autorità nazionale anticorruzione ha sollevato sui contenuti della convenzione di 99 anni

L'EMERGENZA CORONAVIRUS

IL GENERALE FIGLIUOLO

«Entro settembre sarà vaccinato l'80 per cento degli italiani»

Il generale Figliuolo alza l'asticella, annunciando alla Camera che l'obiettivo è vaccinare a settembre l'80% della popolazione.

RUSSO / PAG. 6

PARLANO I GESTORI

A Lignano c'è chi sceglie di non riaprire le discoteche

Il "mondo della notte" - fermo dall'agosto dell'anno scorso a causa della pandemia - frema per ripartire anche a Lignano, dove lo scorso fine settimana ci sono state le prove generali dell'estate.

SIMONCELLO / PAG. 9

PREMIATA LA DISTILLERIA FRIULANA

È targato Nonino l'aperitivo dell'anno



DALLAVALLE / PAG. 17

MARTEDÌ 8 GIUGNO 2021
MESSAGGERO VENETO

ATTUALITÀ 17

IL RICONOSCIMENTO

Il Nonino BotanicalDrink eletto Aperitivo dell'anno 2021

Fabiana Dallavalle / UDINE

Il 27 gennaio 2020 sono volate in America per ricevere Wine Enthusiast Wine Star Awards, il più importante premio internazionale di Wine&Spirits, nella sezione che le compete, ovvero "Spirit Brand / Distiller of the Year 2019", un riconoscimento (prima distilleria italiana a aggiudicarselo) per suggellare un percorso rivoluzionario fatto di tenacia, qualità, innovazione intrapreso negli anni Settanta (l'azienda è stata fondata nel 1897) quando Benito Nonino e la moglie Giannola iniziarono a produrre grappe Monovitigno® di alta qualità. Ora l'azienda friula-

na che esporta in tutto il mondo, primo brand produttore di grappa, si aggiudica un altro importante riconoscimento, e non per la grappa ma per un aperitivo, il Nonino BotanicalDrink, dichiarato "Aperitivo dell'Anno 2021" all'International Spirits Award istituito dal Meiningers il più importante e rispettato gruppo tedesco del Wine&Food.

«È il primo aperitivo italiano ad aver ricevuto questo riconoscimento internazionale, dal più importante gruppo editoriale tedesco del Wine&Food, su 120 aperitivi e distillati partecipanti alla selezione - commenta Antonella Nonino, e porta con sé un pezzo della nostra storia. L'a-

peritivo è una rivisitazione di una ricetta della mamma di Benito, la nonna Silvia, prima donna Mastro distillatrice in Italia che, rimasta vedova, ha portato avanti la distilleria, e l'arte liquoristica della famiglia. La sua conoscenza dell'arte della distillazione e delle botaniche la portò a creare "Aperitivo bianco", i cui ingredienti rappresentavano il suo Friuli. Genuino, autentico con botaniche del luogo, il nome stesso evoca la purezza e la qualità degli ingredienti».

L'aperitivo, catturato da una bellissima bottiglia disegnata dall'architetto Luca Cendali porta l'effigie di tre donne con in mano un bic-



Le Nonino mostrano con soddisfazione il loro aperitivo premiato come il migliore del 2021

chiere, in abiti e acconciature "pop", che rappresentano le figlie di Benito e Giannola: Cristina, Antonella e Elisabetta, ma anche le tre generazioni di donne distillatrici che hanno seguito l'arte di Silvia.

Nato nel 2018, dopo oltre 3 anni di studi delle botaniche Cristina, Antonella, Elisabetta e Francesca e presentato al Premio Nonino nel 2019, è la rivisitazione dell'antica ricetta

ta impreziosita con UE® Acquavite d'Uva Monovitigno® Fragolino Vigna Nonino,

«Se vogliamo creare un parallelo, Botanical sta all'aperitivo preparato con l'Amaro Nonino, come il vermouth bianco sta a quello rosso. Mi piace ricordare che il color giallo sole è dato dall'infusione di fiori, frutta e radici selezionati per provenienza, proprietà, e principi attivi, essic-

cati a bassa temperatura, così da mantenere inalterata l'intensità naturale di profumi, sapori e colori, creando un'armonia 100% vegetale e 0% coloranti».

La Torinese di Palmanova, il caffè degli specchi di Trieste, il Caffè Beltrame e da Gatti e Re a Udine, Fior a Ovaro, Bakeri a Pordenone e Mo.vi.i wine bar a Lignano preparano il BotanicalDrink. —

IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE

Datunpolli chiede

IL REGOLAMENTO

«Fino a 25 mila euro i contributi