

ECONOMIA & LAVORO

SUPPLEMENTO AL NUMERO ODIERNO DI **IL GIORNO** **il Resto del Carlino** **LA NAZIONE**

FIERE

Gastech: a Milano i leader discutono sul tema dell'energia



Da oggi fino all'8 settembre l'edizione 2022 di Gastech, uno dei principali eventi al mondo nel settore dell'energia
- [Brambilla a pag. 8](#)

INNOVAZIONE

Minibond green
Così Victoria
insegue gli Esg

Grazie ad Unicredit, il marchio leader degli pneumatici per bici ha lanciato un minibond da 5 milioni ispirato dalle due ruote
- [Bellagamba a pag. 14](#)

NAUTICA

Il Salone di Genova: giovani attratti dal fascino del mare



Conferma i dati in rialzo Confindustria Nautica, che sarà presente all'appuntamento del Salone di Genova
- [Galliani a pag. 11](#)



PROTAGONISTI

Un affare di famiglia

Antonella Nonino, con le sorelle Elisabetta e Cristina ai vertici della storica distilleria, svela i segreti di un'impresa al femminile e del passaggio generazionale
- [S. Neri alle pagine 2 e 3](#)

CITTÀ FUTURE

Il decalogo AsviS che sferza la classe politica

Sono dieci le azioni che ASviS propone ai partiti perché lo sviluppo sostenibile diventi centrale nella campagna elettorale
- [Principini a pag. 6](#)

AGROECONOMY

In Fiera a Bologna gli Stati generali del biologico



«Rivoluzione Bio» protagonista della nuova edizione del Salone internazionale del biologico e del naturale, dall'8 all'11 settembre. In Fiera a Bologna tutte le novità su alimentazione, benessere, stili di vita e produzioni innovative
- [Frassoldati a pag. 16](#)

AZIENDE

75

Macchine per la stampa in linea ed etichette: Bobst Firenze raddoppia e toccherà quest'anno i 75 milioni di fatturato. L'azienda, che investe in ricerca e sviluppo, cerca personale specializzato
- [A pagina 15](#)

AMBIENTE

Il percorso virtuoso di Cellularline verso la sostenibilità

Minor utilizzo di plastica, imballaggi riciclati e sostegno alle iniziative ambientali per l'azienda di Reggio Emilia, leader nella produzione di accessori per smartphone, tablet e mp3, che distribuisce in oltre 60 Paesi
- [Perego a pag. 7](#)

Primo piano Protagonisti

LA STORIA

Centoventicinque anni di esperimenti e battaglie

Il 1897 è l'anno in cui Orazio Nonino stabilisce ai Ronchi di Percoto la sede della propria

distilleria, evoluzione dell'alambicco itinerante, montato su ruote. A lui seguiranno Luigi, Antonio, Benito con la moglie Giannola e le figlie Cristina, Antonella (**nella foto**), Elisabetta e, di recente, la nipote Francesca.



Tre sorelle guidano la distilleria di Percoto
La grappa esportata in 84 Paesi del mondo
di **Sandro Neri**

Solo donne ai vertici: «Così Nonino ha vinto la rivoluzione»

IN AZIENDA OGNUNA DI LORO ha il suo ruolo preciso. Giannola è presidente, le figlie Cristina, Antonella ed Elisabetta – eredi del trisnonno Orazio, il fondatore – sono, rispettivamente, consiglieri delegati e ad. Con l'ultima arrivata in ordine di tempo, Francesca, responsabile del settore social media, è già presente e operativa la sesta generazione. In casa Nonino rinunciare a manager esterni e conservare saldamente il timone delle distillerie in mani femminili è una ricetta considerata preziosa quanto quella della grappa Monovitigno che quasi cinquant'anni fa ha segnato la svolta della storica impresa di Ronchi di Percoto (Udine) e dell'intero settore dei distillati. «È avvenuto tutto

in modo molto naturale», precisa Antonella Nonino, che segue i mercati esteri, il Premio Nonino ed è anche responsabile della comunicazione istituzionale. «Siamo cresciute in un'azienda dove le donne hanno sempre lavorato. Nostro papà Benito, rimasto orfano di padre molto presto, ha visto quest'azienda gestita per anni dalla mamma e dalla sorella e ha subito imparato che lavorare con le donne è meglio. Perché sono più meticolose. Non a caso oltre il 68 per cento dei nostri collaboratori sono donne».

In un settore, però, tradizionalmente maschile. «Abbiamo 18 lavoratori stagionali e loro sì, per la tipologia delle mansioni che svolgono, sono tutti maschi. Però le donne si occupano di tutto il resto e lavorando sul campo si guadagnano la fiducia dei colleghi e acquistano autorevolezza. Come è accaduto a noi della famiglia».

Avete scelto di sancire il passaggio generazionale, una tappa sempre piuttosto delicata nella vita delle aziende familiari, in piena emergenza Covid. Cosa è successo?

«I nostri genitori, e nostra madre in particolare, si erano posti quest'obiettivo da tempo. Poi però rimandavano. Pur assegnandoci responsabilità e compiti precisi, di fatto, comandavano loro. Fino al 2020, quando abbiamo trovato un punto d'incontro. Nostra madre ha accettato di fare un passo di lato accorgendosi così che eravamo diventate adulte. Sulla base di questa fiducia, il normale rapporto fra mamma e figlie si è evoluto in un riconoscimento di natura professionale. E noi, d'altro canto, abbiamo scoperto quante e quali cose ci uniscono. E quando nostra madre non è presente in azienda andiamo anche più d'accordo...».

Una battaglia transgenerazionale è quella per la trasparenza delle etichette.

«La nostra famiglia la combatte dagli Anni Settanta. L'80 per cento della grappa è prodotta in modo industriale; anche molti artigiani l'acquistano già fatta, la imbottigliano e la vendono. La legge consente di non precisare nell'etichetta che quella grappa non è stata prodotta da chi la confeziona, né da dove arrivi. Sta al consumatore decidere se acquistarla o meno. Ma allora è giusto che ogni acquirente sia messo nelle condizioni di scegliere

UNA SQUADRA RODATA IN FAMIGLIA

Da sinistra a destra: Cristina, Giannola, Francesca, Benito, Elisabetta e Antonella Nonino. Con l'ultima arrivata in ordine di tempo, Francesca, responsabile del settore social media, in azienda è già presente e operativa la sesta generazione

IL VALORE DI UNA FORMULA CHE SI RINNOVA

«Circa il 10 per cento del fatturato, attestato in 18.300.000 euro, è investito in ricerca nei prodotti, nell'invecchiamento e, dal 2007, nelle nuove modalità di consumo»

sulla base di informazioni certe e sicure, da precisare obbligatoriamente».

Voi quali fornite?

«Su tutte le bottiglie precisiamo che la nostra grappa è distillata al 100 per cento con metodo artigianale. Fare educazione sulla grappa e sul bere responsabile è la nostra mission da cinquant'anni».

Fra pochi mesi compirà mezzo secolo anche anche il vostro metodo di produzione: il Monovitigno, la grappa ottenuta distillando separatamente le vinacce dell'uva Picolit. Un marchio di fabbrica, registrato.

«Quando, dopo il boom economico degli Anni Sessanta, la maggior parte delle distillerie è diventata industriale, Benito e Giannola, i nostri genitori, hanno inventato questa rivoluzione. Con due obiettivi primari: creare un prodotto sempre più di qualità e avvicinare gli estimatori di distillati a livello internazionale. Era il 1973. Oggi la nostra azienda esporta in 84 Paesi, compresa Cuba che è la patria del rum».

Quanto è difficile tenere alto il valore di una tradizione in un mercato che esige sempre nuovi prodotti?

«Il Monovitigno è qualcosa di straordinario e - non usiamo questa parola a caso - di rivoluzionario. Dove per tradizione si mescolavano le vinacce, i nostri genitori hanno chiesto di separarle vitigno per vitigno per poter distillare una grappa che portasse nel profumo e nel sapore le caratteristiche del vitigno d'origine. Quando è nato servivano bottiglie diverse che ne esaltassero l'unicità e abbiamo adottato l'ampolla di vetro soffiato e, per la prima volta, una carta d'identità della grappa. Che negli anni abbiamo trasformato da Cenerentola a regina dei distillati internazionali. Dietro quest'impresa, una produzione secondo il metodo artigianale al 100 per cento, con 66 alambicchi a vapore, seguita personalmente da noi della famiglia. Distilliamo in contemporanea alla vendemmia, quindi vinacce freschissime. Abbiamo sette cantine d'invecchiamento sotto sigillo e col controllo permanente dell'Ufficio delle Dogane. Attualmente ospitano 2.510 barriques di legni diversi. L'invecchiamento è solo naturale, con zero aggiunta di coloranti».

Che peso ha, oggi, la ricerca?

«Circa il 10 per cento del fatturato, attestato a fine 2021 in 18.300.000 euro. Investiamo in ricerca nell'invecchiamento dei distillati, nell'innovazione dei prodotti e, da 15 anni, nelle nuove modalità di consumo. Sono nati così, per esempio, il distillato di zenzero e l'Aperitivo Nonino BotanicalDrink».

Oggi la parola d'ordine è sostenibilità.

«La grappa è l'espressione di un'economia circolare. Da sottoprodotto l'abbiamo resa materia prima, utilizzata negli ambiti più diversi. Ad esempio come cibo per gli uccelli e fertilizzante nei vivai». **La tutela dell'Ambiente, ora come non mai, richiede un impegno diretto da parte delle imprese.**

«Sono d'accordo. La sostenibilità che promuoviamo è anche di tipo sociale. Reinvestiamo cioè sul territorio a sostegno dei valori della civiltà contadina, cui è dedicato il Premio Nonino fondato nel 1975 proprio con questo scopo».

59%

È la quota di mercato export conquistata dalla Nonino Distillatori. L'azienda di Percoto esporta oggi in 84 Paesi. Quasi il 60 per cento del suo fatturato è realizzato all'estero. Anche questo un primato: la grappa italiana esporta, mediamente, circa il 25 per cento delle bottiglie prodotte. Lo storico brand friulano ha conquistato il mercato americano anche grazie all'Amaro

SOSTENIBILITÀ

I vitigni autoctoni salvati da un premio

È UNA STORIA di premi ricevuti e assegnati. Prima il riconoscimento di «Migliore distilleria del mondo», a Los Angeles; poi, per due volte consecutive, il brand ha conquistato il trofeo mondiale degli aperitivi. Ma l'azienda della famiglia Nonino è anche l'artefice del premio che, giunto alla quarantacinquesima edizione, trasforma Percoto una volta all'anno in capitale della cultura, riunendo scrittori, drammaturghi, filosofi, registi, scienziati e poeti di tutto il mondo. Un modo anche questo, sottolinea Antonella Nonino, per lanciare un messaggio di sostenibilità e di attenzione per il pianeta: «La conoscenza delle proprie radici è un valore da trasmettere alle nuove generazioni ed è tanto più importante farlo quanto più queste radici sono aperte al mondo».

Alle origini del Premio Nonino anche un atto di ribellione. «Quando, nel dicembre 1973, Benito e Giannola Nonino, i miei genitori, creano la grappa di singolo vitigno, il Monovitigno® Nonino, rivoluzionano il sistema di produrre e presentare la grappa in Italia e nel mondo. Il successo è tale da indurre i distillatori italiani e stranieri a seguire il nostro modello. Sulla scia della sperimentazione del Monovitigno® Picolit, nel 1974, cercando i vitigni autoctoni propri della nostra tradizione vitivinicola quali il Pignolo, lo Schioppettino, la Ribolla e il Taccelenghe, abbiamo scoperto che questi, dimenticati dal censimento Cee, erano divenuti fuorilegge. Il Premio Nonino Risit d'Aur (Barbatella d'oro nella lingua friulana) nasce come riconoscimento tecnico-scientifico per finanziare la ricerca ampelografica sui vitigni friulani e per premiare quei vignaioli che li avessero coraggiosamente impiantati. Ma soprattutto per ottenere l'autorizzazione comunitaria alla coltivazione di questi vitigni».

La manovra coglie nel segno. Grazie al Premio Risit d'Aur i vitigni autoctoni, vera ricchezza della cultura enologica friulana, nel 1978 sono stati prima autorizzati e poi raccomandati a livello comunitario. Dal premio tecnico-scientifico a quello letterario, nato per sottolineare la permanente attualità della civiltà contadina, il passo è stato breve. «Grazie a una giuria internazionale straordinaria e al fatto che è finanziato ed organizzato esclusivamente dalla mia famiglia, in maniera assolutamente indipendente – continua Antonella Nonino – il nostro è da anni diventato un riconoscimento prestigioso. Che ha anche anticipato sei Premi Nobel, fra cui quello a Giorgio Parisi (Premio Nonino 2005) assegnato l'anno scorso».

s.n.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TRADIZIONE INNOVAZIONE E RICERCA

I giurati, la famiglia Nonino e i premiati alla cerimonia di assegnazione del Premio Nonino, nel maggio scorso a Ronchi di Percoto. Cinque le distillerie artigianali attive in azienda, ciascuna fornita di 12 alambicchi discontinui a vapore, in rame

«MIGLIORE DISTILLERIA DEL MONDO»

Questo il titolo conseguito dalla Nonino nel 2019. L'eleganza delle Riserve Nonino è garantita da un lungo invecchiamento naturale in barriques e piccole botti nelle cantine padronali. Visitabili per le degustazioni la distilleria e il Borgo Nonino



LA SCHEDA

La produzione artigianale come marchio di fabbrica

Le Distellerie Nonino, uniche al mondo, si compongono di cinque distillerie artigianali,

ciascuna con 12 alambicchi discontinui a vapore, in rame, per la produzione di originali acquaviti nel rispetto della tradizione e dei ritmi della vera artigianalità. La famiglia Nonino si occupa in prima persona dell'acquisto della materia

prima e segue le varie fasi della distillazione. Il processo di invecchiamento segue il metodo naturale in barriques e piccole botti sotto sigillo e sorveglianza permanente dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli in sette magazzini.



Doppio riconoscimento internazionale per i cocktail nati dalla vocazione a sperimentare

«La prima ricetta nel 1940, la versatilità vince: grande successo sul mercato americano»

A qualcuno piace Amaro: la sfida degli aperitivi «Dai ristoranti ai bar la nuova vita dei distillati»

L'ULTIMO RICONOSCIMENTO in ordine di tempo è del giugno scorso. L'Aperitivo Nonino BotanicalDrink si è riconfermato per la seconda volta consecutiva "Aperitivo dell'Anno" al Meininger's International Spirits Award. Esattamente un anno prima era stato il primo aperitivo italiano ad aver ottenuto questo risultato. Il punto di arrivo di un'attività di sperimentazione passata dalla grappa Monovitigno a nuovi prodotti e di una vocazione alla diversificazione sul piano degli investimenti.

«L'aperitivo è dedicato a nonna Silvia - spiega Antonella Nonino, ai vertici, con le sorelle Cristina ed Elisabetta, della distilleria friulana nata nel 1897 - la prima donna che, nel 1940, rimasta vedova, è diventata capo dell'azienda di famiglia. Appassionata e grande conoscitrice di botaniche, ha creato il primo Aperitivo Bianco Nonino, una bevanda alcolica e spiritosa che di fatto ha aperto una nuova porta alla produzione aziendale, ma che, soprattutto, ha segnato l'arrivo alla distillazione di un nuovo tipo di sensibilità». Un'ulteriore tappa del percorso di sperimentazione che nel 2017 ha portato la London School of Economics Business Review a occuparsi del caso Nonino: «La grappa italiana è riuscita a conseguire l'incredibile passaggio di status dal fondo alla cima della scala». Gli investimenti nella produzione, iniziati negli Anni Trenta e cresciuti grazie agli spazi riservati a ri-

UN CASO CHE HA FATTO SCUOLA

Se ne è occupata la London School of Economics: «La grappa italiana è riuscita a conseguire l'incredibile passaggio di status dal fondo alla cima della scala»

cerca e innovazione, hanno consacrato il brand friulano sui mercati esteri. In Nord America, in Austria e Germania in primis. «Crediamo nella versatilità della grappa da vent'anni», precisa Antonella Nonino, che segue in particolare i mercati tedesco e austriaco e il mondo della mixologia. «Si presta a mix impensabili senza che a rimetterci siano eleganza, sapore e profumo. Lo dimostra il "NoninoTonic", longdrink a base di grappa e tonica, da servire con una fetta di limone e un rametto di rosmarino». Continua: «Nel 2016 siamo usciti con l'Amaro Nonino versione aperitivo, anticipando un nuovo gusto che ha valorizzato i bitter. Oggi gli amari e le possibilità di miscelazione della nostra grappa per creare cocktail innovativi assorbono una quota importante dei nostri investimenti in ricerca finalizzata al prodotto e alla diversificazione della produzione. I nostri distillati, da tempo presenti nella ristorazione internazionale, sono disponibili anche nella grande distribuzione di qualità e in alcuni siti e-commerce. Particolare che si è rivelato decisivo in tempi di Covid-19».

L'Amaro Nonino Quintessentia® Riserva, invecchiato 24 mesi e insignito del Chairman's Trophy nella categoria Amari alla Ultimate Spirit Challenge 2022, è un omaggio ad Antonio Nonino, terza generazione della famiglia di distillatori, creatore dell'Amaro Carnia, un infuso di erbe delle montagne friulane ricavato usando la grappa da lui distillata come base alcolica e custodita in piccole botti di legno (il prezzo dell'acciaio era proibitivo). Quando la moglie Silvia, tra le prime donne mastro-distillatrici in Italia, ne rivede la formula, aggiungendovi botaniche di terre lontane, nasce l'Amaro del Friuli. Giannola e Benito Nonino, intervenuti nuovamente sulla ricetta, firmano infine l'Amaro Quintessentia, nobilitandolo con l'Aquavite d'Uva UE® invecchiata in barriques.

© RIPRODUZIONE RISERVATA