



d

THE FOOD
ISSUE

la Repubblica

Anno 27 - N. 1319 - 17 dicembre 2022. Supplemento de la Repubblica del 17/12/2022. Sabato 17/12/2022 da vendersi obbligatoriamente con la Repubblica e Robinson a € 3,00. Dal giorno successivo all'uscita opzionale a € 1,30 più il prezzo de la Repubblica. Sped.abbon.post. articolo 1 Legge 46/04 del 27/02/2004 Roma.



NATALE IN CASA NONINO

di Giovanni Audiffredi illustrazioni di Karin Kellner

Cristina, Antonella ed Elisabetta: le tre sorelle, quinta generazione del brand di grappa più famoso al mondo, si raccontano tra vigneti, distillati, grandi incontri e balli di famiglia

Coscia di prosciutto stagionata 30 mesi e firmata di proprio pugno dalla matriarca, la signora Giannola, per timore che qualcun altro si distraiga. Tortellini da fare in brodo in arrivo da Ferrara, rape fermentate sotto le vinacce rosse, che in dialetto si chiamano *brovada*, accompagnate da musetto e tacchinella ripiena. Il patriarca femminista Benito stappa Tignanello, Sassicaia, Ornellaia e Masseto che, una volta l'anno, sono i lussi consumistici della sua vita. Perché di auto, barche e vacanze tropicali non ne ha mai voluto sentir parlare. Piuttosto comprava un camion o un muletto. Ma, prima della grande abbuffata, andrà in scena la recita degli otto nipoti: Chiara, Antonio Davide e Francesca, figli di Cristina; Caterina e le gemelle Costanza e Beatrice, figlie di Elisabetta; Sofia e Gaia figlie di Antonella. Si va dai 37 ai 16 anni, dall'imprenditore del centro commerciale alla photoeditor di *Vogue*, dall'esperta di social media a quella di comunicazione food, dalle universitarie, future manager e ingegnere aerospaziale, fino alle liceali. Vivono tra Milano, Berlino, Padova e il borgo vicino a Percoto ma, come i bimbi, ad andare in scena nel salotto, con la rappresentazione del teatro casalingo, non rinunciano mai.

Il Natale a casa Nonino è una gigantesca bolla di tradizioni sedimentate e scandite. Anche se quest'anno sarà diverso. Per questo drink delle feste abbiamo messo intorno

a un tavolo le tre sorelle Nonino: Cristina, 59 anni, Antonella, 56 ed Elisabetta, 54; quinta generazione del brand di grappa più famoso al mondo. Davanti ai bicchieri giallo-sole dell'Aperitivo Nonino Botanical Drink, dove frutta, fiori e radici sono impreziosite da Ue Acquavite d'Uva Monovitigno Nonino Fragolino è Cristina a rompere il silenzio: «Ci mancherà una persona speciale che ha reso le vite di tutti noi più felici, con la sua ironia nell'intrufolarsi nella recita, con la sua intelligenza e la gioia del buongustaio. Ci mancherà Giulio, il marito di Elisabetta».

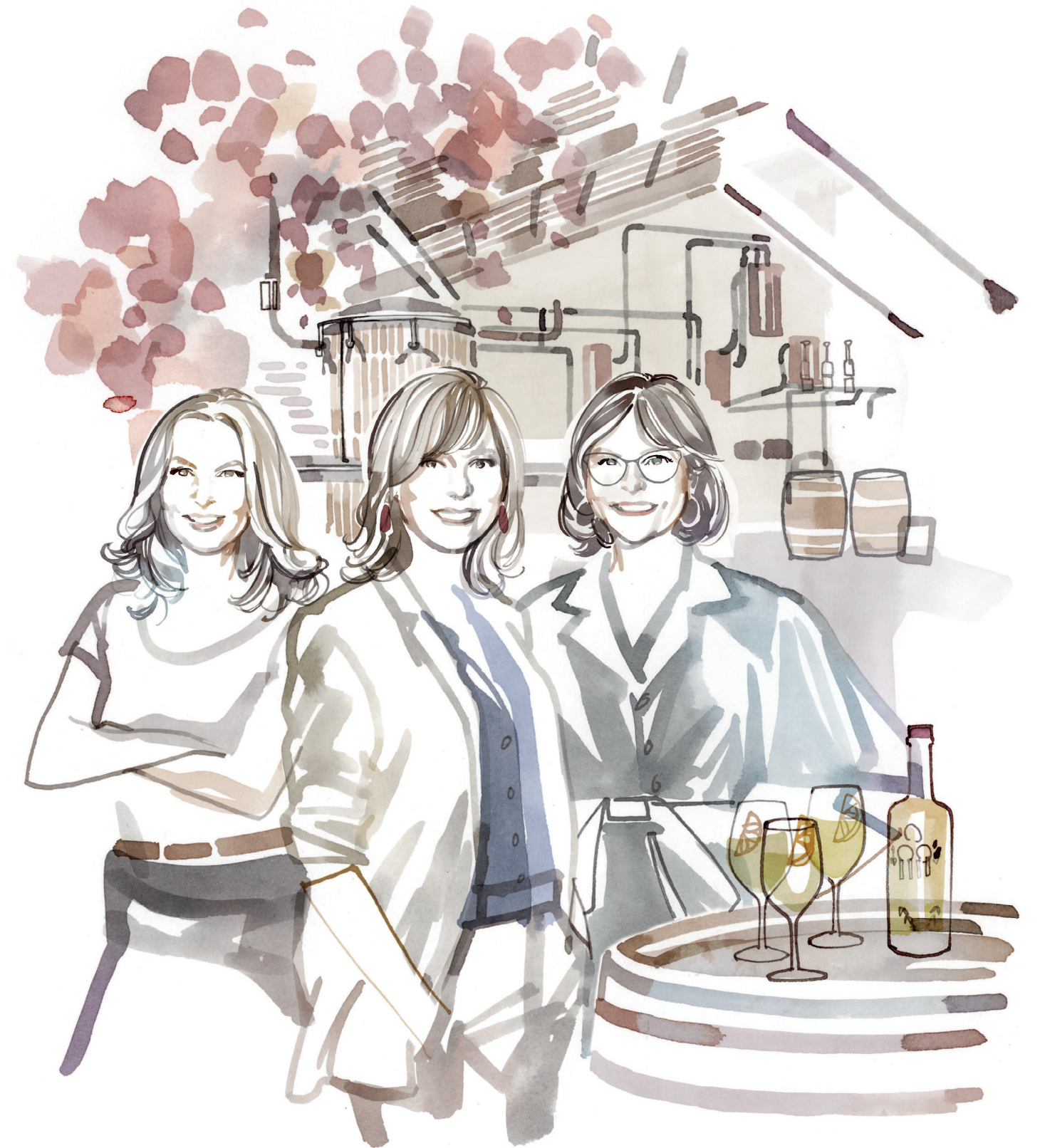
Giulio Giustiniani, scrittore e grande giornalista, vicedirettore del *Corriere della Sera*, direttore del *Gazzettino di Venezia* e del TG di La 7, è mancato lo scorso 28 agosto. «In una famiglia di squilibrati mio marito è stato una colonna straordinaria per me. Turchia, Thailandia, Siberia, Canada, Ucraina, ho portato Giulio nei miei viaggi per far conoscere la nostra grappa. Lui veniva da un altro mondo ed era sconvolto dai nostri rapporti di famiglia così fumantini. Non credeva possibile che noi Nonino baruffassimo e poi tutto fosse sempre risolto».

«Le racconto una cosa che sembrerà assurda», incalza Cristina. «La mamma era severissima. A noi tre piaceva tantissimo ballare. Ma non siamo mai state in discoteca prima della maggiore età. La nostra libera uscita era con la corriera delle 14,30 e rientro 18,40 da Udine. In casa vige un certo pudore

dell'affetto, più crescevamo e più gli abbracci erano rari. Ma quello che ci faceva sentire amate era proprio ballare insieme, dal valzer al twist. Noi di famiglia. Papà è bravissimo».

«La famiglia è faticosa, ma i legami sono forti. Quando eravamo bambine sul tavolino della cucina mangiavamo in cinque. Papà e mamma facevano grandi discussioni, ma visto che ci sedevamo a croce noi eravamo sempre nel mezzo. Parlavano loro e noi zitte», aggiunge Antonella, a cui piace definirsi «grappaia che legge». «Perché poi c'è la grappa, che viene prima di tutto e guai a chi ce la tocca». Ha studiato alla New York University e alla Sorbona, Antonella, ma la calamita della distilleria di Percoto l'ha attratta più di ogni cosa: «C'è un amore, una passione, un rispetto. La grappa è sangue e fatica. Poi, quando ci sono le giornate terse, se si guarda verso Santa Maria la Longa, si pensa come scrisse qui Giuseppe Ungaretti: "M'illumino d'immenso"». Anche Antonella ha avuto un grande amore: «Dopo 25 anni di matrimonio, divorziai dal papà delle ragazze, perché mi ero innamorata del poeta Pierluigi Cappello. Una storia bellissima, intensa e drammatica. È morto nel 2017, non ci vedevamo da un anno e mezzo. Davanti a certi drammi, riposizioni l'ordine delle priorità». ►

Da sinistra, Cristina (59 anni), Antonella (56) ed Elisabetta (54) Nonino, figlie di Giannola e Benito, tutte coinvolte nell'azienda di famiglia.



«Che cosa ci rende speciali? Essere “di paese”. Abbiamo il morbin, quell'energia e quel desiderio innato di conoscere e condividere»

Le tre sorelle ripetono sempre: «Siamo un'aziendina». È vero che la Nonino, fondata nel 1897, fattura 17 milioni di euro e che nel bilancio pesano le accise italiane. Oltre il 50% dei risultati arriva dalle esportazioni, che toccano luoghi impensabili come Congo, Camerun e Nigeria, e Nonino vanta l'eccellenza della distillazione artigianale al 100%, in cantine con invecchiamento sotto sigillo, con carta d'identità del prodotto che riporta varietà, botte, legno della barrique, bottiglie numerate per le gran riserve. «In Giappone il sashimi con la grappa di Moscato è buonissimo. Vicino a Toronto c'è un golf club che ogni anno realizza un menu inaffiato, dall'antipasto al dolce, da sole grappe. Siamo una quarantina di dipendenti. Tre manager e poi in periodo di vendemmia, una ventina di stagionali stranieri, un gruppo affezionato che viene a lavorare da noi, soprattutto dalla Romania. Negli affari non facciamo mai il passo più lungo della gamba. E come diceva nonna Silvia: "Mai fidarsi delle banche perché danno l'ombrello solo quando c'è il sole". Senza le mie sorelle non avrei mai potuto lavorare. O tutte o nessuno, ne servono tre per provare ad arginarne due, come mamma e papà», racconta Elisabetta, che della Nonino

è amministratore delegato. E continua: «Per capire quanto conti per la famiglia questo lavoro vi racconto il mio più grande successo aziendale. Quando è nata Caterina, la primogenita, andai a stare dai miei genitori. Abbiamo sei linee che, quando gli uffici sono chiusi, terminano direttamente in casa. E siamo privi di segreteria telefonica. Così, Giannola mi lascia il cordless e mi dice: "Mentre alatti, puoi rispondere al telefono". Ventuno anni fa sono riuscita a inserire almeno un nastro che dice: "Siamo chiusi, ma se volete parlare con la famiglia Nonino, premete 4". Di più non ho potuto fare».

A dire il vero, provare per credere, se si chiama la Nonino, la prima frase di risposta è: "Se dovete consegnare le vernacce, premete 1". Forse perché prima di tutto viene l'ossessione per la raccolta della materia prima. «Nel 1973 mia madre ebbe un'intuizione geniale che ha rivoluzionato il mondo della grappa. Creare il primo monovitigno con le vernacce del Picolit. Andò dai contadini chiedendo di separarle dalle altre uve, ma non ne vollero sapere di quella fatica. Io avevo 10 anni e mi ricordo bene che entrò nelle cucine per dire alle donne di quelle case che le avrebbe pagate molto più dei loro mariti se lo avessero fatto loro. Così lasciò i sacchi e loro si guadagnarono quel denaro», ricorda Cristina.

Antonella: «Mamma divenne una sobillatrice. Andando alla ricerca dei vitigni autoctoni, Pignolo, Schioppettino, Ribolla, che non erano stati registrati dal legislatore, si accorse che erano viti che stavano scomparendo. Ma non essendo censiti, rischiava la multa. È così che è nato il premio Nonino Risit d'Aur, che significa barbatella d'oro ovvero la radice del vigneto, che poi si è espanso ed è diventato il premio culturale. Con Elisabetta da ragazze andavamo in auto a cercare le vernacce dai contadini, altro che navigatore, papà ci dava la lista delle località e i soprannomi. Lui era rimasto orfano di padre a 9 anni. Era abituato a vedersi circondato da donne, con cui ha sempre preferito lavorare».

La seconda ossessione di casa Nonino si chiama distillazione: «Siamo cresciute come scimmiette, nascondendoci negli scaffali delle bottiglie. Con un mondo di profumi nel naso. Da bimba faticavo a prendere sonno perché mi domandavo come avrei fatto da grande a fare la grappa se non sapevo distillare. Fortunatamente, mentre mamma vive di trasmissione del pensiero con metodo telepatico tutto suo, papà è capace di ripete-

re con pazienza una cosa più e più volte», ricorda ancora Antonella. Alla Nonino ci sono cinque distillerie con alambicchi artigianali e un alambicco in rame per ogni nipote. Cristina è la responsabile della distillazione: «Promossa Maestro Distillatore da papà per il primo distillato di solo zenzero. Ogni cotta di distillazione è un unicum, creare sintonia con l'alambicco a vapore, rispettare la qualità della vernaccia, è questa la nostra arte. Le parole chiave sono: radici profonde della tradizione, rispetto per i ritmi della natura e il prodotto fatto a mano. Per fortuna poco prima del lockdown abbiamo creato un testo sacro: il mansionario. È un vero aiuto per le aziende a gestione familiare. Armonia, chiarezza, è stato determinante avere ruoli precisi per organizzarci. Noi siamo tutte ammirate e riconoscenti nei confronti di Giannola e Benito, la Nonino è la loro creatura. Per questo la battaglia per l'autonomia è stata dura».

Grappa sì, ma anche tantissima cultura. A Percoto, per il Premio Internazionale Nonino e per il premio Maestro del nostro tempo, è passato il mondo. Antonella, che cura anche le relazioni esterne dell'azienda, conosce bene la potenza evocativa di questi riconoscimenti che hanno generato rapporti unici, di complicità intellettuale e intimità umana: «Conservo un foglietto con le macchie di unto, di quando mamma mi spedì in cucina a prendere buona nota degli ingredienti e fasi di lavorazioni degli spaghetti allo sgombero che Leonardo Sciascia cucinava per tutti noi. Visse qui per due mesi, scrisse *Il cavaliere e la morte*. Vivevamo in un ambiente straordinario, venivano a trovarci Gianni Brera, Luigi Veronelli, Mario Soldati, Padre Davide Turoldo, Jorge Amado. A 19 anni, a Parigi, Claude Lévi-Strauss mi ospitava al pranzo della domenica ogni due settimane. Peter Brook voleva che lo chiamassimo zio, lo scrittore Naipul ci considerava la sua famiglia. Quando Claudio Abbado ci chiamò per ringraziare di una grappa ricevuta in dono, ci invitò a Ferrara a vedere la Berliner Philharmoniker. Ci presentammo in quindici. Ma l'intimità fu tale che ci chiese di collaborare per anni al Festival di Salisburgo».

Ma cosa rende così speciali le Nonino? «Rispondo io», dice Cristina. «Siamo di paese. È un vantaggio. Nell'adolescenza pensavo fosse una frustrazione. Invece abbiamo quello che chiamiamo *morbin*. È energia e desiderio di conoscere e condividere. E sempre per citare un diktat di nonna Silvia: "Amor, con amor si paga"». ■

