



## «I GREW UP WATCHING MY GRANDPARENTS WORK AND TODAY I AM THE GRAPPA INFLUENCER»

*Francesca Bardelli Nonino works to promote online the historical family distillery, without forgetting her precious roots*

**«They taught me a great value: when you do something with passion everything is possible, she says»**

Francesca Bardelli Nonino is 32 years old and represents the sixth generation of a family of distillers with a 125 year old history: the Friulian Nonino. She defines herself «enthusiast, passionate and madly in love with grappa ». Someone watching her while working called her the grappa influencer. A nickname that says it all, and which she immediately connected with. We met her to be told about her job.

### «The world title of 2019»

#### **Francesca, which role do you have in the company?**

«I'm in charge of web communication and the US and Russian markets. It's a challenging job where every day is different from the one before. I try to create contents that explain the world what grappa is and how my family, with the creation of the first monovitigno grappa, revolutionized this distillate turning it from a poor product into an excellence of the made in Italy».

#### **Which is the plus in the history of your famous family?**

«We showed the world that grappa, when made by distilling very fresh pomace from single grape varieties using artisanal methods, was no longer 'the firewater that burns even hunger', but it became the way to offer the soul of grapes in the glass».

#### **Your company is over a century old. When did you feel the need to join it?**

«It is something I have always wanted. I grew up watching my grandparents work and whenever I listened to the old stories I was fascinated. Those stories taught me a fundamental value: when you do something with passion anything is possible».

#### **How do you see your future at the Nonino?**

«I wish with all my heart to follow up this dynasty and I hope I too can leave something good behind. If I have children I would like them to identify themselves as the seventh generation!»

#### **You are known as the Grappa Influencer. Do you like this nickname?**

«I love it! Technically I am not a real influencer, anyway receiving this nickname showed me that I was working well. Grappa is a modern product, all it needed was to modernize the communication around it».

#### **So how do you tell the story of such an ancient brand with today's communication?**

«The flame that keeps me alive is the pride I feel for the family business. I work to make also the others feel the exact same pride. After all, we were the very first Italian distillery to win the title of best distillery in the world in 2019».

#### **Yet your debut in the company was not easy....**

«I was immediately confronted with Covid. For our company, which based its communication on direct contact with the consumers, the blow was very hard».

**How did you get out of it?**

«I was looking for a way to keep the connection with our admirers alive and at the same time to show ourselves close to restaurateurs, who could not work at that time. So I came up with the idea of making a free online masterclass with a home delivered tasting kit, to create a culture of grappa even at a distance».

**«It should be meditated on, it is not a 'shot'».**

**How did it go?**

«On the social media it went viral and I organized 25 masterclasses! It was there that I started "communicating grappa" in first person and for everyone I became the influencer of this distillate ».

**Grappa in the collective imagination is for "grown-ups." How do young people approach it?**

«First of all, we always have to speak to a target audience that has the age for drinking and we always have to put the focus on drinking responsibly. Having done that, I am sure that the knowledge of the history of grappa can make a difference. Because it is a story of redemption and excellence. And then we need to be educated about tasting. Many people take the wrong approach and see grappa as a "shot": instead, it is a meditation spirit, which should be enjoyed with the right glass to appreciate all the aromas, even before the taste. And then let me put in a word for my family: we were the first, since the 1970s, to communicate the versatility of grappa, inviting people to try it also in cocktails. And if I still haven't convinced you, come and visit us during a tasting and I will know how to find the grappa of your heart. I promise».

**We won't miss it. One last thing: Is it true that you have a farm garden where you also grow giant tomatoes?**

«Yes, it's all true (she laughs)! That's Grandma's vegetable garden, where we use exhausted pomace as fertilizer. Evidently all the love we put into making grappa contributes to growing delicious, huge tomatoes!»

**IN THE FAMILY**

Pavia di Udine (Udine). Francesca Bardelli Nonino (32 years old, in these images) represents the sixth generation of the family of distillers and is responsible for communication for the historical Nonino distillery.

On the left, she is with grandma Giannola, above with grandpa Benito. At side, the group photo for the women of the company.

# VERO

sette giorni di notizie, storie e personaggi

## EPILESSIA

Non è una condanna. Ecco come poterci convivere in sicurezza



SOLO SU VERO

GIUCAS  
CASELLA

«DIVENTO DRACULA»

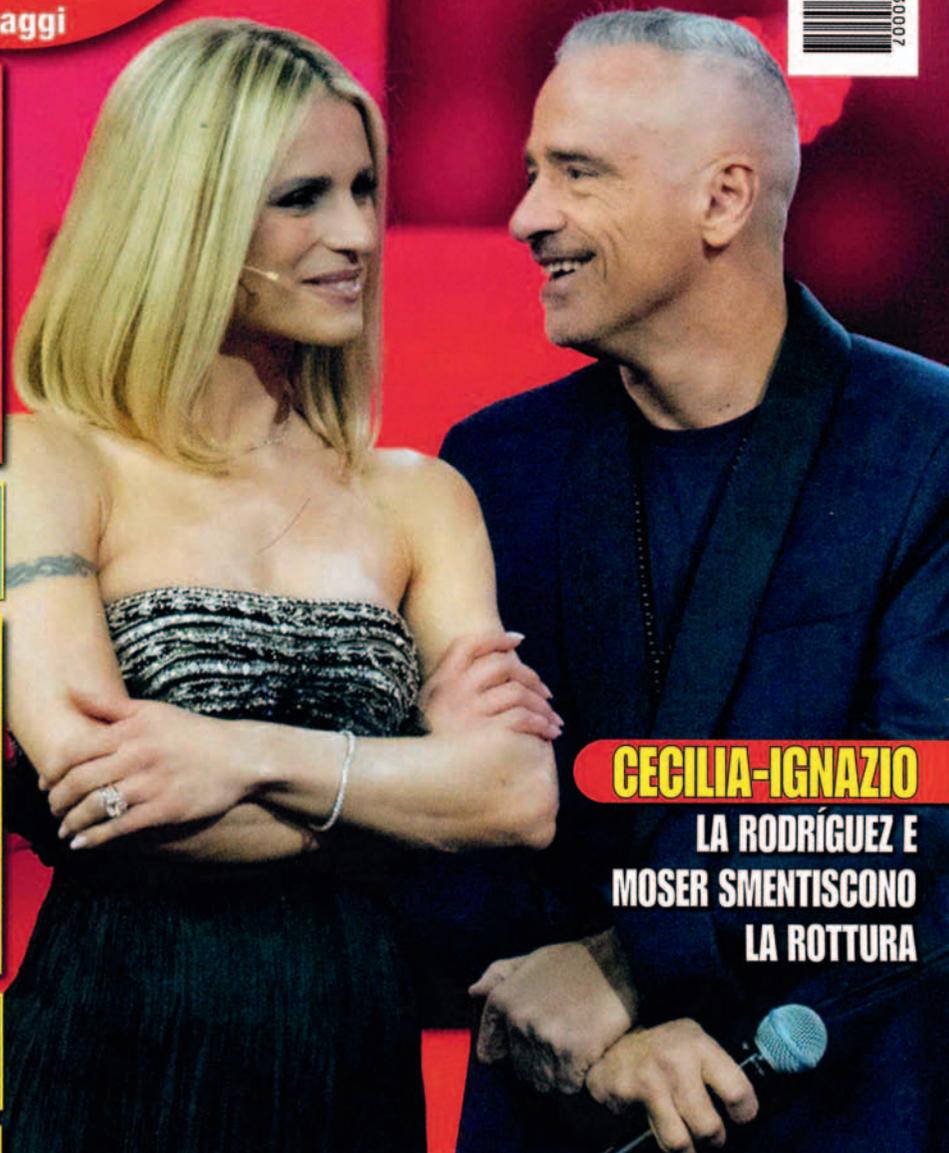


ESCLUSIVO



GUENDA GORIA

«NIENTE SCHERZI, NEL 2023 SPOSO MIRKO!»



CECILIA-IGNAZIO

LA RODRÍGUEZ E MOSER SMENTISCONO LA ROTTURA

# HUNZIKER E RAMAZZOTTI BECCATI INSIEME EROS E MICHELLE: IL NIPOTINO RIACCENDE IL LORO AMORE!

TUTORIAL DI CARNEVALE  
STUPISCI GLI AMICI COI NOSTRI TRUCCHI



KATE MIDDLETON  
REPLICA AGLI ATTACCHI  
DI HARRY E MEGHAN



BARBARA D'URSO  
«SÌ, STO USCENDO  
CON FLAVIO BRIATORE»

FEDERICA PELLEGRINI  
«FIGLI? PER ORA NON SONO UNA PRIORITÀ»



ALBERTO MATANO  
IL SUCCESSO GLI  
FA GUADAGNARE  
LA PRIMA SERATA



ALESSIA MARCUZZI  
L'AMORE VA  
MALE, MA IL  
LAVORO È AL TOP



FLAVIO PARENTI  
«TRA TANCREDI  
E VITTORIO SARÀ  
UNA GUERRA»

SALUTE

Alcolici e superalcolici: quando possono diventare un problema

Prezzi all'estero: AUT € 2,90 - BE € 2,20 - CH OT CHF 3,20 - F € 2,30 - D € 2,90 - LUX € 2,30 - Pk di abbonamenti € 2,30 - € 1,30 - UK € 2,20 - US € 2,20 - PT € 2,20 - Pk € 1,30

# SOMMARIO

n. 7/2023 del 22 febbraio



## attualità

- 6** **Meteo**  
Un altro fine settimana di bel tempo
- 7** **La foto notizia**  
Turchia e Siria piangono migliaia di morti
- 8** **Fatti e persone**  
D'Urso-Briatore: c'è davvero del tenero?
- 12** **Cronaca nera**  
Terroro a casa Facchinetti
- 14** **Attualità: scuola**  
Come "sopravvivere" alle chat di classe

## personaggi

- 16** **In copertina: Hunziker - Ramazzotti**  
La maternità di Aurora e un inatteso regalo: l'amore
- 20** **Solo su Vero: Guenda Gorla**  
«Sì, adesso mi sposo!»
- 24** **Compleanni**  
Claudio Amendola compie sessant'anni
- 28** **Solo su Vero: Glucas Casella**  
«Sono più figo di Nicolas Cage»
- 32** **Figli d'arte**  
Zoë Kravitz e papà Lenny
- 35** **Vizi e vezzi**  
Il segreto della forma fisica del vip
- 37** **Orgoglio italiano**  
Meravigliosa Pienza, Patrimonio dell'umanità
- 38** **Reali**  
Kate "risponde" a Harry
- 40** **Storie vere: Francesca Nonino**  
«Sono l'influencer della grappa»

## beauty

- 42** **Regine di bellezza**  
Kim, icona contemporanea
- 43** **Regine di stile**  
L'abito di Bianca fa rima con chic
- 44** **Look della settimana**  
Hilary Swank: trionfo premaman
- 46** **Moda**  
Sprizza energia con il Magenta
- 48** **Bellezza**  
Il trucco che illumina lo sguardo

## rubriche

- 50** **Strani amori**  
La figlia 14enne e la richiesta di una foto osé
- 52** **Risparmi**  
Carnevale: a casa la festa diventa un gioco
- 53** **Condominio**  
Cosa comprende la manutenzione straordinaria
- 54** **Casalunghe**  
Che gran risorsa i mercatini dell'usato!

## cibo e dintorni

- 56** **Shopping**  
A Carnevale ogni dolce vale
- 57** **In cucina**  
Frittelle, chiacchiere e bignè



# «SONO CRESCIUTA OSSERVANDO I MIEI NONNI LAVORARE E OGGI SONO L'INFLUENCER DELLA GRAPPA»

«Mi hanno insegnato un grande valore: quando fai qualcosa con passione tutto è possibile», racconta



di Federico Vergari

**F**rancesca Bardelli Nonino ha 32 anni e rappresenta la sesta generazione di una famiglia di distillatori con una storia di 125 anni: la friulana Nonino. Si definisce «entusiasta, appassionata e innamorata pazza della grappa». Qualcuno osservandola al lavoro l'ha chiamata l'Influencer della grappa. Un soprannome che dice tutto e col quale è subito entrata in sintonia. L'abbiamo incontrata per farci raccontare il suo mestiere.

## «Il titolo mondiale del 2019»

Francesca, che ruolo ricopri in azienda?

«Sono la responsabile della comunicazione web e dei mercati statunitense e russo. Si tratta di un lavoro sfidante dove ogni giorno è diverso da quello precedente. Cerco di creare dei contenuti che spieghino al mondo cos'è la grappa e come la mia famiglia, con la creazione della prima grappa monovitigno, abbia rivoluzionato questo distillato trasformandolo da prodotto povero a una eccellenza del made in Italy».

Qual è il plus nella storia della tua celebre famiglia?

«Abbiamo dimostrato al mondo che la grappa, se ottenuta distillando con metodo artigianale vinacce freschissime di singolo vitigno, non era più "l'acqua di fuoco che brucia anche la fame", ma diventava il modo di offrire l'anima dell'uva nel bicchiere».

La vostra azienda è secolare. Quando hai sentito la necessità di entrarci?



«È qualcosa che ho sempre desiderato. Sono cresciuta osservando i miei nonni lavorare e ogni volta che ascoltavo le vecchie storie restavo affascinata. Quei racconti mi hanno insegnato un valore fondamentale: quando fai qualcosa con passione tutto è possibile».

Come vedi il tuo futuro dentro la Nonino?

«Desidero con tutta me stessa dare seguito a questa dinastia e spero di poter lasciare anch'io qualcosa di buono. Se avrò dei figli vorrei che questi si identificassero come la settima generazione!».

Sei conosciuta come l'Influencer della grappa. Ti piace questo soprannome?

«Lo adoro! Tecnicamente non sono una vera influencer, però ricevere questo appellativo mi ha dimostrato che stavo lavorando bene. La grappa è un prodotto moderno, serviva solo mo-



dernizzare la comunicazione attorno ad esso».

E allora come si racconta un brand così antico, con la comunicazione odierna?

«La fiamma che mi tiene viva è l'orgoglio che provo per l'azienda di famiglia. Lavoro per far provare lo stesso identico orgoglio anche agli altri. Del resto siamo stati proprio noi la prima distilleria italiana a vincere il titolo di miglior distilleria del mondo nel 2019».

Eppure il tuo esordio in azienda non è stato facile...

«Mi sono subito confrontata con il Covid. Per la nostra azienda, che basava la comunicazione sul contatto diretto con il consumatore, il colpo è stato durissimo».

Come ne sei uscita?

«Cercavo il modo per mantenere vivo il legame con i nostri estimatori e al tempo stesso per dimostrarci vicini ai ristoratori che in quel periodo non potevano lavorare. Così mi è venuto in mente di fare una masterclass online gratuita con un kit di degustazione inviato a domicilio,

per creare una cultura della grappa anche a distanza».

## «Va meditata, non è uno "shottino"»

Come è andata?

«Sui social la cosa è diventata virale e ho organizzato 25 masterclass! È stato lì che ho iniziato a "comunicare la grappa" in prima persona e sono diventata per tutti l'Influencer di questo distillato».

La grappa nell'immaginario collettivo è per i "grandi". Come si avvicinano i giovani?

## IN FAMIGLIA

Pavia di Udine (Udine). Francesca Bardelli Nonino (32 anni, in queste immagini) rappresenta la sesta generazione della famiglia di distillatori e si occupa di comunicazione per la storica distilleria Nonino. A sinistra, è con nonna Giannola, sopra con nonno Benito. A lato, foto di gruppo per le donne dell'azienda.

«Prima di tutto dobbiamo sempre parlare a un target che abbia l'età per bere e dobbiamo sempre porre l'attenzione sul bere responsabilmente. Fatto questo, io sono sicura che la conoscenza della storia della grappa possa fare la differenza. Perché è una storia di riscatto e di eccellenza. E poi bisogna educarsi alla degustazione. Molti sbagliano l'approccio e vedono la grappa come uno "shottino": si tratta invece di un distillato da meditazione, che va gustato con il giusto

bicchiere per apprezzare prima ancora che il sapore tutti gli aromi. E poi lasciatemi spezzare una lancia a favore della mia famiglia: noi siamo stati i primi, sin dagli anni Settanta, a comunicare la versatilità della grappa, invitando a provarla anche nei cocktail. E se ancora non vi ho convinti venite a trovarci durante una degustazione e saprò trovare la grappa del vostro cuore. Promesso».

Non mancheremo. Un'ultima cosa: è vero che avete un orto aziendale dove crescono anche dei pomodori giganti?

«Sì, è tutto vero (ride)! Quello è l'orto della nonna, nel quale usiamo le vinacce esauste come fertilizzante. Evidentemente tutto l'amore che mettiamo nel fare la grappa contribuisce a far crescere pomodori buonissimi e grandissimi!».

