



22 ATTUALITÀ

Le eccellenze friulane

Francesca Bardelli ha ricevuto in Svizzera il "Digital night" per i talenti «Comunico ai giovani un prodotto antico e sono felice di raccontarlo»

L'influencer che promuove la grappa Nonino e l'aperitivo botanical drink Altri premi in distilleria

UDINE

Continua la stagione dei premi per la famiglia Nonino, i distillatori friulani più noti in Italia e all'estero. Francesca Bardelli Nonino, la giovane influencer della grappa (l'unica al mondo nel suo settore) è stata infatti la prima donna in assoluto a ricevere il premio "Digital night - I talenti che rivoluzionano il mondo digitale". La cerimonia di premiazione è avvenuta pochi giorni fa a Lugano, in Svizzera, in una serata da tutto esaurito organizzata da Ated e sostenuta da Ander Group e Corriere del Ticino. Il presidente di Ated Cristina Giotto e il vice presidente Luca Mauriello hanno consegnato il riconoscimento alla testimonial della grappa Nonino per aver cambiato il paradigma della comunicazione digitale: «Conoscere e premiare Francesca è stato per noi un motivo di orgoglio. Si tratta di un attestato che ci fa piacere consegnare a chi mostra talento e creatività nell'affrontare le sfide del presente, contaminando digitalmente passioni e saperi del passato». Bardelli Nonino, dal canto suo, non ha saputo contenere l'entusiasmo. «Ha dell'incredibile - ha detto - pensare di ricevere un premio come "Digital night" per la comunicazione di un prodotto antico e storico come la grappa. Sono felice e orgogliosa di poter raccontare la storia della mia famiglia e dei nostri distillati e ancora di più che le nuove generazioni si appassionino del distillato italiano per eccellenza». Nel corso dell'incontro, per omaggiare la giovane rappresentante della famiglia friulana di distillatori, sono stati offerti cocktail con grappa e L'aperitivo Nonino Botanical Drink.

E proprio il Botanical Drink, per il terzo anno consecutivo, è stato nominato "Aperitivo dell'anno 2023 international" dal più importante gruppo editoriale tedesco del settore Wine&Food che in questa edizione ha valutato ben 550 aperitivi e distillati partecipanti alla selezione e degustati alla cieca da una giuria di esperti. Questa la motivazione: «La qualità prevale, incredibilmente per la terza volta consecutiva. Il detentore del titolo resta il leader internazionale e non certo per mancanza di concorrenza di altissimo livello. La freschezza floreale, insieme a una leggera amarezza e una piacevole sensa-

zione che soddisfa e riempie il palato, caratterizzano l'aperitivo degli esperti di grappa della Nonino, dolce vita per eccellenza».

Dall'archivio di famiglia, Cristina, Antonella, Elisabetta e Francesca hanno rivisita-

to la ricetta della nonna/bisnonna Silvia Nonino, prima donna mastro distillatore in Italia che, rimasta vedova, aveva portato avanti la distilleria e l'arte liquoristica, nel Friuli del Dopoguerra. La sua conoscenza dell'arte della di-



Francesca Bardelli Nonino con il premio appena ricevuto

stillazione e delle botaniche la portò a creare negli anni '40 "Aperitivo bianco" i cui ingredienti rappresentavano la sua terra, il Friuli: genuina, autentica con botaniche del luogo. Nel 2018 dopo oltre tre anni di studi delle bota-

niche Cristina, Antonella, Elisabetta e Francesca hanno rivisitato questa ricetta impreziosendola con l'acquavite d'uva monovitigno Fragolino vigna Nonino. —

M.C.E.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ENOGASTRONOMIA

Via dei Sapori presenta l'alta qualità a Milano



Sangalli (a sinistra) e Filiputti

MILANO

È conto alla rovescia per il primo appuntamento estivo con il viaggio del gusto firmato da "Fvg Via dei Sapori", che si svolgerà nella serata di mercoledì 5 luglio al castello di Spessa. Un prologo importante, dove è stata illustrata tutta l'attività del Consorzio ideato da Walter Filiputti, si è tenuto a palazzo Castiglioni a Milano in occasione di "Friuli Venezia Giulia Meets Milano", l'evento rivolto al pubblico Horeca organizzato da Via dei Sapori in collaborazione con Promoturismo e la Camera di Commercio Pordenone Udine per presentare le eccellenze enogastronomiche regionali e la straordinaria offerta turistica a esse collegata. In una sala gremita, hanno inaugurato l'evento Walter Filiputti, presidente di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori, Giovanni Da Pozzo, presidente della Camera di Commercio di Pordenone Udine, Edy Morandini, consigliere regionale e Carlo Sangalli, presidente nazionale di Confcommercio.

Ad aprire il simposio è stato proprio Sangalli, che in qualità di padrone di casa ha dato il benvenuto ai presenti dichiarando che «Milano è il luogo perfetto dove presentare il buono e il meglio del Friuli Venezia Giulia». Da Pozzo nel suo intervento ha parlato della ricchezza di questa regione di confine, «si tratta di una contaminazione che ha propiziato che la storia della nostra gastronomia si intrecciasse con la storia di altre popolazioni, rappresentata da 8 ristoranti, ambasciatori della nostra regione e rappresentanti delle nostre eccellenze». La serata è proseguita con un viaggio del gusto firmato Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori, il gruppo di aziende top quality portabandiera dell'eccellenza dell'enogastronomia regionale, che ha visto protagonisti in rappresentanza del consorzio 8 ristoranti, affiancati da 19 vignaioli e distillatori e da 11 artigiani. —

FINO AL 31 LUGLIO

C'è un mare di opportunità per i tuoi risparmi

Tasso al 3,5% per le somme che lasci vincolate per 12 mesi



Civi Bank
GRUPPO SPARKASSE

Proposta valida per le somme vincolate su CiviConto Deposito.

Richiedila subito nelle nostre filiali.

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per le condizioni contrattuali ed economiche consultare i fogli informativi disponibili presso le filiali della Banca di Cividale e sul sito internet www.civibank.it

civibank.it



Francesca Bardelli received the "Digital night" for talents in Switzerland

«I communicate an ancient product to young people and I am happy to tell about it»

The influencer promoting Nonino grappa and the botanical drink aperitif

More awards at the distillery

UDINE

The award season continues for the Nonino family, Friuli's best-known distillers in Italy and abroad. Francesca Bardelli Nonino, the young grappa influencer (the only one in the world in her field) was in fact the first woman ever to receive the prize "Digital night – The talents who revolutionize the digital world". The awarding ceremony took place a few days ago in Lugano, in Switzerland, in a sold-out evening organized by Ated and supported by Ander Group and Corriere del Ticino.

Ated President Cristina Giotto and Vice President Luca Mauriello delivered the award to the Nonino grappa testimonial for changing the paradigm of digital communication: «Meeting and awarding Francesca was a source of pride for us. This is a certificate that we are pleased to give to those who show talent and creativity in facing the challenges of the present, digitally contaminating passions and knowledge of the past». Bardelli Nonino, for her part, could not contain her enthusiasm.

«It is unbelievable - she said - to think of receiving an award like 'Digital night' for communicating a product as old and historic as grappa. I am happy and proud to be able to tell the story of my family and our distillates, and even more so that new generations will become fond of the Italian distillate par excellence».

During the meeting, to pay tribute to the young representative of the Friulian family of distillers, cocktails with grappa and L'Aperitivo Nonino BotanicalDrink were offered.

And just the BotanicalDrink, for the third year in a row, has been elected "Aperitif of the Year 2023 international" by Germany's leading Wine&Food publishing group, which in this edition evaluated as many as 550 aperitifs and spirits participating in the selection and tasted blindly by a jury of experts. Here is the motivation: «Quality prevails, amazingly for the third consecutive time. The title holder remains the international leader, and certainly not for lack of top-level competition. Floral freshness, along with a slight bitterness and a pleasant sensation that satisfies and fills the palate, characterize the aperitif of the Nonino grappa experts, dolce vita par excellence».

From the family archives, Cristina, Antonella, Elisabetta and Francesca revisited the recipe of their grandmother/great-grandmother Silvia Nonino, the first woman master distiller in Italy who, left a widow, had carried on the distillery and the art of liqueur-making, in postwar Friuli. Her knowledge of the art of distillation and of botanicals led her to create in the 1940s "Aperitivo bianco" whose ingredients represented her land, Friuli: genuine, authentic with local botanicals. In 2018 after more than three years of studying the botanicals Cristina, Antonella, Elisabetta and Francesca revisited this recipe, making it more precious with single-varietal Fragolino grape distillate, Nonino vineyard.

M.CE.

Francesca Bardelli Nonino with the award she just received