



22 **ATTUALITÀ**

DOMENICA 25 GIUGNO 2023
MESSAGGERO VENETO

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 distillazione e delle botaniche

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 botaniche

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

M.CE.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Francesca Bardelli Nonino con il premio appena ricevuto

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

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

Civi Bank
GRUPPO SPARKASSE

civibank.it

