MENO HIPPY

rtoria di Positano

DA SINISTRA GIACOMO CINQUE E RICCARDO RUGGITI. I DUE CONDUCONO L'AZIENDA CAMPANA RIVERSANDOVI TUTTO L'AMORE PER I RICAMI E PER L'ARTE. UNA MODA INIZIATA DA SARTI IMPROVVISATI E DIVENTATA UN TRATTO DISTINTIVO DEL LUOGO

rini da tavolo di tombolo o uncinetto
in eleganti abiti da sera. Questa moda stravagante venne apprezzata dal primo momento, perché diversa e impensabile dai sarti cittadini. Nascevano tante piccole botteghe, tra cui quella di Giacomo Cinque: l'Antica Sartoria. Qui, insieme a Riccardo Ruggiti, riversava ed esprimeva tutto l'amore per i ricami e l'arte, realizzando ancora oggi capi stravaganti e qualche volta irripetibili.

Francesca Bardelli Nonino, la distillatrice friulana che si è trasformata in 'influencer della grappa'

A POCO PIÙ DI TRENT'ANNI, Francesca Bardelli Nonino, rappresentante della sesta generazione della grappa di cui porta il nome, è diventata una vera celebrità nei social network. Attraverso contenuti freschi e attrattivi, Francesca racconta online la vita e le avventure della sua famiglia di distillatori friulani. Tra un video in cui spiega come realizzare cocktail a base di grappa e storie direttamente dall'orto della nonna, dove cresce un raccolto eccezionale grazie alla vinaccia distillata usata come concime, Francesca avvicina sempre più persone all'universo della grappa, facendosi portavoce di questo meraviglioso prodotto italiano. Tutto ha avuto inizio durante la pandemia da Covid-19, un periodo difficilissimo e complesso per tutti noi. Le visite in distilleria non erano possibili, e così Francesca ha deciso di cambiare prospettiva, organizzando masterclass online gratuite per illustrare la distillazione artigianale Nonino, ottenendo un successo strepitoso. Entrata in azienda nel 2016 come Brand Ambassador, oggi Francesca si occupa di tutto ciò che riguarda la comunicazione aziendale. E se l'ingrediente principale di ciò che fa si chiama passione, anche la formazione ha avuto un ruolo fondamentale per Francesca. Laureata in economia aziendale, ha successivamente ottenuto la certificazione di bartender, è sommelier Wset di terzo livello e ha conseguito due Master.