



*ticino*

SPECIALE VINO & AUTUNNO

**Nel nome di Bacco  
(da consumare sempre  
con moderazione)**

TICINO7

## Francesca Bardelli Nonino: le tradizioni non hanno età

Giovane e innovatrice, è stata definita “influencer della grappa” e ha saputo adattare in chiave moderna la comunicazione di un prodotto storico



7 ottobre 2023 | di **Gino Driussi**

*Pubblichiamo un contributo apparso su Ticino7, inserto allegato a laRegione*

**33 anni, della sesta generazione della famiglia che porta il suo nome. È la responsabile della comunicazione web e del mercato russo e americano della Nonino Distillatori a Percoto, vicino a Udine, in Friuli. Dopo una laurea magistrale in economia e gestione aziendale con semestre alla Yonsei University di Seul e tirocinio alla Illycaffè di Trieste, è entrata in azienda nel 2016 come brand ambassador. Durante il lavoro ha sostenuto diversi corsi e master di formazione. Nell'ottobre 2022 ha vinto il Premio America per aver rappresentato un prodotto icona del 'made in Italy' Oltreoceano, mentre lo scorso giugno ha vinto il premio "Digital Night - I talenti che rivoluzionano il mondo digitale" per aver saputo rinnovare la comunicazione di un prodotto storico in chiave moderna. Il suo prossimo obiettivo? Imparare l'arte della distillazione artigianale da sua madre e da suo nonno...**

Giovane, innovatrice, imprenditrice, è stata definita “influencer della grappa” e ha saputo adattare in chiave moderna la comunicazione di un prodotto storico. Ma chi è Francesca Bardelli Nonino? “Sono una donna entusiasta, piena di gioia, molto sorridente, innamorata pazza della grappa e vorrei tanto fare innamorare di questo prodotto il maggior numero di persone possibile”. La Nonino è una delle grandi eccellenze italiane ed è famosa in tutto il mondo per le sue grappe, tanto che nel 2019 è stata la prima distilleria italiana a essere stata premiata con il più prestigioso riconoscimento internazionale, una specie di Oscar, quello del magazine americano *Wine&Spirits*: il Wine Star Award, che ricompensa la migliore distilleria del mondo.

### **Correva l'anno 1897...**

Mi interessa conoscere la storia di questa azienda, sempre rimasta a conduzione familiare, che utilizza esclusivamente metodi artigianali e la cui spina dorsale è costituita da tante donne forti, una caratteristica di non poco conto. “Siamo distillatori in Friuli dal 1897 e quello che ha reso famoso il nostro nome in tutto il mondo è stata la rivoluzione operata dai miei nonni, Giannola e Benito, nel 1973. All'epoca la grappa era ritenuta un prodotto legato alla cultura contadina, alla povertà, un distillato di vinacce mischiate insieme senza attenzione. Loro, invece, scelsero di distillare soltanto una tipologia di vitigno, precisamente il pregiatissimo Picolit, e riuscirono a dimostrare al mondo che la grappa - diventata di monovitigno - non era un distillato poco raffinato, ma un prodotto di qualità. La nostra azienda impiega 40 dipendenti e 18 distillatori stagionali. Questi ultimi utilizzano solo vinaccia freschissima e lavorano per otto settimane all'anno, solo durante la vendemmia e tutti i giorni 24 ore su 24”.



© Giulia Iacolutti

Cristina, Giannola, Francesca, Benito, Elisabetta e Antonella.

### **Nuovi modi di comunicare**

La nostra interlocutrice ha sicuramente introdotto un nuovo modo di fare comunicazione, giovane, spigliato, originale, tanto da conquistare decine di migliaia di follower su tutti i social. Ma come è nato tutto questo? “Quella di

contatto diretto con i consumatori e questo non era più possibile. D'altra parte, non potevamo smettere di comunicare, per cui mi sono detta che dovevamo trovare una nuova modalità. Questo mi ha spinto a creare delle masterclass online gratuite fatte di degustazione a domicilio per la ristorazione italiana, che era bloccata a causa del Covid. E così il mio primo video è diventato virale e mi sono arrivate da tutta Italia richieste di raccontare la grappa. L'ho fatto non nel modo classico, tradizionale, ma più moderno, che lasciasse trasparire l'amore, il rispetto per questo prodotto, ma anche il divertimento, perché la grappa mi ispira tantissime cose, che mi piace raccontare sui social".

### **Niente narrazioni noiose**

In questo modo, Francesca è riuscita a coinvolgere i giovani, le nuove generazioni e anche a valorizzare gli aspetti culturali, sociali, etnografici e anche storici che stanno dietro a questo prodotto. "Sono partita da un'idea che io sposo alla grande, cioè che non esistono prodotti vecchi, ma solo narrazioni noiose. Allora mi sono chiesta: come far capire ai miei coetanei – ovviamente quelli che hanno l'età per consumare alcolici, perché questo è fondamentale – che la grappa è una 'figata'? La risposta è stata quella di cercare di semplificare il messaggio e di adattare i valori dei nostri prodotti al tipo di comunicazione che funziona online, quindi in modo veloce e sotto forma di intrattenimento. Questa sfida mi ha entusiasmato, perché vedevo che nel momento in cui riuscivo a farlo, la risposta che ricevevo era incredibile".



### Un premio di prestigio

Dire Nonino non vuol dire soltanto grappa, ma anche cultura. Infatti nel 1975 è stato istituito il Premio Nonino, un riconoscimento annuale di grande prestigio. "Questo premio è nato con l'intenzione di salvare dall'oblio una serie di vitigni autoctoni friulani in via di estinzione ed era quindi originariamente destinato a chi si fosse reso partecipe della loro salvaguardia. Nel 1977 la nostra famiglia decise di estendere il premio all'ambito culturale e internazionale e da allora sono state insignite personalità che hanno dato uno straordinario contributo all'umanità. Si pensi che sei di esse avrebbero successivamente vinto il Premio Nobel, l'ultimo delle quali è stato Giorgio Parisi, che ha ricevuto il Nobel per la fisica nel 2021". Al termine di questo incontro mi convinco che passione ed entusiasmo siano le parole che meglio esprimono la personalità di Francesca e, congedandomi, le chiedo se sia proprio così... "Dal punto di vista dell'entusiasmo, tutti mi dicono che l'ho preso dalla nonna! Sono sempre stata molto attiva e devo dire che quando hai la possibilità di rappresentare un'azienda, meglio una famiglia in cui ti identifichi completamente e di cui condividi i valori, questo ti dà sicuramente una marcia in più, tanta felicità e tanto amore. Il mio non è soltanto un lavoro: lo considero una missione di vita".





## Francesca Bardelli Nonino

39 years old, belonging to the sixth generation of the family that bears her name. She is in charge of web communication and of the Russian and American markets of the Nonino Distillatori in Percoto, near Udine, in Friuli. After a master's degree in economy and management with a semester at the Yonsei University in Seoul and a training period at the Illycaffè in Trieste, she joined the company in 2016 as a brand ambassador. During her work she has taken part in several training courses and masters. In October 2022 she won the America Prize for representing an iconic product of the 'made in Italy' Overseas, whereas last June she won the Prize "Digital Night – The talents that revolutionize the digital world" for managing to renew the communication of a historical product in a modern key. Her next target? Learning the art of artisanal distillation from her mother and her grandmother.

### A true 'influencer'

Young, innovative, entrepreneur, she has been called the "grappa influencer" and has been able to adapt the communication of a historical product in a modern key. But who is Francesca Bardelli Nonino? "I am an enthusiastic woman, full of joy, very smiling, madly in love with grappa and I would love to make as many people as possible fall in love with this product."

Nonino is one of the great Italian excellences and is famous worldwide for its grappas, so much so that in 2019 it was the first Italian distillery to be awarded the most prestigious international acknowledgement, a kind of Oscar, the Prize of the American magazine *Wine&Spirits*: the Wine Star Award, which rewards the best distillery in the world.

### It was the year 1897

I am interested in learning about the history of this company, which has always remained family-owned, which uses exclusively artisanal methods and whose backbone is made up of many strong women, a feature of no small importance. "We have been distillers in Friuli since 1897, and what made our name famous all over the world was the revolution made by my grandparents, Giannola and Benito, in 1973. At that time, grappa was considered a product linked to peasant culture, to poverty, a distillate of pomace mixed together without care. They, on the contrary, chose to distill only one type of grape, specifically the highly prized Picolit, and succeeded in proving to the world that grappa - which had become single-varietal - was not an unrefined distillate, but a quality product. Our company employs 40 employees and 18 seasonal distillers. The latter use only the freshest pomace and work for eight weeks a year, only during the harvest and 24 hours a day".

### New methods of communication

Our interlocutor has certainly introduced a new way of doing communication - young, sprightly, original, so much so that she has gained tens of thousands of followers on all social media. But how did it all come about?

"That of grappa influencer is a definition I absolutely love because it gives a good idea of what I do. When the pandemic came, we had to suspend our way of doing communication because it was based on direct contact with consumers and that was no longer possible. On the other hand, we could not stop communicating, so I told myself that we had to find a new way. This prompted me to create free online masterclasses made of home tastings for the Italian restoration, which

was blocked because of Covid. And so my first video went viral and I got requests from all over Italy to tell people about grappa.

I did it not in the classic, traditional way, but in a more modern way that let love and respect for this product shine through, but also fun, because grappa inspires me so many things, which I like to tell on social media”.

### **No boring story telling**

In this way, Francesca was able to engage young people, the younger generations, and also to enhance the cultural, social, ethnographic, and even historical aspects behind this product. “I started from an idea that I totally support, which is that there are no old products, only boring story telling. So I asked myself: how can I make people of my age - obviously those who are old enough to consume alcohol, because this is fundamental - that grappa is really cool? The response was to try to simplify the message and adapt the values of our products to the kind of communication that works online, so quickly and in the form of entertainment. This challenge excited me, because I could see that the moment I could do it, the response I got was incredible”.

### **A prestigious Prize**

Saying Nonino means not only grappa, but also culture. In fact, in 1975 the Nonino Prize, an annual award of great prestige, was established. “This prize was created with the intention of saving from oblivion a number of indigenous Friulian grape varieties that were on the verge of extinction, and was therefore originally intended for those who took part in their preservation. In 1977 our family decided to extend the prize to the cultural and international sphere, and since then personalities who have given an extraordinary contribution to humanity have been honored. Consider that six of them would later win the Nobel Prize, the last being Giorgio Parisi, who received the Nobel Prize in Physics in 2021”.

At the end of this meeting, I am convinced that passion and enthusiasm are the words that best express Francesca's personality and, taking my leave, I ask her if that is indeed the case ... “From the point of view of enthusiasm, everyone tells me I got it from my grandmother! I have always been very active and I have to say that when you have the opportunity to represent a company, better a family with which you completely identify and whose values you share, this definitely gives you something extra, a lot of happiness and a lot of love. Mine is not just a job: I consider it a life mission”.

CRISTINA, GIANNOLA, FRANCESCA, BENITO, ELISABETTA AND ANTONELLA  
(PHOTO © GIULIA IACOLUTTI).