



ticino

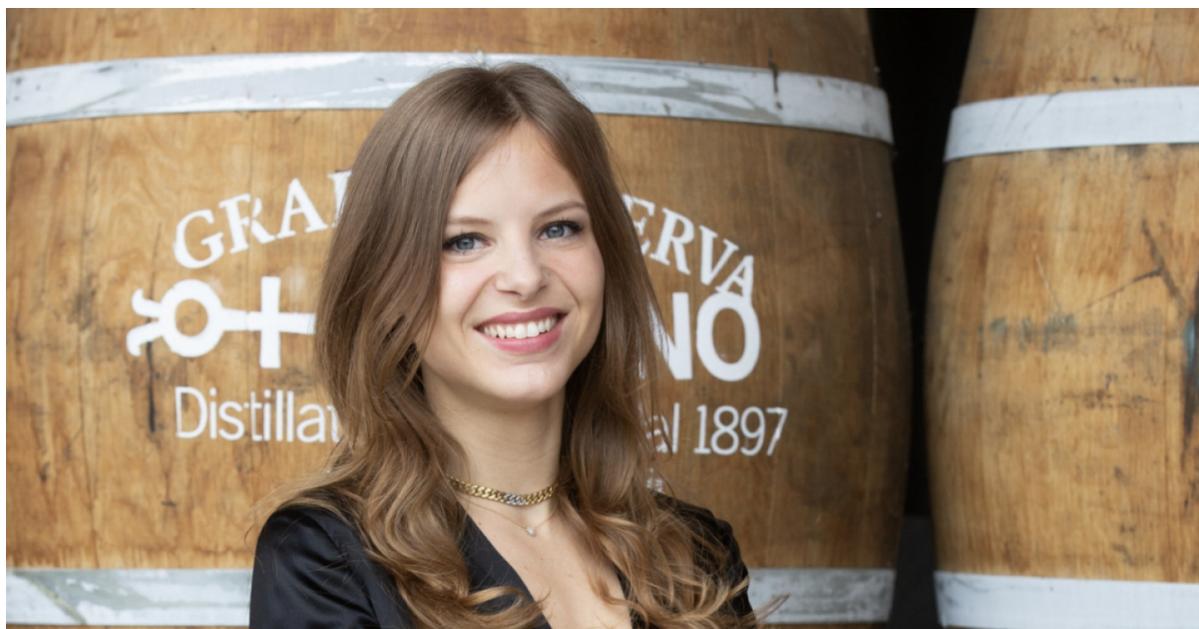
SPECIALE
VINO & AUTUNNO

**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 Eine echte 'Influencerin'

Jung, innovativ und unternehmerisch sowie mit der Bezeichnung 'Grappa-Influencerin' versehen, gelang es Francesca, die Kommunikation eines historischen Erzeugnisses modern zu interpretieren. Aber wer ist Francesca Bardelli Nonino? „Ich bin eine Frau voller Enthusiasmus, voller Lebensfreude, ich lächle viel und bin total verliebt in den Grappa, Daher möchte ich, dass sich so viele andere Menschen wie möglich in dieses Erzeugnis verlieben.“

Nonino ist eines der großen italienischen Spitzenunternehmen und weltweit bekannt für seine Grappas. 2019 wurde das Unternehmen als erste italienische Destillerie überhaupt mit dem prestigeträchtigsten internationalen Preis der Branche, nämlich mit dem Wine Star Award des amerikanischen Magazins *Wine&Spirits*, einer Art Oscar der Spirituosen, als beste Brennerei der Welt ausgezeichnet.

Man schrieb das Jahr 1897 ...

Mich interessiert die Geschichte dieses Unternehmens, das sich seit jeher in Familienbesitz befindet und ausschließlich handwerkliche Destillationsmethoden verwendet. Das Rückgrat des Unternehmens bilden viele starke Frauen, ein nicht unwesentliches Merkmal. „Wir sind seit 1897 Destillateure im Friaul und das, was unseren Namen in der Welt berühmt gemacht hat, war die Revolution, die meine Großeltern Giannola und Benito 1973 gestartet haben. Damals galt Grappa als armseliges, bäuerliches Erzeugnis, ein Destillat, das aus wahllos miteinander vermischtem Trester gebrannt wurde. Meine Großeltern hingegen entschieden sich für einen reinsortigen Trester, und zwar von der hochwertigen Picolit-Traube. Damit konnten sie der Welt beweisen, dass es sich bei dem nunmehr reinsortigen Grappa keineswegs um ein minderwertiges Destillat handelte, sondern um ein Qualitätsprodukt. Unser Unternehmen beschäftigt 40 Mitarbeiter und 18 saisonale Destillateure. Letztgenannte verwenden nur ertefrischen Trester und arbeiten acht Wochen im Jahr, und nur während der Weinlese, aber dafür jeden Tag, jeweils 24 Stunden lang, also rund um die Uhr.“

Neue Kommunikationsmethoden

Unsere Interview-Partnerin hat natürlich eine neue Art der Kommunikation eingeführt: jung, heiter, originell. Damit hat sie zehntausende Follower in allen sozialen Medien erobert. Aber wie ist das Ganze entstanden? „Mir gefällt die Bezeichnung 'Grappa-Influencerin' wahnsinnig gut, weil sie sehr präzise wiedergibt, was ich tue. Als die Corona-Pandemie ausbrach, mussten wir unsere herkömmliche Kommunikationsform stoppen, weil wir immer auf direkten Kontakt mit unseren Verbrauchern gesetzt haben, und das war nicht mehr möglich. Andererseits konnten wir die Kommunikation nicht einfach aufgeben, daher habe ich mir gesagt, es muss eben eine neue Art der Kommunikation gefunden werden. Das hat mich dazu gebracht, online und kostenfrei eine Masterclass für die italienische Restaurantbranche anzubieten, die ja aufgrund von Corona nicht arbeiten konnte. Die Degustation fand online beim Zuschauer statt, und somit ist mein erstes Video viral gegangen. Ich erhielt Anfragen aus ganz Italien, um etwas über den Grappa zu erzählen. Das habe ich allerdings nicht auf dem klassischen, traditionellen Weg getan, sondern moderner, wo auch die Liebe zum Grappa und der Respekt vor dem Produkt durchkamen. Aber es machte auch Spaß, denn der Grappa inspiriert mich zu äußerst vielen Dingen, die ich gern in den sozialen Medien erzähle.“

Keine langweiligen Geschichten

So ist es Francesca gelungen, junge Menschen für den Grappa zu begeistern, eben die neuen Generationen, und kulturelle, soziale, volkskundliche und auch historische Aspekte anzusprechen, die hinter diesem Erzeugnis stecken. „Ich habe mit einer Idee angefangen, die ich voll unterschreibe, nämlich dass es keine alten Erzeugnisse gibt, sondern nur langweilige Geschichten darüber. Also habe ich mir die Frage gestellt: wie kann ich Gleichaltrigen – natürlich nur denjenigen, die das gesetzliche Alter für den Alkoholkonsum haben, denn das ist ausschlaggebend – klarmachen, dass Grappa einfach 'cool' ist? Die Antwort darauf ist, dass die Message vereinfacht werden muss und unsere Produktwerte an die Kommunikationsart angepasst werden müssen, die online am besten funktioniert. Das heißt also Kommunikation auf rasche Art und Weise sowie unterhaltsam. Dieser Herausforderung habe ich mich mit Enthusiasmus gestellt – umso mehr, als ich merkte, dass es mit der Kommunikation klappte und ich unglaubliches Feedback erhielt.“

Ein prestigeträchtiger Preis

Nonino steht nicht nur für Grappa, sondern auch Kultur. 1975 wurde der Nonino-Preis ins Leben gerufen, eine alljährliche Auszeichnung, die mit großem Prestige verbunden ist. „Der Preis entstand in der Absicht, eine Reihe von autochthonen Rebsorten aus dem Friaul vor dem Aussterben zu bewahren. Ursprünglich ging der Preis an jene ländlichen Unternehmer, die sich dem Schutz dieser Reben verschrieben hatten. 1977 beschloss unsere Familie, den Preis international auszuschreiben und auf den Kulturbereich auszudehnen. Seitdem sind Persönlichkeiten ausgezeichnet worden, die der Menschheit einen außergewöhnlichen Beitrag haben zukommen lassen. Allein schon die Tatsache, dass sechs der Preisträger in der Folge mit dem Nobelpreis ausgezeichnet wurden, zuletzt war es Giorgio Parisi, der 2021 den Nobelpreis für Physik erhielt.“

Am Ende dieser Begegnung bin ich davon überzeugt, dass Leidenschaft und Enthusiasmus Francescas Persönlichkeit am zutreffendsten beschreiben. Als ich mich von ihr verabschiedete, frage ich sie, ob es wirklich so ist ... „Was den Enthusiasmus angeht, so bestätigen mir alle, dass ich das von meiner Großmutter geerbt habe! Ich war schon immer sehr aktiv und ehrlich gesagt, wenn man die Möglichkeit hat, ein Unternehmen zu repräsentieren, dann ist es auf jeden Fall besser eine Familie zu haben, mit der man sich voll identifiziert und mit der man die Werte teilt, denn sie sichert einem bestimmt den nötigen Vorsprung, sie gibt aber auch viel Glück und viel Liebe mit auf den Weg. Meine Arbeit ist nicht einfach nur ein Job: für mich ist es eine Lebensaufgabe.“

Didascalie:

33 Jahre alt, aus der sechsten Generation der Familie, deren Name sie trägt. In der Nonino Destillerie in Percoto bei Udine (Friaul) ist sie verantwortlich für die Web-Kommunikation sowie für den russischen und amerikanischen Markt. Nach einem Master-Abschluss in Betriebswirtschaft und Unternehmensführung, mit einem Auslandssemester an der Yonsei University in Seoul sowie einem Praktikum bei illycaffè in Triest, stieg sie 2016 als Brand Ambassador ins Familienunternehmen ein. Parallel zu ihrer Tätigkeit im Unternehmen besuchte sie zahlreiche Fortbildungskurse und Master-Lehrgänge. Im Oktober 2022 erhielt sie den Premio America für die Präsenz eines als Ikone geltenden italienischen Spitzenerzeugnisses auf dem amerikanischen Markt. Im Juni 2023 wurde sie mit dem Digital Night-Preis für Talente, die die digitale Welt revolutionieren, ausgezeichnet mit der Begründung: Francesca erfand eine neue, moderne Form der Kommunikation für ein historisches Produkt. Ihr nächstes Ziel? Von ihrer Mutter und ihrer Großmutter die Kunst der handwerklichen Destillation zu erlernen ...