

il venerdì

di Repubblica

26 GENNAIO 2024 ■ NUMERO 1871

Angelo Bonelli:
«Quante battaglie.
Vinte e perse»

di STEFANO CAPPELLINI

Ipnotizzati
davanti
a una freccetta

di MATTEO TONELLI

Paolo Volponi,
il romanziere
della fabbrica

di MASSIMO RAFFAELI

Una scena
dal film *La zona*
di interesse,
in arrivo
nelle sale
e girato
all'esterno
del campo
nazista



VISTA LAGER

Il comandante di Auschwitz abitava con la famiglia in una villetta accanto al lavoro. Una vita normale, la loro, raccontata ora in un film. **Memorabile**

INTERVISTA DI PAOLA ZANUTTINI AL REGISTA JONATHAN GLAZER
CON UN ARTICOLO DI MICHELE GRAVINO



SOMMARIO

26 GENNAIO 2024 ■ NUMERO 1871

Un'atroce normalità quotidiana. È quella raccontata dal film di Jonathan Glazer, **La zona di interesse**, sulla vita familiare del comandante di Auschwitz



Foto di copertina courtesy of A24

DI PAOLA ZANUTTINI E MICHELE GRAVINO
DA PAGINA 16



OPINIONI

- 5 **LA VIGNETTA**
DI ALTAN
- 6 **INDIZI NEUROVISIVI**
DI FILIPPO CECCARELLI
- 7 **CIRCO MASSIMO**
DI MASSIMO GIANNINI
- 8 **IL SOGNO DI ZORO**
DI DIEGO BIANCHI
- APRIMI CIELO**
DI ALESSANDRO BERGONZONI
- 9 **PSYCHO**
DI VITTORIO LINGIARDI
- 11 **DIARIO**
DI ALFONSO BERARDINELLI
- 134 **ORA D'ARIA**
DARIA GALATERIA

LETTERE

- 12 **QUESTIONI (NON SOLO) DI CUORE**
DI NATALIA ASPESI
- 14 **PER POSTA**
DI MICHELE SERRA

ESTERI

- 24 **BUGIE E TRATTATIVE PER IL REPORTER USA IN CELLA RUSSA**
DALLA NOSTRA INVIATA ROSALBA CASTELLETTO
- 25 **MAMA AFRICA**
DI PIETRO VERONESE
- 26 **INTANTO A NY**
DI ANTONIO MONDA
- 27 **L'ESPATRIATO**
DI ENRICO FRANCESCHINI
- 28 **COSÌ PARLÒ BERNIE SANDERS**
DI RICCARDO STAGLIANÒ
- 32 **PEKKA HAAVISTO, IL VOLTO (QUASI) NUOVO DELLA FINLANDIA**
DI DANIELE CASTELLANI PERELLI
- 34 **A MEXICO CITY TUTTI MATTI PER I MAGGIOLINI**
DI ZOLAN KANNO-YOUNGS

ITALIA

- 38 **L'UNIVERSITÀ DI PALERMO AIUTA LE MAMME**
DI CLAUDIA BRUNETTO
- 39 **CRONACHE CELESTI**
DI FILIPPO DI GIACOMO
- 41 **BIORITMI**
DI CLAUDIA ARLETTI
- TAGLIO ALTO**
DI MAURO BIANI
- NOI E GLI ALTRI**
DI ANTONELLA BARINA
- 42 **LA SCUOLA AL BIVIO DEL 6 IN CONDOTTA**
DI CLAUDIA ARLETTI
- 46 **COSÌ FALCIO L'ERBA. E IL SESSISMO**
DI MASSIMO CALANDRI
- 48 **ANGELO BONELLI: «SONO VERDE E ME VANTO»**
DI STEFANO CAPELLINI

ECONOMIE

- 52 **LA BACHECA DEI FAKE**
DI FEDERICO FORMICA
- 53 **FOLLOW THE MONEY**
DI LORETTA NAPOLEONI
- 55 **#GREENHEROES**
DI ALESSANDRO GASSMANN
- 56 **IL COMPLEANNO DELLA GRAPPA**
DI FLAVIO BINI

La nostra carta proviene da foreste gestite in modo sostenibile e da materiali riciclati



venerdi.repubblica.it

Per tutta la settimana reportage, interviste, approfondimenti e il link per iscriverci alla nostra newsletter gratuita **Finalmente è Venerdì.**



di Flavio Bini

VECIA A CHI? LA GRAPPA È UNA SPLENDIDA CINQUANTENNE

MEZZO SECOLO FA LA **NONINO** LANCIA IL DISTILLATO MONOVITIGNO. UN AZZARDO VINTO GRAZIE ALL'INTUITO FEMMINILE E AGLI INFLUENCER DEL TEMPO. E OGGI? «CI PENSANO I BARTENDER». E L'AMICO ALTAN

A destra, le varie generazioni Nonino. Appoggiate alla botte, vestite di scuro, le tre sorelle **Cristina, Elisabetta e Antonella** oggi alla guida dell'azienda friulana nata nel 1897. A destra, una illustrazione di **Altan** per festeggiare i cinquant'anni della grappa Monovitigno e del **Premio Nonino**



LA CULTURA contadina e i grandi intellettuali, la tradizione di un prodotto antico e la modernità di Instagram, le tecniche artigianali di produzione e l'internazionalizzazione verso tutti i principali mercati mondiali. A Percoto, casa della grappa Nonino, vivono di contrapposizioni virtuose. La storica azienda friulana si prepara ora a celebrare uno degli anniversari più importanti della sua storia: i 50 anni da quel 1973 che ha rappresentato il punto di svolta nella storia dell'azienda, con la nascita della grappa Monovitigno. Sei generazioni si sono date il cambio per portare avanti l'impresa nata nel 1897 da Orazio Nonino, ma è nel 1973 che c'è stato il salto di qualità. «I nostri genitori, Giannola e Benito, si convinsero di volere creare la grappa più buona del mondo e per farlo decisero che occorreva ottenerla da un singolo vitigno per provare così a portare i profumi e i sapori del vitigno di origine nella grappa», racconta Antonella Nonino, oggi consigliere delegato e alla guida dell'azienda insieme alle sorelle Cristina ed Elisabetta. «Va detto che prima di questo esperimento la grappa, come ha scritto il *New York Times*, era considerata poco più che una forma tascabile di riscaldamento. L'intuizione dei nostri genitori fu di trasformarla in un distillato di qualità al pari dei grandi distillati internazionali».

GRAZIE ALLE MOGLI

Operazione tutt'altro che semplice, all'inizio. Per centinaia di anni la grappa è stata prodotta distillando le diverse vinacce, mescolate insieme. «I nostri genitori decisero di partire da un solo vitigno, il Picolit, e andarono dai vignaioli a chiedere di separare le vinacce del Picolit dalle altre. Ma la risposta fu negativa. Mia madre non si diede per vinta e decise di andare dalle mogli, che allora non erano indipendenti economicamente, e offrì loro 15 volte il valore di quanto pagato per le

85
PAESI
DOVE LA GRAPPA
NONINO VIENE
ESPORTATA

19
MILIONI
È IL FATTURATO
DELL'AZIENDA
NEL 2022

vinacce miste, pur di avere la vinaccia del Picolit separata dalle altre».

Con questa intesa fra donne, la Nonino è riuscita portare a termine il suo esperimento, distillando nel 1973 la prima grappa Monovitigno. Farla arrivare al grande pubblico è stato un altro percorso a ostacoli: «Tutte le persone che avevano prenotato le prime ampole» racconta ancora Antonella Nonino «quando vennero a sapere il

prezzo, giudicandolo troppo caro, decisero di non acquistarlo. Mia madre ebbe un'altra grande idea: piuttosto che venderla sotto prezzo, decise di regalarla a quelli che oggi potremmo chiamare opinion leader, da Gianni Agnelli a Indro Montanelli, passando per Marcello Mastroianni o Silvana Mangano per presentare loro il nostro distillato di persona».

Così l'azienda ha fatto il salto di qualità nel mondo dei distillati, mentre in tempi più recenti si è aperta verso il mondo dei cocktail. «Dal 2007 abbiamo fatto conoscere il nostro distillato al mondo dei bartender aprendo alla grappa una nuova moderna

tipologia di consumo, lavorando insieme ad alcuni dei più importanti bartender del mondo», aggiunge ancora Antonella.

LARGO ALLE DONNE

Oggi, forte di oltre 19 milioni di fatturato nel 2022, Nonino esporta la propria grappa in 85 paesi del mondo, dando lavoro a Percoto a 41 persone, il 70 per cento donne. L'ultima generazione appena entrata in azienda, la sesta, ha ora il compito di muoversi a cavallo tra tradizione e innovazione. Portabandiera di questo processo è Francesca Bardelli Nonino, 33 anni, che si è guadagnata sul campo il titolo di "Influencer della grappa", forte di 88 mila follower su LinkedIn e 22 mila su Instagram. Una scelta non convenzionale quella di scegliere i social, a trazione giovanile, come canale di promozione e storytelling di un prodotto associato a una clientela più anziana. «L'idea è nata da una necessità. Io già lavoravo in azienda e il mio compito era provare a raccontare la grappa in giro per il mondo. Il nostro è un mar-

keting fatto di contatto diretto con i clienti, ma durante la pandemia non era più possibile. Così mi è venuta l'idea di lanciare Masterclass online gratuite sulla grappa. Mi sembrava il modo "più Nonino" di mostrare supporto ai ristoratori che in quel momento non potevano lavorare. Ho scelto di lanciare la campagna su LinkedIn perché è l'unico social che permette di definire il target in base alla sfera professionale». Una scommessa che ha pagato in poco tempo. «Sono partita con appena 300 euro, ho lanciato una campagna su LinkedIn e poi ho postato un video sulla mia pagina per promuovere l'iniziativa. Risultato? La masterclass doveva essere una, ne abbiamo fatte 25».

Da qui è nata l'idea di allargare la comunicazione sui social mettendosi in gioco in prima persona, anche sulla propria pagina Instagram. «Volevo raccontare l'amore e la passione che ci sono dentro i nostri distillati. Una co-

municazione considerata da alcuni *disruptive*, di rottura con il passato, ma ho sempre trovato sostegno in mia nonna».

Nonino per il mondo della cultura è anche il premio omonimo che da quasi 50 anni ha portato in terra friulana alcuni dei maggiori intellettuali del nostro tempo, anticipando per sei volte con il proprio riconoscimento futuri vincitori del Nobel. Un appuntamento che quest'anno coincide con i 50 anni della grappa Monovitigno e che per l'occasione sarà accompagnata dai disegni di Altan, grande amico della famiglia Nonino. «Ci conosciamo da quasi 40 anni, ci siamo incontrati a una delle loro feste. Sicuramente il premio è una bellissima occasione di incontro che dà lustro anche a tutto il territorio». Così è nato un abbinamento unico, tra la grappa e i tratti dell'autore di Cippiuti e della Pimpa: «Per restare in tema: un cocktail strano, ma ben riuscito» dice Altan.

«PRIMA ERA
CONSIDERATA
UNA FORMA
TASCABILE DI
RISCALDAMENTO.
LO DICE PURE
IL NY TIMES...»



OLD ... WHAT?

GRAPPA IS A SPLENDID FIFTY-YEAR-OLD SPIRIT

Half A Century Ago Nonino Launched The Single Varietal Distillate. A Gamble Won Thanks To Female Intuition And The Influencers Of That Time. And Today? «The Bartenders Take Care Of It». And Friend Altan

By Flavio Bini

RURAL CULTURE and great intellectuals, the tradition of an ancient product and the modernity of Instagram, artisanal production techniques and internationalization towards all the main world markets. In Percoto, the home of Nonino grappa, they live by virtuous contrasts. The historic Friulian Company is now preparing to celebrate one of the most important anniversaries in its history: 50 years since 1973 which represented the turning point in the company's history, with the birth of Monovitigno grappa. Six generations have taken turns to carry on the company founded in 1897 by Orazio Nonino, but it was in 1973 that the qualitative leap occurred. «Our parents, Giannola and Benito, were convinced that they wanted to create the best grappa in the world and to do so they decided that it was necessary to obtain it from a single vine variety to try to bring the aromas and flavors of the original vine in grappa", says Antonella Nonino, now managing director and at the helm of the company together with her sisters Cristina and Elisabetta. «It must be said that before this experiment grappa, as the New York Times wrote, it was considered little more than a pocket-sized form of heating. Our parents' intuition was to transform it into a quality distillate on the same level with great international distillates».

THANKS TO WIVES

An operation that was anything but simple at first. For hundreds of years grappa has been produced by distilling different kinds of pomace, mixed together. «Our parents decided to start from a single vine variety, Picolit, and went to the winemakers to ask them to separate Picolit pomace from the others. But the answer was negative. My mother did not give up and decided to go to their wives, who were not economically independent at the time, and offered them 15 times the value of what mixed pomace was paid, just to have Picolit pomace separated from the others».

With this agreement between women, the Nonino was able to complete its experiment, distilling the first Monovitigno grappa in 1973. Getting it to the general public was another obstacle course: «All the people who had booked the first phials» says Antonella Nonino again «when they found out the price, judging it too expensive, decided not to buy it. My mother had another great idea: rather than selling it below price, she decided to give it as a gift to those who today we could call opinion leaders, from Gianni Agnelli to Indro Montanelli, to Marcello Mastroianni or Silvana Mangano to personally present them our distillate».

Thus the company made its qualitative leap in the world of spirits, whereas in more recent times it has opened up to the world of cocktails. «Since 2007 we have made our distillate known to the world of bartenders, opening to grappa a new modern type of consumption, working together with some of the most important bartenders in the world», adds Antonella.

MAKE WAY FOR WOMEN

Today, with a turnover of over 19 million in 2022, Nonino exports its grappa to 85 countries around the world, employing 41 people in Percoto, 70 percent women. The latest generation has just joined the company, the sixth, now has the task of moving between tradition and innovation.

The standard-bearer of this process is Francesca Bardelli Nonino, 33 years old, who has earned the title of "Grappa Influencer" in the field, with 88 thousand followers on LinkedIn and 22 thousand on Instagram. An unconventional choice to choose the social media, with youth traction, as a channel for the promotion and storytelling of a product associated with older customers.

« The idea was born from necessity. I already worked in the company and my job was to try to talk about grappa around the world. Ours is marketing based on direct contact with customers, but during the pandemic it was no longer possible. So I came up with the idea of launching free online Masterclasses about grappa. It seemed to me the "most Nonino" way of showing support to the restaurateurs who couldn't work at that moment. I chose to launch the campaign on LinkedIn because it is the only social network that allows defining the target based on the professional sphere». A wager that paid off in a short time. «I started with just 300 euro, I launched a campaign on LinkedIn and then I posted a video on my page to promote the initiative. The result? There should have been one masterclass, we held 25».

This was the origin of the idea of expanding communication on the social media by getting involved personally, even on one's own Instagram page. «I wanted to talk about the love and passion that goes into our spirits. A communication considered by some to be disruptive, a break with the past, but I have always found support in my grandmother».

For the world of culture, Nonino is also the homonymous prize which for almost 50 years has brought some of the greatest intellectuals of our time to Friuli, anticipating with its acknowledgement future Nobel prizewinners six times. An event that this year coincides with the 50th anniversary of Monovitigno grappa and which for the occasion will be accompanied by the drawings of Altan, a great friend of the Nonino family. «We have known each other for almost forty years; we met at one of their parties. The prize is certainly a wonderful meeting opportunity that also gives prestige to the entire territory». Thus a unique combination was born between grappa and Cippiuti and Pimpa, the characters drawn by the author: «To stay on topic: a strange, but successful cocktail » says Altan.

85

COUNTRIES WHERE NONINO GRAPPA IS EXPORTED

19

MILLIONS THE COMPANY'S TURNOVER IN 2022

Photo caption page 56

On the right, the various Nonino generations.

Leaning against the barrel, dressed in dark, the three sisters Cristina, Elisabetta and Antonella are today leading the Friulian Company founded in 1897.

On the right, an illustration by Altan to celebrate fifty years of Monovitigno grappa and of the Nonino Prize

« BEFORE IT WAS CONSIDERED JUST A PORTABLE FORM OF HEATING. EVEN THE NY TIMES SAYS SO ... »