

# il venerdì

di Repubblica

26 GENNAIO 2024 ■ NUMERO 1871

**Angelo Bonelli:**  
**«Quante battaglie.  
Vinte e perse»**

di STEFANO CAPPELLINI

**Ipnottizzati  
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

Supplemento al numero 1871 del Venerdì di Repubblica. Sped. in abb. post. - art. 1, comma 1, Legge 46/04 del 17/02/2004 - Roma



# SOMMARIO

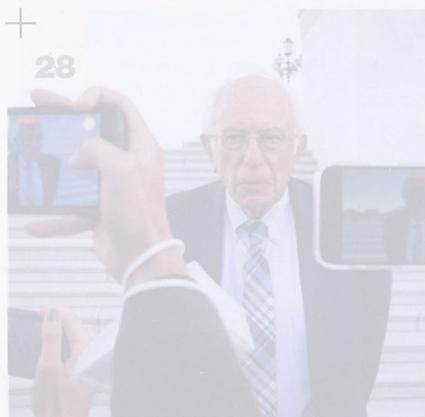
26 GENNAIO 2024 ■ NUMERO 1871



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 CASTELLETTI
- 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 CAPPELLINI

## 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](http://venerdi.repubblica.it)

Per tutta la settimana reportage, interviste, approfondimenti e il link per iscrivervi 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

**L**A 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

**+**  
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**



**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 del-

le 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 NYTIMES...»

## WER IST HIER ALT? DER GRAPPA IST EIN WUNDERBARER FÜNFZIGJÄHRIGER

Vor einem halben Jahrhundert brachte Nonino den reinsortigen Monovitigno auf den Markt. Eine gewonnene Wette, die der weiblichen Intuition zu verdanken ist und den damaligen Influencern. Und heute? „Darum kümmern sich die Barkeeper“. Und Freund Altan.

von **Flavio Bini**

Die bäuerliche Kultur und die großen Intellektuellen, die Tradition eines altherwürdigen Erzeugnisses und die Modernität von Instagram, handwerkliche Produktionsverfahren und die Internationalisierung mit dem Vertrieb auf allen großen Weltmärkten.

In Percoto, der Heimat von Grappa Nonino, lebt man von tugendhaften, wirkungsvollen Gegensätzen. Das friaulische Traditionsunternehmen bereitet sich derzeit auf eines der wichtigsten Jubiläen seiner Geschichte vor: das 50-jährige Bestehen - nämlich seit dem Jahr 1973 - des reinsortigen Grappa Monovitigno, der einen Wendepunkt in der Unternehmensgeschichte markiert. Sechs Generationen haben das 1897 von Orazio Nonino gegründete Unternehmen abwechselnd weitergeführt, aber 1973 wurde der Qualitätssprung vollzogen. „Unsere Eltern, Giannola und Benito, waren davon überzeugt, dass sie den besten Grappa der Welt herstellen wollten, und um das zu erreichen, beschlossen sie, dass er aus einer einzigen Rebsorte produziert werden musste, um die Düfte und den Geschmack der ursprünglichen Rebsorte in den Grappa zu bringen“, erklärt Antonella Nonino, heute Geschäftsführerin und gemeinsam mit ihren Schwestern Cristina und Elisabetta an der Spitze des Unternehmens. „Es muss auch hinzugefügt werden, dass der Grappa vor diesem Experiment, wie die *New York Times* schrieb, kaum mehr als eine Art Wärmespender im Taschenformat war. Die Intuition unserer Eltern war es, daraus ein Qualitätsdestillat zu machen, das den großen internationalen Spirituosen ebenbürtig ist.“

### DEN EHEFRAUEN SEI DANK

Das war anfangs gar nicht so einfach, denn jahrhundertlang wurde Grappa durch die Destillation verschiedener Trester hergestellt, die miteinander vermischt wurden. „Unsere Eltern beschlossen, mit einer einzigen Rebsorte, dem Picolit, zu beginnen, und gingen zu den Winzern, um sie zu bitten, den Picolit-Trester von den anderen zu trennen. Aber die Antwort war negativ. Meine Mutter gab nicht auf und beschloss, zu den Ehefrauen zu gehen, die damals wirtschaftlich nicht unabhängig waren, und bot ihnen den 15-fachen Wert dessen an, was sie für den gemischten Trester bezahlten, um den Picolit-Trester von den anderen zu trennen.“

Dank dieser Absprache zwischen den Frauen konnte Nonino sein Experiment vollenden und 1973 den ersten reinsortigen Grappa destillieren. Eine weitere Hürde war es, den Grappa der breiten Öffentlichkeit zugänglich zu machen. „Alle Leute, die die ersten kleinen Kugelflaschen reserviert hatten“, erzählt Antonella Nonino, „hielten den Preis für zu hoch und beschlossen, ihn nicht zu kaufen. Meine Mutter hatte eine weitere, großartige Idee: Anstatt die Flaschen unter dem Preis zu verkaufen, beschloss sie, den Grappa an diejenigen zu verschenken, die man heute als *opinion leader* also Meinungsmacher bezeichnen würde, von Gianni Agnelli bis Indro Montanelli, von Marcello Mastroianni bis Silvana Mangano, um ihnen unser Destillat persönlich vorzustellen.“

Somit schaffte das Unternehmen den Qualitätssprung in die Welt der Spirituosen, während es sich in jüngster Zeit der Welt der Cocktails öffnete. „Seit 2007 haben wir unser Destillat in die Welt der Barkeeper eingeführt und dem Grappa eine neue, moderne Art des Konsums eröffnet, indem wir mit einigen der wichtigsten Barkeeper der Welt zusammengearbeitet haben“, fügt Antonella hinzu.

## BAHN FREI FÜR DIE FRAUEN

Heute, mit einem Umsatz von über 19 Millionen Euro im Jahr 2022, exportiert Nonino seinen Grappa in 85 Länder auf der ganzen Welt und beschäftigt in Percoto 41 Mitarbeiter, davon 70 Prozent Frauen. Die jüngste und sechste Generation, die gerade in das Unternehmen eingetreten ist, hat nun die Aufgabe, den Spagat zwischen Tradition und Innovation zu schaffen. Die Vorreiterin dieses Prozesses ist Francesca Bardelli Nonino, 33 Jahre alt, die sich mit 88 000 Followern auf LinkedIn und 22 000 auf Instagram den Titel 'Grappa-Influencerin' in der Branche verdient hat. Es war eine unkonventionelle Entscheidung, die sozialen Medien mit ihrer auf die Jugend ausgerichteten Anziehungskraft als Kanal für die Werbung und das Storytelling für ein Produkt zu wählen, das mit einer älteren Kundschaft in Verbindung gebracht wird. „Die Idee wurde aus der Not heraus geboren. Ich arbeitete bereits im Unternehmen und meine Aufgabe war es, die Geschichte des Grappas in der ganzen Welt zu erzählen. Unser Firmenmarketing besteht aus dem direkten Kontakt mit den Kunden, aber während der Pandemie war dies nicht mehr möglich. So kam ich auf die Idee, eine kostenlose Online-Masterclass über Grappa anzubieten. Das schien mir die beste Art und Weise den „Nonino-Stil“ zu vermitteln und Gastronomen zu unterstützen, die zu dieser Zeit nicht mehr arbeiten konnten. Ich habe mich dafür entschieden, die Kampagne auf LinkedIn zu starten, weil es das einzige soziale Netzwerk ist, wo man die Zielgruppe nach Berufsbranche bestimmen kann.“ Eine Wette, die sich in kürzester Zeit auszahlte. „Ich fing mit nur 300 Euro an, startete eine Kampagne auf LinkedIn und stellte dann ein Video auf meiner Seite ein, um die Initiative zu bewerben. Das Ergebnis? Aus nur einer Masterclass wurden dann 25.“

Daraus entstand die Idee, die Kommunikation in den sozialen Medien zu erweitern, indem man sich selbst präsentiert, auch auf der eigenen Instagram-Seite. „Ich wollte von der Liebe und der Leidenschaft erzählen, die in unseren Destillaten enthalten sind. Eine Kommunikation, die von manchen als *disruptive* empfunden wird, als Bruch mit der Vergangenheit, aber ich fand immer Unterstützung bei meiner Großmutter.“

Nonino steht auch für die Welt der Kultur, so auch der gleichnamige Preis, der seit fast 50 Jahren einige der größten Intellektuellen unserer Zeit nach Friaul bringt und bereits sechs Mal die Namen von Nobelpreisträgern vorweggenommen hat. Der Tag der Verleihung fällt in diesem Jahr mit dem 50. Jubiläum des Grappa Monovitigno zusammen und wird aus diesem Anlass von Zeichnungen von Altan, einem großen Freund der Familie Nonino, begleitet. „Wir kennen uns seit fast 40 Jahren und sind uns auf einem ihrer Events zum ersten Mal begegnet. Sicherlich ist die Auszeichnung eine wunderbare Gelegenheit, sich zu treffen, die auch dem ganzen Gebiet Prestige bringt.“ Und somit entstand eine einzigartige Kombination aus Grappa und den Zeichnungen des Erfinders von *Cipputi* und *Pimpa*: „Um beim Thema zu bleiben: ein merkwürdiger Cocktail, aber ein erfolgreicher“, sagt Altan.

Didascalie:

Rechts, die verschiedenen Generationen bei Nonino. Angelehnt ans Fass, in dunkler Kleidung, die drei Schwestern **Cristina**, **Elisabetta** und **Antonella**, die heute das 1897 im Friaul gegründete Unternehmen führen. Rechts eine Illustration von **Altan**. Zur Feier des 50-jährigen Bestehens des reinsortigen Grappa Monovitigno und des **Premio Nonino**.

85 **Länder**, in die der Nonino Grappa exportiert wird  
19 **Millionen** Umsatz des Unternehmens im Jahr 2022

„Vorher war der Grappa kaum mehr als eine Art **Wärmespender** im Taschenformat. So stand es sogar in der NY Times ....“