ANNO 78 - N. 041 | EURO 2,00 | GIOVEDÌ 30 MAGGIO 2024

GRUPPO BANCA DI ASTI
BANCA DI ASTI
BIVER BANCA

ECO DI BIELLA

Bisettimanale fondato nel 1947 - Direttore Responsabile: Andrea Moggio
IN EDICOLA LUNEDÌ E GIOVEDÌ
• Tel. 015.85.55.700 - E-mail: info@ecodibiella.it - Facebook: PrimaBiella - Instagram: PrimaBiella - WhatsApp: 350.13.99.644 •

GRUPPO BANCA DI ASTI
BANCA DI ASTI
BIVER BANCA

Tutti i giorni le ultime notizie su primaBIELLA.it

Antonella Nonino La "grappaiola" top

• Orso a pagina 14

Il futuro Schneider è "Authentico"

• Azzoni a pagina 11

L'INCHIESTA SUL GIALL

Lo sfogo d

Il fratello di Souka

Gli accertamenti della Polizia scientifica, martedì, si sono protratti fino a tarda notte. Presenti, il procuratore Camelio, il sostituto Ranieri, il legale di Maldonato, quello della famiglia di lei e il consulente Garofano (ex Ris di Parma). Intanto ieri è arrivato il

braccialetto elettronico e il marito di Soukaina è stato scarcerato. In attesa dell'interrogatorio di Siu, ancora in prognosi riservata, rompe il silenzio uno dei fratelli, Zakaria, che ringrazia Polizia e medici: «Siamo distrutti, esausti e spaventati sono giorni che passiamo tra ospedali e questure».

• Jacazio a pagina 3

IL PROF

MASSI 59 ann di Dirit alla Sta anni co A ottob alla Co

Co de

CALCIO

Mister Zanchetta Inter lo promuove nella Primavera

• Pinna a pagina 28

Bo

Si era recat ritirare due prietà della il tragitto ve due animal andando ad nel buco di Sul povero quando der mo ai carab si sono avve che si trova della recinzi Il cane è stat a morte all ceduto poch

Serenità L'assiste
VIA TRIESTE
TEL. 015-403
biella@seren

ECONOMIA & LAVORO

GREEN Collaborazione Coca Cola e Casilli Enterprise

Logistica con biocarburante

Coca-Cola Hbc Italia e Casilli Enterprise, azienda campana d'avanguardia nel settore trasporti e logistica, annunciano una collaborazione finalizzata a mettere su strada mezzi alimentati con carburanti a ridotto impatto ambientale (Hvo e BioLng), che copriranno oltre 1,2 milioni di chilometri di strada all'anno, equivalenti a circa 30 giri intorno alla terra. Coca-Cola Hbc Italia utilizzerà i mezzi di trasporto alimentati a biocarburante per portare le scaglie di Pet riciclato dal magazzino di stoccaggio alla fabbrica Cch CircularPet di Gaglianico, dove saranno trasformate in preforme di plastica riciclata al 100% (rPet). Successivamente, queste preforme verranno distribuite alle fabbriche Coca-Cola HBC Italia di Nogara (Vr), Oricola (Aq) e Marcianise (Ce). Dopo essere state soffiate e riempite, le bottiglie conterranno le bevande a marchio The Coca-Cola Company, come ad esempio Coca-Cola, Fanta, Sprite, FuzeTea e Powerade.

INTERVISTA Parla l'imprenditrice Antonella Nonino, a Biella per il Club Oltre

«La grappa? Questione di anima»

La miglior distilleria del mondo ha sede a Percoto: 40 dipendenti e 19 mln di fatturato

Questa è una storia di uomini, donne scampati al tiro della storia "quando i nostri aliti di bambini scaldavano l'inverno e di là dalle montagne azzurrine", scriverebbe il poeta friulano Pierluigi Cappello. Questa è una storia nata a Percoto, in provincia di Udine, a fine Ottocento, e non è solo una storia di uomini, di aziende o di grappa: è una storia di anime. Stiamo parlando di Nonino, oggi sinonimo della miglior distilleria al mondo (recentissima è l'attribuzione del prestigioso Premio Guido Carli alle sorelle Nonino, Cristina, Antonella e Elisabetta, rappresentanti eccellenti dell'ultima generazione operativa in azienda dove già sono al lavoro anche i loro figli e nipoti). Anime? Sì, perché i Nonino nella loro grappa (e ormai non solo) hanno messo l'anima: l'anima di Orazio Nonino, partito da un alambicco itinerante e che, nel 1897, stabilì la sua prima distilleria a Ronchi di Percoto; è la storia del figlio Antonio che avviò, negli anni Trenta, la produzione di liquori Nonino, creando l'Amaro Carnia, un infuso di erbe delle montagne friulane, usando la grappa da lui distillata come base alcolica. E' la storia di sua moglie, l'indomabile matriarca Silvia Milocco, prima "grappaiola" d'Italia al cui talento si deve l'invenzione dell'Aperitivo Bianco; è la storia, ormai entrata nel mito, di Benito Nonino e di sua moglie Giannola Bulfoni che, tra il 1973 e il 2003, sono riusciti a fare della grappa un miracolo, trasformandola da Cenerentola a regina dei distillati. E' la storia di Cristina, Antonella e Elisabetta che, oggi, in azienda stanno compiendo un'altra rivoluzione, quella della mixology, facendo diventare la grappa un ingrediente, fino a poco tempo fa impensabile, di cocktail raffinati, promuovendo un altro modo del bere responsabile. In definitiva, questa è una storia aziendale di rivoluzioni, di memoria e di grandissima tenacia; una storia (lasciatecelo scrivere anche se molti dei lettori conoscono che non siamo super partes per via di un po' di sangue friulano che ci scorre dentro) che solo in Friuli poteva darsi. Perché, a proposito di tenacia, nelle terre dei Nonino si dice che "*ancje Dio al è furlàn: sa nol pae vuei, al pae doman*": anche Dio è friulano: se non paga oggi, paga domani. Oggi, le distillerie Nonino sono riuscite nel miracolo di esportare in 85 Paesi al mondo restando una piccola realtà artigianale con una quarantina di dipendenti e 19,5 milioni di fatturato, una lavorazione cesellata a mano su alambicchi discontinui. E' il modello di azienda-famiglia: nei giorni di chiusura o nella stagione delle vinacce, se si telefona in azienda, la linea passa direttamente in casa e si può avere l'avventura e l'onore di sentirsi rispondere da Giannola Nonino in persona. Per raccontare questa storia e queste rivoluzioni copernicane della grappa e dei distillati, giovedì scorso, è arrivata a Biella, ospite di Club Oltre (l'associazione fondata da Paolo Barberis Canonico), proprio Antonella Nonino.

Dottoressa Nonino, è d'accordo che la grappa non è solo un distillato, ma un sentimento? La grappa è diretta e sincera, proprio come la poesia per la quale il poeta Pierluigi Cappello diceva che il sommo risultato si raggiunge con la parola nuda. Vede un legame tra questi concetti?

«Certo. Non solo perché ho amato la poesia di Cappello e la sua capacità di cogliere anche ciò che non si vede, ma perché, in effetti, tra queste due arti, quella del distillare e quella del poetare, vi è l'innegabile fattor comune dell'equilibrio, del saper togliere più che dell'aggiungere».

La domanda poteva apparire strana, ma Nonino ha saputo, grazie a sua madre Giannola e a suo padre Benito, mettere subito in relazione distillazione, produzione e letteratura…

«Sì, fin dal 1977, quando istituirono il Premio Nonino Letteratura, appena due anni dopo aver istituito il Premio Nonino Risit d'Aur che, nel 1975, aveva lo scopo di salvare, promuovere e fare ufficialmente riconoscere i vitigni autoctoni friulani in via di estinzione. La battaglia dei miei genitori per il riconoscimento di quei vitigni, dallo Schioppettino al Pignolo e altri, è cosa nota. Alla base c'era e resta la difesa del mondo contadino locale e del suo ecosistema. Essere riusciti a ottenere il riconoscimento, con decreto, di quei vitigni autoctoni che rischiavano di scomparire, fu un grande successo. Nel 1977, arrivò il Premio Nonino Letteratura, a conferma che tra il fare contadino, la sapienza artigianale e quella letteraria non c'è discontinuità: il primo presidente della giuria, non a caso, fu Mario Soldati che spese molte energie nella difesa del mondo contadino e della sua sua ricchezza di tradizioni. Oggi, il Premio ha anche una sezione internazionale. Il Premio Nonino Letteratura é riuscito a anticipare, per ben sei volte, le future scelte del Premio Nobel. Non solo, anche le collaborazioni con Venini, per le nostre bottiglie, confermano questa visione di sintesi tra l'arte del distillare e l'arte tout court».

A proposito di arte, lei è "figlia d'arte", come si dice. Questo quanto ha pesato sulla sua scelta di continuare la tradizione imprenditoriale di famiglia?

«Molto, non lo nego. Non ho mai pensato di fare altro, ma non perché c'era un'azienda già avviata e poteva essere una scelta comoda; piuttosto perché per noi sorelle, fin da bambine, con quel mondo contadino siamo cresciute. Casa e famiglia erano un tutt'uno e il parlare di vinacce, di alambicchi, di grappa era un discorso quotidiano. Ma non solo teorico. Noi accompagnavamo nostra madre nella raccolta delle vinacce presso i produttori, familiarizzavamo con loro. Mia madre guidava il camion per la raccolta delle vinacce. Abbiamo imparato l'importanza di recuperare le vinacce freschissime perché solo così, diceva mio padre Benito, si può ottenere il prodotto migliore. E io, da piccola, mi tormentavo perché avevo paura di non imparare a distillare. Mio padre mi ha chiamato presto a aiutarlo in distilleria. Mia madre, poi, ci portava sempre con lei in viaggio o a aiutarla ad accogliere gli ospiti in azienda. E' stata lei a convincere le mogli degli agricoltori a tenere da parte, separate, le vinacce del Picolit quando si trattò di realizzare la prima grappa Monovitigno, marchio registrato, nel 1973. Prima, normalmente, le vinacce venivano mescolate e i viticoltori che si sentivano fare da mia madre quella richiesta, sulle prime, dicevano *e jè màte siore*, lei è matta signora».

Ha parlato di sua madre Giannola. Prima di lei, ci fu la nonna, Silvia Milocco. Si ha l'impressione, nel vedere la vostra storia, che la linea femminile, almeno da un punto di vista esterno ovvero di rappresentanza aziendale, abbia sempre contato molto.

«E' vero. Mia nonna restò vedova presto e all'azienda si votò completamente. Mia madre ha saputo essere una moglie capace non solo di tante intuizioni vincenti, ma è stata la miglior ambasciatrice della grappa Nonino. Mio padre ha sempre delegato quel ruolo alla mamma, perché egli è un uomo che si sente più a suo agio in distilleria che non sotto i riflettori. Insieme hanno fatto e vinto una rivoluzione grandiosa: quella di fare della grappa la regina dei distillati. Hanno creato nel 1973 la prima grappa Monovitigno Picolit; nel 1974 quella di Ribolla. Dieci anni dopo, gli alambicchi, in distilleria, erano raddoppiati e, nel 1984, hanno distillato, per la prima volta, l'uva intera creando l'Acquavite d'Uva UE, con la bottiglia impreziosita, per il lancio, dalla mano di Venini.

PROTAGONISTA Antonella Nonino con Paolo Barberis Canonico

Oggi, a Percoto, abbiamo cinque distillerie, con dodici alambicchi discontinui a vapore ciascuna».

Qual è il più grande insegnamento che ha ricevuto, imprenditorialmente parlando, da sua madre Giannola e da suo padre Benito?

«Da mio padre, certamente, l'arte della distillazione. Da mia madre, una cosa che non va d'accordo con i libri di economia aziendale ovvero che non si deve fare impresa solo per il profitto».

Ora ci siete voi: le tre sorelle Nonino e state portando avanti, con successo, una nuova rivoluzione, quella nel campo della cosiddetta mixology dove la grappa é diventata un ingrediente per cocktail e aperitivi…

«E', senza dubbio, la nuova grande svolta. All'estero, è sempre stato normale che distillati di qualità venissero impiegati nella preparazione di cocktail. La grappa, però, era la grande assente. Ci siamo dedicate a questo segmento, con la collaborazione di grandi bar-tender e esperti mixologist internazionali. Ormai, da anni, nel nostro range produttivo, non c'è solo la grappa. Con le mie sorelle, Cristina e Elisabetta, abbiamo rivisitato antiche ricette di famiglia creando il BotanicalDrink (*rielaborazione dell'Aperitivo Bianco di Silvia Milocco Nonino Ndr*), sperimentando con nuove proposte come il Gioiello, distillato di miele, il Nonino GingerSpirit e l'Amaro Nonino Quintessentia Riserva nonché riproposto la Prunella Mandorlata. La mixology è un modo nuovo di promuovere il bere grappa sempre responsabilmente. Ne sono nate ricette che hanno entusiasmato il pubblico degli intenditori, come il Nonino Sour o uno speciale spritz, sempre con l'Amaro Nonino. L'abbiamo chiamato Aperitivo Nonino Giannola Style. Questa svolta sta raccogliendo successi soprattutto tra il pubblico giovane. Del resto, lo dico con orgoglio, la mia giovane nipote Francesca è una influencer della grappa che sa adattare al mondo di oggi la comunicazione più conforme per continuare a fare di questo distillato non solo un prodotto, ma un modo di essere dietro al quale c'è l'amore per la nostra terra, per le nostre tradizioni e per quel mondo contadino di cui un friulano come Pasolini predicava quella che egli chiamava l'immensità culturale».

• **Giovanni Orso**

SOSTENIBILITÀ Persone, ambiente e prodotto

VBC: un 2023 top

Persone, Ambiente e Prodotto: queste i tre pilastri fondamentali del Report Sostenibilità 2023 presentato da Vitale Barberis Canonico, la storica azienda biellese. La sostenibilità é rimasta e rimane un elemento centrale della strategia aziendale, anche nel 2023, anno che ha segnato un ottimo risultato in termini di volumi e valore generato (la normalizzazione del flusso degli ordini nel primo semestre, seguita da un rallentamento nel secondo, ha permesso di ripristinare le scorte e ottimizzare i tempi di consegna).

Impegno consolidato. «Nel 2023 - spiega Lucia Bianchi Maiocchi, Sustainability Manager del lanificio Vitale Barberis Canonico e membro della tredicesima generazione della famiglia alla guida dell'azienda - abbiamo consolidato il nostro impegno per le Persone, l'Ambiente e il Prodotto. Ci stiamo concentrando nell'interpretare le nuove direttive Europee relative alle tematiche Esg per traghettare con fiducia la nostra impresa verso le sfide della riduzione di impatto, nel rispetto di una cultura di prodotto e grazie a passione e competenze di oltre 480 colleghi che ci viene riconosciuta da chi scegli i nostri prodotti nel mondo».

Risultati. Sul capitolo Ambiente, l'azienda ha potenziato l'impianto di depurazione e ampliato il parco fotovoltaico aziendale, rafforzando il suo impegno per l'ambiente. Nel 2023, è stata implementata una seconda linea di ultrafiltrazione con bioreattore a membrane, innalzando la quota di recupero annuale di acqua al 36%. Circa il Prodotto, Il Wool Excellence Club promuove la tutela della biodiversità e la sostenibilità sociale e ambientale. Nel 2023, il Wool Excellence Award è stato assegnato alla attoria australiana che ha prodotto la lana della massima qualità nel rispetto del benessere dell'animale. Infine, per quanto concerne la Persona, nel 2023, Vitale Barberis Canonico ha celebrato il 360° anniversario dell'attività tessile della famiglia con l'evento "Insieme", dedicato alle persone dell'azienda. Sono inoltre stati istituiti, insieme alle Borse di Studio già erogate dal 2003, gli Assegni di Studio per supportare i figli dei dipendenti nel loro percorso di formazione.

• **G.O.**