

IL FUTURO PASSA DI QUI

INEDITA

N. 2 - 2024 | LUGLIO | QUADRIMESTRALE | POLOMETIS.EU

IL DESIGN SECONDO
BANG & OLUFSEN

CASE HISTORY
IZS TERAMO

GRANDANGOLO
BIM IN 7D



FRANCESCA BARDELLI NONINO

**DISTILLATO DI
INNOVAZIONE**



METIS
POLO UNIVERSITARIO

SOMMARIO



3 L'EDITORIALE
ALBO CERTIFICAZIONE R&S
di Marco Claudio Colombo

6 GLI "altri" EDITORIALI
di Giuseppe Ducoli, Barbara
Minesso, Fabiano Rinaldi,
Francesco Santi

12 PORTRAIT
**FRANCESCA
BARDELLI NONINO**
di Andrea Milanese

14 IL DESIGN SECONDO...
BANG & OLUFSEN
di Milena Ardesani

19 GRANDANGOLO
BIM: PROGETTARE IN 7D
di Maria De Grandis

22 CASE HISTORY
IZS TERAMO
di Giulia Giannaccini

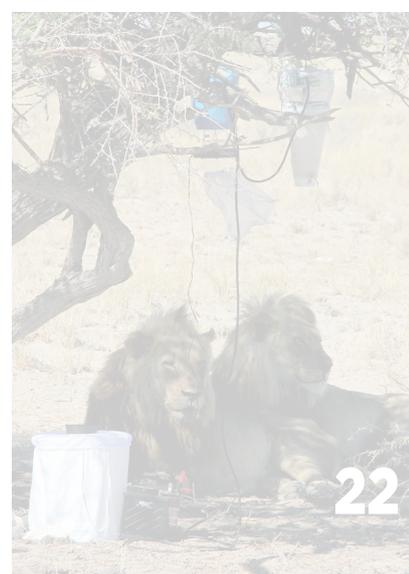
26 MERIDIANI & PARALLELI
SOSTENIBILITÀ E INCLUSIVITÀ
di Isabella Querci

28 DISSEMINATION
PREVEDO & MODA 4.0
di Luigi Passariello

30 KM ZERO
NOTIZIE DAL MONDO METIS

32 REFLEX
AMAZON

34 L'ULTIMA PAGINA
by **MUT**





POURTRAIT

FRANCESCA BARDELLI NONINO

DISTILLATO di INNOVAZIONE

IL RACCONTO
APPASSIONATO
DELL'ANTICA
ARTE DELLA
DISTILLAZIONE E
DI UNA STORIA
DI SUCCESSO
CHE INTRECCIA
TRADIZIONE E
INNOVAZIONE

di ANDREA MILANESI

Nel mondo dei media e dei social network Francesca Bardelli Nonino è conosciuta come la "influencer della grappa" e noi l'abbiamo incontrata per chiederle cosa voglia dire crescere in una famiglia che da più di 125 anni si dedica all'arte della distillazione. Ne è venuto fuori un lungo racconto in cui emergono passione e dedizione per il proprio lavoro, ma anche un forte legame con il territorio, con la sua storia e le tradizioni, con l'intima consapevolezza che ogni passo verso la qualità del proprio prodotto è fatto con coraggio, osando, innovando, sfidando le convenzioni, superando gli ostacoli e le

difficoltà. È così che i suoi nonni nel 1973 hanno creato la grappa di singolo vitigno, il Monovitigno Nonino, che oggi è un marchio registrato e che ha rivoluzionato per sempre il mondo della distillazione. L'azienda friulana imbottiglia esclusivamente grappe e acquaviti di frutta ottenute da materie prime fresche, distillate 100% con metodo artigianale e invecchiate senza aggiunta di caramello e coloranti nei propri alambicchi discontinui a vapore in rame; nel 2020 è stata riconosciuta "Migliore Distilleria del Mondo" dai *Wine Enthusiast Wine Star Awards*, il più importante premio internazionale di Wine&Spirits al mondo, prima distilleria italiana e primo brand di grappa a ricevere questo prestigioso premio. ▶



Francesca Bardelli Nonino, la "influencer della grappa", fotografata tra le botti di invecchiamento della distilleria di famiglia



Classe 1990, laurea in Economia e gestione aziendale, Francesca appartiene alla sesta generazione della celebre famiglia Nonino e lavora al fianco di un team a predominanza femminile, insieme a nonna, mamma, zie e naturalmente al nonno Benito, il “mastro distillatore” (scomparso poche settimane dopo il nostro incontro); giovane e intraprendente, sprigiona una carica di entusiasmo ed energia difficile da contenere, anche tra le pagine di un’intervista...



Qual è il mondo di riferimento a cui ci rivolgiamo quando si parla di grappa?

Innanzitutto si deve necessariamente pensare al nostro Paese: io vorrei che tutti provassimo un grande senso di orgoglio quando si parla del distillato italiano per eccellenza, e questo perché per produrre una vera grappa si deve distillare vinaccia italiana in Italia. Altrimenti non è grappa, ma acquavite di vinaccia; un po’ come funziona per il cognac o lo champagne...

Quali radici profonde ha nella storia della nostra cultura?

Non si tratta soltanto del distillato più tradizionale, ma anche del più antico: la grappa nasce nel XV secolo nel nord-est Italia e il documento più antico è stato trovato, non a caso, a Cividale del Friuli. Era considerato un prodotto

“povero”, realizzato in casa dai contadini che trovavano modo di dare nuova vita alle vinacce, lo “scarto” della vinificazione, a cui i vignaioli non davano valore. È nata così l’“acqua di fuoco”, che bruciava la fame e dava il coraggio di affrontare ogni fatica, ma era anche un rimedio medicinale nella vita di tutti i giorni e veniva addirittura usata come profumo.

Poi è arrivata la famiglia Nonino...

Diciamo dopo qualche secolo, e nel frattempo le cose sono cambiate radicalmente. Noi distilliamo grappa dal lontano 1897, ma è stato mio nonno Benito, quarta generazione della famiglia, a capire quale fosse la prima grande regola della distillazione: non puoi creare un distillato di qualità superiore rispetto a quella della

materia prima che hai scelto di distillare. La distillazione non crea profumi o sapori, ma concentra e “rende liquidi” quelli presenti nelle vinacce; quindi o si parte da una materia prima di qualità oppure è impossibile ottenere un prodotto di pregio.

È dunque questo il segreto del vostro successo?

Sicuramente il fatto di basare il nostro lavoro sui tempi naturali della vendemmia è stato fondamentale. Pensi che nonostante il settore permetta di conservare la vinaccia fino a 8 mesi prima di distillarla, noi per distillare solo materia prima freschissima abbiamo costruito una distilleria unica al mondo con 66 alambicchi (in media le distillerie artigianali di grappa ne hanno 6-12) discontinui artigianali che distillano per 8-10 settimane all’anno, esattamente

Qui sopra, il “Team Nonino” in versione femminile: da sinistra mamma Cristina, Francesca, nonna Giannola, con le zie Antonella ed Elisabetta. A destra, Francesca e l’amato nonno Benito controllano la qualità delle vinacce

durante la vendemmia; in quel periodo però lavoriamo 24 ore su 24, 7 giorni su 7. Siamo gli unici a distillare di notte, che è un’esperienza veramente magica!

C’è stato un punto di svolta che ha cambiato per sempre il vostro concetto di produzione?

Qui devo per forza introdurre anche la figura di nonna Giannola, che è perfettamente complementare a quella del nonno. Quando si sono sposati lei vedeva l’impegno incredibile del marito nel suo lavoro e si accorgeva della qualità del suo prodotto rispetto alla media, ma soprattutto della sua enorme fatica nel fare



capire che la grappa come la faceva lui non era uno “sgroppabudella”, ma un prodotto in grado di racchiudere l’anima dell’uva e offrirla nel bicchiere.

Quindi è nata una vera e propria sfida?

Diciamo che avrebbero voluto provare al mondo quale fosse il potenziale della grappa e l’hanno fatto andando contro una tradizione consolidata, che la voleva prodotta dalla distillazione di vinacce bianche e rosse mescolate insieme. Hanno così deciso di provare a distillare la prima grappa di monovitigno, con l’idea di rendere immediato per il consumatore il collegamento, come dicevo prima, fra la qualità della materia prima e quella del prodotto finale.

E cosa ne è venuto fuori?

Secondo me le più grandi rivoluzioni partono sempre dalla propria terra e in effetti l’idea di base è stata quella

di cercare di distillare il vitigno autoctono friulano più rappresentativo, il Picolit, che soffre di aborto floreale, a causa del quale pochissimi fiori della vite diventano poi uva, ma quei chicchi sono carichi di zuccheri, profumi e di un gusto intenso.

I nonni hanno voluto cominciare con una materia prima nobile e preziosa per dimostrare quali livelli potesse raggiungere la loro grappa. All’inizio però non è stato per niente facile e quando mia nonna ha chiesto ai vignaioli, abituati da sempre a mescolare le vinacce tutte insieme, di tenere separate quelle di Picolit, questi si sono rifiutati; è stato solo grazie all’aiuto delle loro mogli che nonna è riuscita a ottenere le sole vinacce di Picolit. In un certo senso la “Rivoluzione della Grappa” è stata possibile grazie alla collaborazione fra donne. ▶



Francesca e la mamma Cristina svuotano gli alambicchi discontinui artigianali dalle vinacce distillate

Quale grado di innovazione è necessario per garantire un prodotto sempre al top?

L'innovazione va sempre concepita nel rispetto della tradizione. Siamo distillatori dal 1897 e per noi la "friulanità", l'italianità, l'artigianalità e la qualità sono pietre miliari imprescindibili del nostro modo di lavorare: tutto deve partire dal rispetto di questi elementi.

La tradizione rappresenta la strada da cui veniamo, che però va inesorabilmente avanti e si evolve, offrendo sempre nuove opportunità. Ad esempio, dopo aver creato la prima grappa monovitigno, i miei nonni non si sono fermati, ma sono andati a studiare i distillati di frutta in Alsazia e in Foresta Nera, dando poi vita alla prima acquavite d'uva - chiamata "Ué", che significa appunto

uva in lingua friulana - perché nessuno aveva mai pensato di distillare il chicco d'uva per intero; figuratevi che hanno dovuto attendere un Decreto ministeriale ad hoc, emanato sotto specifica richiesta di Nonino il 27 novembre 1984, perché ai tempi la Legge non contemplava l'uva tra la frutta che si potesse distillare.

Innovare significa anche trovare nuovi modi di comunicare: lei come ci è riuscita?

Essere definita l'"influencer della grappa" è stato del tutto casuale, ma anche un po' la celebrazione di un obiettivo di comunicazione che inseguivo da tempo: creare una cultura digitale della grappa, facendo capire anche ai miei coetanei quanto sia meraviglioso questo mondo e quale valore straordinario stia alla base del lavoro che facciamo per ottenere un prodotto di qualità.

Come è nato il suo exploit sulla piattaforma social professionale di LinkedIn?

Siamo un'azienda che basa tutta la sua comunicazione sul contatto diretto: accogliamo le persone in distilleria o viaggiamo per il mondo per raccontare la nostra storia. Durante la pandemia tutto questo non era possibile e ho cercato un modo per rompere la "barriera digitale" e fare sentire le persone con noi anche attraverso uno schermo. Ho pensato così a masterclass sulla grappa dedicate al mondo della ristorazione, che in quel momento era in completo lockdown: ho spedito kit di degustazione a domicilio ai ristoratori che volevano scoprire con me storia, metodo di produzione e consumo del distillato italiano per eccellenza. Ho lanciato una campagna LinkedIn con il profilo aziendale e poi sul mio personale ho fatto un brindisi virtuale con tutti i miei

contatti, che all'epoca erano circa 1.500; il video è diventato subito "virale" e da lì i miei follower hanno cominciato a crescere in modo impressionante, diventando oggi quasi 100mila. È stata la riprova che non esistono prodotti vecchi, ma solo narrazioni noiose... Gli italiani erano e sono veramente interessati a conoscere la Grappa Nonino! **Ci parli invece del "women power" all'interno della sua famiglia e della vostra azienda.**

Siamo una "distilleria al femminile" per destino e non per scelta, ma siamo orgogliosi di poter contare sul talento e sull'impegno di moltissime donne da tantissimo tempo; a partire dalla mia bisnonna, Silvia Milocco Nonino, che è stata la prima donna "mastro distillatore" in Italia. Rimasta vedova durante la Seconda Guerra Mondiale, ha dovuto rimboccarsi le maniche e prendere le redini della distilleria per poter supportare la famiglia; l'unica risorsa rimasta era la sua grappa e lei l'ha difesa con tutte le forze. Con un esempio così, suo figlio (mio nonno Benito, che è rimasto orfano di padre a 8 anni) non poteva certo scegliersi una sposa da meno e così si è innamorato di una donna forte e indipendente come mia nonna, nonostante in Friuli ai tempi si dicesse riguardo a una futura moglie: "che la

piasa, che la tasa e che la staga a casa"...

E lei quando ha bevuto la prima grappa?

Direi per sbaglio, ero molto piccola, non so quanti anni avessi ma arrivavo a malapena al tavolo: ero passata a casa della nonna, c'erano degli ospiti, avevo tanta sete, ho visto un bicchiere con del liquido trasparente, l'ho preso e l'ho bevuto... Ma la prima volta da adulta è stata alla mia festa dei 18 anni: dopo aver aperto le danze ballando un valzer con il nonno, abbiamo brindato con la nostra Picolit!

Quale messaggio è importante far passare ai giovani quando si avvicinano al mondo dei superalcolici?

Oggi il modo di approcciarsi all'alcol per fortuna è cambiato: viviamo in un mondo in cui si beve meno, ma si beve meglio. Noi abbiamo sempre invitato ad avvicinarsi ai nostri prodotti in modo responsabile, perché vogliamo che vengano degustati in modo consapevole ed esperienziale. Mio nonno è sempre stato molto rigido a questo riguardo, anche per una questione di rispetto verso se stessi, verso il nostro prodotto e il nostro lavoro. La grappa si deve degustare, assaporare, apprezzare in tutti i suoi elementi; deve essere approcciata come un viaggio nella storia, nella cultura e nella tradizione della nostra meravigliosa Italia.

NONINO in 10 MOSSE

1 UNA DATA DA RICORDARE: Il 1° dicembre 1973, la data della "Rivoluzione della Grappa": la creazione del Monovitigno Nonino

2 UN TRAGUARDO DA RAGGIUNGERE: Amarsi

3 UNA PAROLA DA DIRE PIÙ SPESSO: Grazie!

4 UNA PERSONA DA AMMIRARE: Chiunque abbia il coraggio di mettersi in gioco

5 UNA GIOIA DA CONSERVARE DENTRO IL CUORE: L'entusiasmo per le piccole cose

6 UN DIFETTO DA COMBATTERE: il pregiudizio

7 UN'OCCASIONE PER BRINDARE: Qualsiasi momento di felicità, tuo o degli altri

8 UN MOTTO PER LA VITA: Non è mai troppo tardi!

9 UN PREGIO DA COLTIVARE: L'empatia

10 UN VALORE DA DIFENDERE: La diversità

