



I piaceri del Gusto

EDITORIALE



5

Non è il mese delle quote rosa

di ELEONORA COZZELLA

Occupiamoci di 8 marzo, ma non con la ricetta della "torta mimosa": facciamo con uno sguardo alle pari opportunità nel mondo delle attività dell'enogastronomia e dell'agroalimentare

La mia passione per la cucina è nata quando aiutavo mia nonna a cucinare. Ho imparato i trucchi del mestiere: quante volte gli chef raccontano di aver appreso arte, passione, gesto tecnico da madri e nonne. La cucina, verrebbe da dire, è donna e cucinare è un mestiere domestico, antico, femminile per tradizione. Eppure quando i fornelli sono quelli di un ristorante, e l'attività si svolge in brigate, aziende agricole, consigli d'amministrazione di catene alberghiere o gruppi internazionali, il genere cambia. O meglio: cambia il potere. Ne parliamo in vista dell'8 marzo, non certo per proporre la ricetta della torta mimosa o per brindare con un cocktail mimosa (o con un calice di rosé, che piace tanto alle signore), ma per considerare la ricorrenza come invito a riflettere sul sistema dell'enogastronomia. Perché se è vero che nelle cucine di casa, nelle vigne di famiglia, nelle botteghe e nelle trattorie le donne ci sono sempre state – e magari comandano – è altrettanto vero che la rappresentazione pubblica del potere gastronomico è stata a lungo maschile. Chef-star, critici, grandi maitre, enologi celebrati: l'immaginario è stato costruito così. Eppure, complice il ricambio generazionale, qualcosa si muove. Le scuole alberghiere hanno una presenza femminile alta, le iscrizioni ai corsi di sommelierie sono equilibrate e nell'agroalimentare italiano le imprese guidate da donne sono il 30% del totale (e peraltro, si distinguono per un alto tasso di innovazione, sostenibilità e multifunzionalità). Eppure, quando si sale di livello: tra stelle, premi, presidenze di consorzi, ruoli apicali, la percentuale si assottiglia. Come bilanciare la situazione? Il punto non è chiedere trattamenti speciali, ma interrogarsi su quale idea di leadership vogliamo per il futuro della gastronomia. Nel numero che avete tra le mani incontriamo donne che non hanno aspettato che qualcuno concedesse loro spazio. Giannola Nonino che ha trasformato un prodotto considerato minore in un distillato identitario, culturale, internazionale, Wilma Degelis, tra le prime a cucinare in tv quando il piccolo schermo era territorio quasi esclusivamente maschile, Cristina Mercuri neo Master of Wine (prima italiana). E Maria Canabal, che fondando il Parabere Forum, ha creato una piattaforma globale per rendere visibile il talento femminile nel food & beverage, senza cadere nel vittimismo ma lavorando sui dati, sulle reti, sulle opportunità concrete.

Le donne chef, direttrici di sala, sommelier ecc. sono professioniste come i loro colleghi, non sono eccezioni alla regola, ma struttura. E forse il nodo sta qui: smettere di raccontare la presenza femminile come deviazioni dalla norma. È una questione di narrazione: chi viene invitato a parlare? Sale sul palco a premiare? Chi presiede le giurie? Il potere passa attraverso la parola pubblica tanto quanto attraverso il piatto. Se continuiamo a raccontarlo con una sola voce, perdiamo sfumature, scopriamo prospettive. Non si tratta di sostituire un genere con un altro, ma di ampliare il campo. E sottolineare che le donne sanno, sì, cucinare, ma sanno anche

LA STORIA

6

Quella rivoluzione silenziosa dal piatto allo Champagne



BASTIEN JANNOT-REZONI

MATTEO PIAZZA

Un giorno mio marito Benito mi coinvolse nel suo lavoro di distillatore e mi disse: vai dai vignaioli a trattare per avere le migliori vinacce, anche da quelli che ancora non ce le danno".

Erano gli anni Sessanta. Giannola Nonino, regina della grappa nel suo regno a Pavia di Udine in Friuli e Cavaliere del lavoro, affiancava il marito nella storica distilleria di famiglia. "La grappa era considerata un distillato da bere in osteria e quando venivamo invitati a cena in città, la portavamo in dono con grande orgoglio, ma non veniva mai offerta insieme a whisky e cognac. Veniva tenuta in cucina da offrire a chi faceva lavori pesanti come portare la legna - racconta l'imprenditrice - Con mio marito Benito abbiamo allora deciso che portare il nostro prodotto alla stessa nobiltà degli altri distillati internazionali. Dopo prove ed esperimenti il primo dicembre 1973, diversamente dalla tradizione che voleva la grappa distillata da vinacce mescolate bianche e rosse e lungamente conservate, abbiamo deciso di distillare la vinaccia del vitigno Picolit separatamente da tutte le altre. Lo scopo era ottenere una grappa che conservasse nel distillato i profumi e i sapori del vitigno d'origine", racconta. Un'idea rivoluzionaria che ha cambiato la storia della grappa in Italia e nel mondo. Giannola prende l'elenco delle aziende alla Camera di Commercio e parte alla ricerca delle vigne migliori nei Colli Orientali del Friuli. "Andavo dai vignaioli e chiedevo una cosa semplicissima: quando vinificate il Picolit, tenetemi separate le vinacce. Mi servono fresche, non mescolate". La risposta era quasi sempre la stessa: "Lei è matta, signora. Non lo faccio, non ho tempo".

Ma Giannola non si arrende. Ci pensa e ripensa su. Poi a un tratto

le torna in mente una frase che aveva ascoltato dal parrucchiere. Una contadina diceva: "Se non avessi i polli e le uova da vendere, non avrei i soldi per comprare i calzini per i miei figli, calze velate per me e per andare dal parrucchiere". Quella riflessione le apre uno spiraglio e le fa venire in mente una strategia: forse la chiave di volta per ottenere quelle vinacce sono le donne. "Allora ho capito. Sono andata dalle mogli". Detto fatto. Nonino si presenta, spiega il progetto. Le donne esitano: "Se mio marito non vuole...". Giannola insiste: "E se io le pagassi molto di più? E le rimborsassi le telefonate, le portassi i sacchetti e passassi io ritirarli?".

È la svolta. Le vinacce arrivano,

splendide, separate, profumatissime.

Il primo dicembre 1973, in presenza di molti ospiti importanti, abbiamo dato inizio alla rivoluzione della Grappa Nonino. Io avevo invitato le mogli a partecipare a quel rito così bello e importante. Sono arrivati solo i mariti. Ma senza quelle donne non ce l'avremmo mai fatta".

Un ruolo cruciale quello delle donne, ma non sempre riconosciuto. "Sono stata una donna fortunata. Ho avuto genitori aperti, che non mi hanno mai detto 'sei una donna e devi stare al tuo posto'. Questo dimostra che il punto focale della parità è l'educazione". Anche il marito non faceva differenze. "Benito è entrato in distilleria a otto anni. L'azienda era portata avanti dalla madre - continua Nonino - Per lui maschi e femmine erano uguali". Eppure, il contesto era tutt'altro che semplice.

"Nelle riunioni in Camera di Commercio ero l'unica donna. Solo uomini. All'inaugurazione sulla Park Avenue a New York della prima enoteca italiana negli Stati Uniti, nei primi anni Ottanta, tra tutti i grandi produttori di vino c'era un solo distillatore: Nonino e l'unica donna ero io".

Le donne nel settore non apparivano pubblicamente. "Negli anni, non ho mai mollato. Anche quando c'era un problema e dovevo andare al Ministero, riuscivo a farmi ascoltare. Gli uomini mi rispettavano, se ami davvero quello che fai, trovi la forza".

Lavorare per la qualità, con passione, è la spinta che ti aiuta a superare anche le difficoltà che sembrano insormontabili. "Durante la vendemmia, distilliamo con 66 alambicchi artigianali discontinui, con tre turni in 24 ore, sette giorni su sette per distillare la vinaccia freschissima e portare nella grappa i profumi dell'uva", spiega la produttrice. Ma la rivoluzione Nonino non è stata solo tecnica. È stata anche culturale. E il Premio Nonino è parte integrante del progetto. "Con il nostro Premio, nato per salvare i vitigni autoctoni friulani in via di estinzione e ottenerne l'autorizzazione al reimpianto, ampliato alla sezione letteraria nel 1978, abbiamo anticipato ben sei Premi Nobel, molti di quei personaggi sono poi diventati amici della famiglia. Oggi i vitigni autoctoni salvati sono un fiore all'occhiello del territorio".

"Non mollare mai", è il monito di Nonino alle donne. E non solo. "Oggi questa è una società in grandissima trasformazione e in crisi di valori. Non sai mai cosa succede. Ma ai giovani dico: rispettate la vostra professionalità, amate e credete nel valore di quello che fate: il vostro lavoro deve essere anche il vostro hobby!".

Un insegnamento che oggi vibra negli occhi e nelle mani delle figlie Cristina, Antonella, Elisabetta, che gestiscono l'azienda, e delle nipoti di Giannola, con Francesca è già in azienda. Nonino è un'azienda al femminile (con il 68% delle collaboratrici) dove essere donna non è un vantaggio né un'occasione per rivendicare qualcosa, ma un dato di fatto e un valore aggiunto. Frutto di un'educazione partitica che ha dato i suoi risultati. E tutto è iniziato coinvolgendo le mogli dei vignaioli.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



LUCA TASSOTTO

GIANNOLA NONINO

Donne, non mollate

"Quando, per nobilitare la nostra grappa, andai dai vignaioli a chiedere le vinacce migliori, me le negarono. Allora mi rivolsi alle mogli, mi alleai con loro e funzionò. Se ami davvero ciò che fai, trovi la forza"

di LARA LORETI



"La vera svolta è culturale: i miei genitori sono sempre stati aperti, mi hanno insegnato la parità"

Marina

"La lezione

di mia

ret

de

rat

na

traguardo im

dell'azienda a

li, un percorso

destino e div

una delle sta

del vino italia

Qualcosa, s

scritto nella

no coltivava

dalmata e p

grandi botti

na cresce tra

spirando stag

vino. Ma la

state del 1987

Gianni Masci

del rinnovam

coltura abruzz

1988. Lei, stud

gie alimentari

strada: non p

acque, ma vit

Dal 1991 en

azienda. E fi

presenza è l

creta. "Le do

sempre state

primi anni N

e in campag

lissime colla

simbolo è la

scomparsa di

caterpillar. Se

va fatto bene,

sistemava tut

za determini

dove il lavoro

pre stato cen

zona di Bom

piccola chies

il paesaggio

e delle stagio

Poi, nel 20

scomparsa in

pochi mesi d

glio Riccardo

guidare da se

scere tre figl

il maschiotto

ama dire, anc

Negli anni

il team si str

consolida. La

rma Cvetić d

ne più ident

solo single v

raccontano

scelte rigore

lavoro enolo

consulenze a

to a Marina

riam e Chiar

un luogo a fi

minile. Una

© RIPRODUZIONE RISERVATA

That silent revolution from the dish to champagne

This is not the month of gender quotas

Let's focus on March 8th, but not with the recipe for the "mimosa cake": let's do it with a look at equal opportunities in the food and wine and agri-food sectors.

In the issue you have in your hands, we meet two women who did not wait for anyone to give them space: Giannola Nonino, who transformed a product considered minor into a distillate of identity, culture, and internationality.

Women, do not give up

When, to enhance our grappa, I went to winemakers to ask for the best pomace, they refused to give it to me. So, I turned to their wives, I made an alliance with them, and it worked. If you really love what you do, you find strength

by Lara Loreti

One day my husband Benito involved me in his work as a distiller and told me: go to the winemakers and negotiate to get the best pomace, even from those who don't give it to us yet".

It was the 1960s. Giannola Nonino, the queen of grappa in her kingdom in Pavia di Udine, Friuli, and Cavaliere del Lavoro, worked together with her husband in the historic family distillery. Grappa was considered a distillate to be drunk in taverns, and when we were invited to dinner in the city, we brought it as a gift with great pride, but it was never offered together with whisky or cognac. It was kept in the kitchen to be offered to those who did heavy work like carrying firewood - the entrepreneur explains. My husband Benito and I then decided to elevate our product to the same nobility as other international spirits. After trials and experiments, on December 1, 1973, differently from tradition, which required grappa to be distilled from a mixture of white and red pomace that had been stored for a long time, we decided to distill the pomace of Picolit grapes separately from all the others. The aim was to obtain grappa that preserved the aromas and flavors of the original vine variety in the distillate", she explains. A revolutionary idea that changed the history of grappa in Italy and around the world. Giannola takes the list of companies from the Chamber of Commerce and sets out to find the best vineyards in the Colli Orientali del Friuli. "I went to the winemakers and asked for something very simple: when you vinify Picolit, keep the pomace separate. I need it fresh, not mixed." The response was almost always the same: "You're crazy, madam. I won't do it; I don't have time".

But Giannola does not give up. She thinks about it over and over again. Then suddenly she remembers a sentence she had heard at the hairdresser. A peasant woman said: "If I didn't have chickens and eggs to sell, I wouldn't have the money to buy socks for my children, sheer stockings for myself, and to go to the hairdresser". That reflection opens a glimmer of opportunity and makes her think of a strategy: perhaps the key to obtaining that pomace is women. "Then I understood. I

went to the wives." No sooner said than done. Nonino introduces herself; she explains the plan. The women hesitate: "If my husband doesn't want...". Giannola insists: "What if I paid you a lot more for it? And if I reimbursed you for their phone calls, brought you the bags, and came to pick them up myself?"

It is the turning point. The pomace arrives, splendid, separated, and fragrant.

"On December 1, 1973, in the presence of many important guests, we started the Nonino Grappa revolution. I had invited the wives to participate in that beautiful and important ritual. Only the husbands arrived. But without those women, we would have never made it".

The role of women is crucial but not always recognized. "I was a lucky woman. I had open-minded parents, who never told me, 'You're a woman and you have to stay in your place'. This shows that the key to equality is education." Her husband too made no difference. "Benito joined the distillery at the age of eight. The business was run by his mother - Nonino continues - for him, boys and girls were equal." However, the context was anything but simple.

"At the Chamber of Commerce meetings, I was the only woman. Only men. At the opening of the first Italian wine shop in the United States on Park Avenue in New York, in the early 1980s, among all the major wine producers, there was only one distiller: Nonino, and the only woman was me". Women in this sector did not appear publicly. "Over the years, I never gave up. Even when there was a problem and I had to go to the Ministry, I managed to make myself heard. Men respected me; if you really love what you do, you find strength".

Working for quality, with passion, is the driving force that helps you overcome even seemingly insurmountable difficulties. "During the harvest, we distill with 66 artisanal batch stills, operating three shifts a day, seven days a week, to distill the freshest pomace and bring the aromas of the grapes into grappa," explains the producer. But the Nonino revolution was not just technical. It was also cultural. And the Nonino Prize is an integral part of the project. "With our Prize, created to save Friulian native vine varieties at risk of extinction and obtain the authorization for their replanting, expanded to include the literary section in 1978, we anticipated six Nobel Prize winners, many of whom later became friends of the family. Today, the saved native vine varieties are a flagship of the territory".

"Never give up," this is the Nonino's admonition to women. And not only that. "Today, this is a society undergoing enormous transformation and a crisis of values. You never know what is going to happen. But I say to young people: respect your professionalism, love and believe in the value of what you do: your work, which must also be your hobby!" A lesson that today vibrates in the eyes and hands of her daughters Cristina, Antonella, and Elisabetta, who manage the company, and of Giannola's granddaughters, including Francesca, who is already working in the company.

Nonino is a female-led company (with 68% of its employees are women), where being a woman is not an advantage or an opportunity to claim something, but a fact and an added value. This is the result of education on equal basis that has given results. And it all began with the involvement of winemakers' wives.