



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”: facciamolo 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 da mia nonna”: 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 atto 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, “vi 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 sommelier 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, ricapitali, 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.

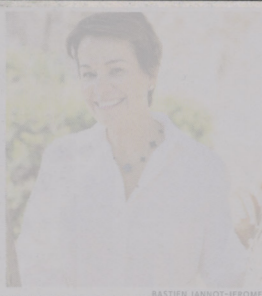
Le donne chef, direttrici di sala, sommelier ecc. sono professioniste come i loro colleghi, non sono eccezioni alla regola, ma struttura. E forse il vero nodo sta qui: smettere di raccontare la presenza femminile come deviazione dalla norma. È una questione di narrazione: chi viene invitato a parlare? Chi 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, storie, 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

QUOTIDIANO FONDATA NEL 1867

LA STORIA

6

Quella rivoluzione silenziosa dal piatto allo Champagne



BASTIEN JANNOT-JEROME



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.

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

STORIE DI GUSTO

Marina

“La lez

di mia

T

traguardo im dell’azienda a li, un percorso destino e div una delle stor del vino italia

Qualcosa, scritto nella s no coltivava dalmata e p grandi botti na cresce tra spirando stag vino. Ma la s state del 1987 Gianni Maschi del rinnovam cultura abruzz 1989. Lei, stud gie alimentari strada: non p acque, ma vin

Dal 1991 en azienda. E fi presenza è l creta. “Le do sempre state, primi anni N e in campag tissime colla simbolo è la

scarsa di caterpillar. Se va fatto bene, sistemava tut za determini dove il lavoro pre stato cen zona di Bom piccolo chiesa il paesaggio e delle stagioni

Poi, nel 20 scomparsa im pochi mesi de glio Riccardo guidare da se scere tre figli il maschiotto ama dire, anc Negli anni il team si str consolida. La rina Cvetić o ne più identi solo single vi raccontano i scelte rigoro lavoro enolog consulenze a to a Marina r riam e Chiar un luogo a fe minile. Una c

scarsa di caterpillar. Se va fatto bene, sistemava tut za determini dove il lavoro pre stato cen zona di Bom piccolo chiesa il paesaggio e delle stagioni

© RIPRODUZIONE RISERVATA

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”

Es ist nicht der Monat der Frauenquote

von Eleonora Cozzella

Doch, wir beschäftigen uns mit dem 8. März, aber nicht mit dem Rezept für die „Torta Mimosa“: Und wir tun dies mit einem Blick auf die Chancengleichheit in der Welt der Önologonomie und der Agrar- und Ernährungswirtschaft.

In der Ausgabe, die Sie in den Händen halten, begegnen wir Frauen, die nicht darauf gewartet haben, dass ihnen jemand Raum gibt. Dazu gehört Giannola Nonino: sie verwandelte ein minderwertig geltendes Produkt in ein identitätsstiftendes, kulturelles und internationales Destillat.

DIE GESCHICHTE

Die stille Revolution vom Teller zum Champagner

von Lara Loreti

„Eines Tages beschloss mein Mann Benito, mich in seine Arbeit als Destillateur miteinzubeziehen und sagte zu mir: geh zu den Winzern und verhandle um die besten Trester, auch mit denen, die uns noch keine Trester liefern.“

Das war in den 60er Jahren. Giannola Nonino, die Königin des Grappas in ihrem Reich in Pavia di Udine im Friaul und Trägerin des Verdienstordens 'Cavaliere del Lavoro', unterstützte ihren Mann in der historischen Familienbrennerei. „Grappa galt als ein Destillat, das man in der Dorfkneipe trank, und wenn wir zum Abendessen in die Stadt eingeladen wurden, brachten wir ihn ganz stolz als Geschenk mit, aber er wurde nie zusammen mit Whisky und Cognac angeboten. Der Grappa wurde in der Küche aufbewahrt, um ihn Arbeitern anzubieten, die schwere körperliche Tätigkeiten wie das Brennholzliefen verrichteten“, erzählt die Unternehmerin. „Mein Mann Benito und ich haben dann beschlossen, unser Produkt auf das Niveau der anderen internationalen Destillate zu bringen. Nach zahlreichen Versuchen und Experimenten haben wir am 1. Dezember 1973 beschlossen, - anders als es die Tradition vorsah, wonach der Grappa aus gemischten weißen und roten Treestern destilliert und lange gelagert werden sollte -, den Trester der Rebsorte Picolit getrennt von allen anderen zu destillieren. Das Ziel war es, einen Grappa zu erhalten, der die Aromen und Geschmacksnoten der Rebsorte, aus der er stammt, im Destillat bewahrt“, erzählt sie. Eine revolutionäre Idee, die die Geschichte des Grappas in Italien und weltweit verändert hat. Giannola holte sich die Liste der Weingüter von der Handelskammer und machte sich auf die Suche nach den besten Weinbergen in den Colli Orientali del Friuli. „Ich ging zu den Winzern und bat sie um etwas ganz Einfaches: Wenn Sie den Picolit keltern, bewahren Sie mir bitte die Trester separat auf. Ich brauche sie frisch, nicht vermischt.“ Die Antwort war fast immer dieselbe: „Sie sind verrückt, Signora. Das mache ich nicht, ich habe keine Zeit.“

Aber Giannola gab nicht auf. Sie dachte immer wieder darüber nach. Dann fiel ihr plötzlich ein Satz ein, den sie beim Friseur gehört hatte. Eine Bäuerin hatte gesagt: „Wenn ich keine Hühner und Eier zum Verkaufen hätte, hätte ich kein Geld, um Socken für meine Kinder und Nylonstrümpfe für mich zu kaufen und den Friseur zu bezahlen.“ Diese Aussage brachte einen Hoffnungsschimmer mit sich und Giannola setzte auf ein strategisches Vorgehen: Vielleicht sind die Frauen der Schlüssel, um an diese Trester zu kommen. „Da habe ich es kapiert. Ich bin zu

den Ehefrauen gegangen.“ Gesagt, getan. Giannola Nonino stellte sich vor und erklärte ihr Vorhaben. Die Frauen zögerten: „Wenn mein Mann nicht will ...“ Giannola ließ nicht locker: „Und wenn ich Ihnen viel mehr bezahle? Und Ihnen die Telefonate erstatte, Ihnen die notwendigen Säcke bringe und den Trester persönlich abhole?“

Das war der Durchbruch. Die Trester gelangten in den Betrieb, in perfektem Zustand, nach Sorte getrennt und herrlich duftend.

„Am 1. Dezember 1973 haben wir in Anwesenheit vieler wichtiger Gäste die Revolution des Grappa Nonino begonnen. Ich hatte die Ehefrauen eingeladen, an diesem schönen und wichtigen Ritual teilzunehmen. Es kamen nur die Ehemänner. Aber ohne diese Frauen hätten wir es nie geschafft.“

Die Rolle der Frauen war entscheidend, wurde und wird jedoch nicht immer anerkannt. „Ich hatte Glück. Meine Eltern waren aufgeschlossen und haben mir nie gesagt: ‚Du bist eine Frau und musst deinen Platz kennen.‘ Das beweist, dass der Schwerpunkt der Gleichstellung in der Erziehung liegt.“ Auch ihr Ehemann machte keine Unterschiede. „Benito kam mit acht Jahren in die Brennerei. Das Unternehmen wurde von seiner Mutter geführt“, fährt Giannola Nonino fort. „Für ihn waren Männer und Frauen gleich.“ Dennoch war das Umfeld alles andere als einfach.

„Bei den Sitzungen in der Handelskammer war ich die einzige Frau. Sonst nur Männer. Bei der Einweihung der ersten italienischen Vinothek in den Vereinigten Staaten in der Park Avenue in New York in den frühen 80er Jahren gab es unter all den großen Weinproduzenten nur einen einzigen Destillateur: Nonino, und ich war die einzige Frau.“

Frauen in dieser Branche traten nicht öffentlich in Erscheinung. „In all den Jahren habe ich nie aufgegeben. Selbst wenn es ein Problem gab und ich ins Ministerium musste, konnte ich mir Gehör verschaffen und mich durchsetzen. Die Männer respektierten mich. Wenn man das, was man tut, wirklich liebt, findet man die Kraft dazu.“

Mit Leidenschaft für Qualität zu arbeiten, ist der Antrieb, der einem hilft, auch Schwierigkeiten zu überwinden, die unüberwindbar scheinen. „Während der Weinlese destillieren wir mit 66 handwerklich betriebenen, diskontinuierlichen Destillierkolben, und zwar in drei Schichten rund um die Uhr, sieben Tage die Woche, um die frischesten Trester zu destillieren und die Aromen der Trauben in den Grappa zu bringen“, erklärt die Produzentin. Aber die Revolution von Nonino war nicht nur technischer Natur. Es war auch eine kulturelle Revolution. Und der Premio Nonino ist ein fester Bestandteil des Projekts. „Mit unserem Preis, der ins Leben gerufen wurde, um die vom Aussterben bedrohten autochthonen Rebsorten Friauls zu retten und die Genehmigung für ihre

Wiederanpflanzung zu erhalten - 1978 wurde er um den Bereich Literatur erweitert - haben wir sechs Nobelpreise vorweggenommen. Viele dieser Persönlichkeiten sind später Freunde der Familie geworden. Heute sind die geretteten autochthonen Rebsorten ein Aushängeschild der Region.“

„Gib niemals auf“, lautet Noninos Motto für die Frauen. Und nicht nur für die Frauen. „Heute befindet sich unsere Gesellschaft in einem tiefgreifenden Wandel und in einer Wertekrise. Man weiß nie, was passieren wird. Aber den jungen Menschen sage ich: respektiert eure Professionalität, macht eure Arbeit mit Liebe und glaubt an den Wert eurer Tätigkeit. Eure Arbeit muss auch euer Hobby sein!“ Eine Lehre, die heute sichtbar weiterlebt in den Augen und Händen der Töchter Cristina, Antonella und Elisabetta, die das Unternehmen leiten, und der Enkelinnen von Giannola, wobei Enkelin Francesca bereits im Unternehmen tätig ist.

Nonino ist ein von Frauen geführtes Unternehmen mit 68 % weiblichen Beschäftigten, wo Frau sein weder ein Vorteil ist noch eine Gelegenheit, etwas einzufordern, sondern schlichtweg eine Tatsache und ein Mehrwert. Das Ergebnis einer gleichberechtigten Erziehung, die ihre Früchte getragen hat. Und alles begann mit der Einbeziehung der Winzerfrauen.