

Il volo
vale il
PISANO/APASTRAGE A GAZA
Raid isr
su una s
La cond
di Usa eL'attacco israeliano
a Gaza City, che
provocato almer
sul rilancio dei c
il 15 agosto. Il bi
autorità della St
dall'Idf: «Cifre g
condanna per l'a
dagli Usa all'Eu
Paese mediatore,
rat» di palestine
glia dei colloqui
ca la volontà poli
fine alla guerra.L'ANALISI
PEPPINO ORL'ESCAL
DELLA C
DIGITALL'uso della r
per interfe
delle democraz
novità, ma si ass
lation. Si parlan
"guerra ibrida".IL COMM
FRANCO BELDALL'ITA
AL PUNT
DELLE SIA agosto è un r
memoria de
1980 scoppiò la
ne di Bologna e
venne la strage a
naco ("Italicus")Lo spe
MARCO ZATTISi scrive tut
sola. Con la
Mariagoreg
la signorina Ha
per gli amici e or
ta a cui non asso
co, nemmeno se
chieri oltre il lim
que, e così sia. È
no di plastica cinDOMENICA 11 AGOSTO 2024
IL PICCOLO

La storia

IL QUOTIDIANO INGLESE

Fondato nel 1785



"The Times" è un antico quotidiano inglese (fondato nel 1785) che si stampa a Londra ed è diffuso in tutto il Regno Unito. Assieme all'edizione domenicale, "The Sunday Times", il Times è pubblicato dalla Times Newspapers Limited, controllata da News International società del gruppo News Corp di proprietà dell'australiano Rupert Murdoch. La tiratura cartacea è di oltre 350 mila copie.

LA DISTILLERIA

Sei generazioni



La distilleria Nonino è stata fondata nel 1897, a Ronchi di Percoto, dal capostipite Orazio, che fino ad allora aveva un alambicco mobile che portava nei vari paesi del Friuli. Benito Nonino ha rappresentato la quarta generazione di distillatori e, con la moglie Giannola, ha dato un impulso fondamentale alla grappa "moderna". Oggi al timone le figlie Cristina, Antonella ed Elisabetta. Francesca è la sesta generazione.

L'ULTIMO SALUTO

Folla all'addio



L'estremo saluto a Benito Nonino, morto nella sua casa-azienda nella notte fra il 7 e l'8 luglio scorsi all'età di 90 anni, era avvenuto proprio nella distilleria a Ronchi di Percoto. A tributare l'addio all'uomo che ha trasformato la grappa da un liquore di osteria in un prodotto raffinato, e manifestare la propria vicinanza alla moglie Giannola, alle figlie Antonella, Cristina e Elisabetta e agli otto nipoti era giunta una folla di persone.

46

Register

Benito Nonino

Italy's 'father of grappa' whose family distillery elevated the uncouth, poor relation of wine into a premium beverage

Contrary to stereotype, Italian cooking and viticulture are dynamic and have evolved greatly in the past 50 years. Supposed staples such as tiramisù and panettone are quite recent inventions, while carbonara may have been imported during the war by US soldiers.

What drove change was Marshall aid and membership of the European Economic Community. These transformed Italy's economy in the 1950s and 1960s, creating a large middle class who could afford to eat out and wanted more sophisticated food when they did. So it was too with grappa. Historically it was the uncouth, poor relation of wine, but Benito Nonino and his family turned it, in their words, "from a Cinderella into the queen of spirits".

Grappa is made from fermenting the pressed skins, pips and stems of grapes, a residue known as pomace. Its origins lie in the Middle East and by the 14th century — before grain-based spirits were known — its manufacture was practised in what became its heartland in Italy, the Alpine regions. By the 19th century, when there were 200,000 distillers across the north, it was associated with the town of Bassano del



Benito Nonino with his wife, Giannola, and their daughters Elisabetta, Antonella and Cristina, who all work for the business

tions central to Friulan culture. In the mid-1970s, as they looked to distil other local grapes, they discovered that because they were not on the list of those regarded by the EEC as fundamental to wine-growing in the region, three varieties that had once been much-prized were no longer allowed to be cultivated. They were Schioppettino, a red grape almost wiped out by a phylloxera epidemic a century before, Pignolo, another red with dense bunches like the pinecones after which it was named, and Tazzelenghe. Giannola Nonino pestered European officials for several years until a decree was forthcoming that reversed the ban.

In similar fashion, the couple founded the International Nonino Literary Prize in 1975. It is awarded to writers whose work is rooted in and conserves their cultures, and on half a dozen occasions its perceptive judges have anticipated the approval of the Nobel prize committee by several years.

Giannola was appointed cavaliere del lavoro (the Italian equivalent of a dame) for her work in 1998, one of the first 25 women so to be honoured. By 2003, her husband's stills were producing more

Un lungo e dettagliato articolo a un mese dalla morte del distillatore: «Un innovatore»

Nonino, padre della grappa italiana

Il ricordo sul Times di Londra

LA PUBBLICAZIONE

Maurizio Cescon

Una sorpresa che ha commosso e inorgolito la famiglia Nonino, a un mese esatto dalla scomparsa del capostipite Benito. Il "Times" di Londra, uno dei quotidiani più autorevoli e prestigiosi del mondo, ha dedicato un lungo e dettagliato articolo a Nonino, corredato da una fotografia in barriaca con la moglie Giannola e le tre figlie, che è stato pubblicato sull'edizione cartacea di giovedì 8 agosto ed è presente sul sito Internet. «Ci avevano contattato dalla redazione londinese alcuni giorni fa», dice Antonella Nonino - per chiederci alcune fotografie di nostro padre. Ma non avremmo mai pensato a un omaggio così importante, che è stato tanto apprezzato da nostra mamma Giannola e da tutti noi. Siamo rimasti

BENITO NONINO
SCOMPARSO L'8 LUGLIO. IN ALTO
L'ARTICOLO CHE IL TIMES GLI HA DEDICATO

L'orgoglio dei parenti: «Siamo tutti rimasti senza parole, mai avremmo pensato a un omaggio così»

senza parole».

Benito Nonino, morto a 90 anni l'8 luglio, è definito dal "Times" «padre e innovatore della grappa italiana». «Storicamente quel distillato - si legge nel "pezzo", ricco di riferimenti storici, del quotidiano di Londra, uno dei più antichi del mondo - era il parente rozzo e povero del vino, ma Benito Nonino e la sua famiglia lo hanno trasformato, come dicono, "da Cenerentola a regina degli spiriti". La grappa si ottiene dalla fermentazione delle bucce, dei vinaccioli e dei raspi dell'uva, un residuo noto come vinaccia. Le sue origini risalgono al Medio Oriente e nel XIV secolo, prima che gli alcolici a base di cereali fossero conosciuti, la sua produzione veniva praticata in quello che divenne il cuore dell'Italia, le regioni alpine. Nel XIX secolo, quando nel Nord si contavano 200 mila distillatori, veniva associata alla città di Bassano del Grappa, nel Veneto, e al vicino Friuli. Gran parte del territorio era ancora sotto la dominazione austriaca e le vinacce erano ciò che veniva lasciato ai braccianti una volta che i proprietari terrieri avevano ritirato il succo d'uva per le loro tavole. Il bisnonno di Nonino, Orazio, era sovrintendente presso una nobile famiglia ungherese. Operava anche un alambicco mobile, con un carro e un asino che lo trasportava nei vigneti finché non aprì una distilleria nel 1897 a Ronchi di Percoto. Per generazioni, tuttavia, la grappa sarebbe rimasta ancora una bevanda alcolica grezza, che conteneva fino al 60% di alcol per volume. Di solito veniva bevuta come digestivo dopo i pasti o come "correzione" tonificante al caffè prima del lavoro nelle mattine fredde. Tutto questo però cambiò esattamente a mezzogiorno del 1 dicembre 1973. In quel momento Benito Nonino seppe che il suo esperimento aveva funzionato e che aveva distillato la prima grappa ottenuta da un unico vitigno».

E poi ancora il racconto di come si è sviluppata l'azienda Nonino, l'ingresso operativo delle figlie Cristina, Antonella ed Elisabetta, la creazione del premio internazionale "Risit d'Aur" «Tra i vincitori del premio - continua "The Times" - , ormai considerato uno dei più prestigiosi in Italia, figurano Ismail Kadare, VS Naipaul, William Trevor, Chimamanda Ngozi Adichie, John Banville e David Almond. Un altro amico di lunga data è stato Peter Brook, il regista, che nel 1996 ha festeggiato il centenario dell'azienda di famiglia con la rappresentazione di "Oh Les Beaux Jours" di Beckett».

L'articolo del "Times" si chiude con un dettaglio struggente. «Sebbene da alcuni anni fosse costretto su una sedia a rotelle, nel suo ultimo pomeriggio di vita - scrive l'informatico e giornalista inglese - Benito chiese di poter visitare per l'ultima volta la distilleria».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ACCORDO REGIONE FVG-MINISTERO DELLA CULTURA

All'Erpac il compito di catalogare i parchi e i giardini storici

«Grazie a un accordo tra la Regione e il Ministero della Cultura l'Erpac avrà il compito di catalogare i parchi e i giardini storici regionali, compilando circa duecento schede che saranno fondamentali per facilitare i programmi di valorizzazione dell'identità dei luoghi, coerentemente a quanto prevede il Pnrr che assegna specifici contributi per questa attività». Lo ha affermato il vice-

governatore con delega alla Cultura Mario Anzil commentando i contenuti di una delibera della giunta regionale che approva lo schema di accordo tra la Regione Friuli Venezia Giulia e il Ministero della Cultura per l'attuazione del "progetto di catalogazione di parchi e giardini storici" a valere sul Pnrr Cultura 4.0 (m1c3), misura 2 "rigenerazione dei piccoli siti culturali,



Mario Anzil, vicepresidente della Regione Friuli Venezia Giulia

patrimonio culturale, religioso e rurale».

«Per questo progetto sono stati assegnati alla Regione 60 mila euro ed è stato individuato nel nostro ente regiona-

le per il patrimonio culturale questo delicato compito, riconoscendo il ruolo che Erpac già svolge per la catalogazione dei nostri beni culturali», ha aggiunto Anzil. —

CERCASI
VENDEMMIATORI

zona di raccolta
Manzano,
San Giovanni
al Natosone,
Cormons e
Dolegna.

Verrà riconosciuta
una retribuzione lorda
superiore a quella
sindacale.

Per informazioni
chiamare dal lunedì al
venerdì, dalle 9 alle 17,
il numero 3462680203