



# SETTE



**Cambogia.** La grande corsa per lasciarsi alle spalle Pol Pot. E ritrovare una tradizione antica che la modernità mette a rischio  
di **Maurizio Serra**

**Porquerolles.** Sulle tracce di un mistero che coinvolge Georges Simenon. Ritrovato un manoscritto. Ma sarà vero?  
di **Roberto Cotroneo**

**Terre del mito.** Tra le montagne inca del Perù, dove gli italiani continuano a scavare  
di **Francesca Pini**



Dopo anni di crisi, l'economia mondiale potrebbe ripartire. Anche in Italia. A patto di fare le scelte giuste. E smetterla di piangersi addosso

## Ma quale vita da cani! Siate ottimisti

di Danilo Taino, Sara Gandolfi, Giovanni Vigo, Diego Gabutti

## Attualità

22

A sorpresa sono i numeri a metterci sulla strada dell'**ottimismo**  
di Danilo Taino

24 / **Prepariamoci tutti a un futuro perfetto**  
di Sara Gandolfi

28 / **In 10 secoli, l'espansione ha sempre battuto il declino**  
di Giovanni Vigo

30 / **Quelli che... le cose vanno sempre peggio**  
di Diego Gabutti

32 / **La Cambogia corre per lasciarsi il passato alle spalle**  
di Maurizio Serra

38 / **Il segreto di Simenon nascosto a Porquerolles**  
di Roberto Cotroneo

42 / **Il baronetto che reinventò la Cavalleria**  
di Gianluca Bauziano

46 / **"Spacciando" libri ho creato la biblioteca della favola**  
di Franca Porciani

48 / **Una pausa caffè sul "meridiano Plessi"**  
di Francesca Pini

50 / **Adesso siamo in due a salvare il paese di pietra**  
di Daniela Cavini

52 / **Così i Csi del mare tentano di salvare i delfini spiaggiati**  
di Stefano Rizzato ed Eliano Rossi

54 / **L'America che trovi**  
di Massimo Gaggi

55 / **Latinos**  
di Rocco Cotroneo

56 / **MediOriente**  
di Stefano M. Torelli

57 / **AfrAsia**  
di Edoardo Vigna

58 / **Europa**  
di Donatella Bogo

59 / **Cocktail Martini**  
di Paolo Martini

60 / **Le terre del mito: il Perù, dove gli italiani continuano a scavare**  
di Francesca Pini



72

**Una grande famiglia di vignaioli**

68 / **Quelle ricette nate studiando i gulag**  
di Angela Frenda

70 / **Sotto gli alberi termina il lungo viaggio di Goethe**  
di Giovanni Caprara

72 / **Distillato di idee in una bottiglia di grappa**  
di Enrico Mannucci

75 / **Il tempo delle Donne**  
di Giovanna Pezzuoli

76 / **E il generale Ike svelò a tutti l'armistizio della tenda**  
di Mirella Serri

80 / **Il mio eroe**  
di Salvatore Giannella

80 / **InVisibili**  
di Claudio Arrigoni



**Sharon Stone**  
**88**

## Stili di vita

81 / **Cover**  
di Cristina Milanese

82 / **Moda**  
a cura di Gianluca Bauziano

84 / **Moda Donna**  
di Elena Formenti

86 / **Bellezza**  
di Giancarla Ghisi e Magda Mutti

87 / **Effetti Speciali**  
di Cristina Milanese

88 / **Biglietto d'invito**  
di Ivan Rota

90 / **Parola Chiave**  
di Giorgio Dell'Arti



**38**  
**Georges Simenon, il "papà" di Maigret**

## Piaceri&Saperi

91 / **Cover**  
di Stefania Ulivi

92 / **Tempo al tempo**  
a cura di Manuela Croci

94 / **Viaggio**  
di Ilaria Simeone

96 / **Arte e Oltre**  
di Francesca Pini

98 / **Saggistica**  
di Diego Gabutti

99 / **PassatoPresente**  
di Lucrezia Dell'Arti

100 / **BenEssere**  
a cura di Sara Gandolfi

100 / **Consigli alimentari**  
di Caterina e Giorgio Calabrese

101 / **Dolori addio**  
di Dario Oscar Archetti

102 / **Estate Enigmistica**  
a cura di Domenica Quiz

104 / **L'edicola del Corriere**  
di Peppe Aquaro

120 / **Oroscopo**  
di Alessandra Paleologo Oriundi

121 / **Telescherno**  
di Stefano Disegni

121 **Lettere al Direttore**



la nostra mail è [lettereasette@rcs.it](mailto:lettereasette@rcs.it)

## SetteTv

105 / **Cover**  
Torna la banda del cul de sac

106 / **I programmi tv**  
dal 17 al 23 agosto



Tra i fumi dell'alcol

1. Benito Nonino tra gli alambicchi a vapore costruiti artigianalmente.
2. Elisabetta Nonino al lavoro nella distilleria di famiglia.



# Distillato di idee in una bottiglia di grappa

Un'antica famiglia di vignaioli, l'ingresso di una donna intraprendente, i consigli di Luigi Veronelli: e nel 1973 è nata la prima **acquavite** ottenuta da un singolo vitigno. Che ha cambiato il modo di bere

di Enrico Mannucci

In questa storia, Pigmaliote è una donna e l'oggetto della promozione sociale non è una persona bensì un liquido – un distillato secco, per essere esatti – che viveva da tempo immemore nei bassifondi delle bevande umili e a forte tasso alcolico: conosciuta col nome di grappa, aveva un soprannome, torcibudella, assai più espressivo. Un bere con l'etichetta "plebea" fin dalle origini: la grappa, infatti, si fa con le vinacce, le bucce dell'uva, insomma, l'avanzo della vendemmia. Un mondo immobile,

quello di chi faceva grappa, confinato ai bar e alle rivendite di paese, finché... Finché non c'è entrato una specie di tornado, nelle vesti di consorte di Benito, produttore di quarta generazione, pronipote di un grappaio itinerante, Orazio Nonino, che, fin dal 1897, girava di vigna in vigna trainando su un carretto un distillatore e procurandosi dai contadini le vinacce con il baratto, in pratica una quota di quel che veniva prodotto. La consorte-tornado è Giannola Bulfoni, nonni emigrati in Argentina, genitori tornati in Italia: lei studia

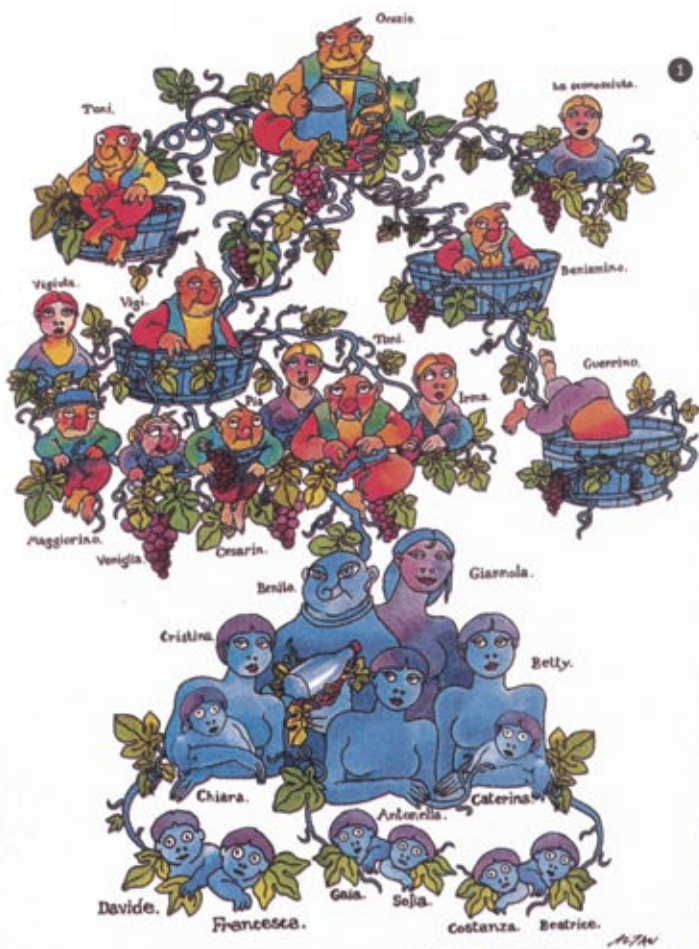
lingue a Ca' Foscari, interrompe per seguire l'impresa familiare di attrezzi agricoli, e nel 1962 va in sposa a Benito.

**Undici anni di slalom.** Beninteso, l'ingresso di Giannola nel mondo della grappa non è istantaneamente rivoluzionario. Entra in ditta, infatti, a fare quel che nessun altro vuol fare: partire la mattina presto andando in giro a comprare le vinacce. Più tardi, però, comincia a prendere dimistichezza con la distillazione, e si rende conto che la Nonino è già una grappa

fra le migliori. Così presto arriva lo scarto decisivo: «Convinti che il nostro prodotto fosse veramente eccezionale, io e Benito abbiamo maturato l'idea di trasformare il concetto che ne aveva il consumatore: dargli pari dignità rispetto ai grandi distillati stranieri. Non era semplice, ma io sono testarda», racconta oggi Giannola. È una doppia avventura, di produzione e di marketing: uno slalom parallelo fra mille problemi e difficoltà, lungo undici anni. Fino al dicembre 1973, quando – a Percoto, provincia di Udine, dov'era l'antica ditta di Orazio – viene effettuata la prima distillazione di grappa da un singolo vitigno, il Cru Monovitigno Picolit Nonino. Serve qualche spiegazione (a parte il fatto che lo Zingarelli, alla definizione di "monovitigno", scrive pignolo: «Marchio registrato dalle distillerie Nonino...»): il Picolit è il vitigno più nobile, soffre di aborto floreale, e su ogni grappolo ci sono pochissimi chicchi. "Cru" significa ricavare dalla singola vigna il prodotto finale: un precetto che, per il vino italiano, Luigi Veronelli raccomandava da tempo. Giannola lo applica alla grappa (ma su Veronelli torniamo fra poco) a costo di superare forti resistenze: «I vignaioli non volevano sepa-

**Vignaioli imprenditori**

3. Cristina Nonino nella cantina a fianco delle botti in legno.
4. Giannola e Benito Nonino in distilleria in una foto scattata negli Anni 70, dopo che era stata effettuata la prima distillazione di grappa da un singolo vitigno.
5. Antonella Nonino tra le colonne degli alambicchi della distilleria.



#### Da Orazio in poi

1. L'albero genealogico della famiglia Nonino disegnato da Altan.
2. La bottiglia che celebra la "Riserva Nonino dei Cent'Anni UE", con una grappa invecchiata 14 anni in barriques.
3. La "sala macchine della grappa": una vista delle distillerie Nonino a Ronchi di Percoto.



rare la vinaccia del Picolit dalle altre. Riuscii a convincerli lavorando psicologicamente sulle loro mogli: il prezzo folle che pagavo, anche duecento volte quello normale, le attirò, spinsero loro i mariti ad accettare», racconta lei, ricordando i tempi in cui cominciò a diventare un tornado.

**L'ampolla di Murano.** Ma non bastava per far sfondare la grappa. Giannola si porta nel cuore un ricordo pesante, quando andava a trovare amiche e amici portando in dono una delle sue pregiate bottiglie: finita la cena, mai una volta che venisse offerta, comparivano whisky, vodka, cognac, il regalo con l'etichetta Nonino sarebbe servito a proporre un goccio al primo idraulico che fosse capitato in quella casa... Ci vuole un'idea. E qui si passa sul terreno del marketing. La grappa ottenuta così, oltretutto, è carissima. Ed è cara, anche, la confezione che si è deciso adeguata

per tanto prodotto: un'ampolla soffiata in vetro di Murano, col tappo argentato. Giannola degli spiriti - viene chiamata anche così - decide allora di regalarla: la spedisce attraverso il mondo ai più bei nomi della politica, dello spettacolo, del giornalismo, da Richard Nixon a Marcello Mastroianni, da Indro Montanelli a Gianni Agnelli. Poi, nel 1975, viene creato il Premio Nonino, "per la rivalutazione

della civiltà contadina": si espanderà con gli anni fino a coinvolgere i grandi personaggi della cultura internazionale. Una serie di fuochi d'artificio di iniziative, insomma. Ci vorranno quattro anni, ma poi cominceranno ad arrivare le ordinazioni: e l'ampolla Nonino entrerà nelle cantine dei migliori ristoranti del mondo.

Intanto, la ricerca procede. Si sperimentano nuovi vitigni rari e, ogni volta, bisogna superare problemi e ostacoli: normative che non prevedono questi usi, disciplinari che proibirebbero certe operazioni, burocrazie renitenti all'innovazione.

Se Giannola è il pigmalione della grappa, Veronelli - anzi "Gino", come lei lo chiama, con devota ammirazione, a quasi dieci anni dalla scomparsa - è il consigliere, lo stratega, l'ispiratore illuminato. Con lui, nel 1984, viene mosso un altro passo avanti, ovvero la distillazione di acquavite di uva: sarà la celebre UE di Nonino. Succede che, durante un viaggio in Alsazia, passando dai "santuari" della distillazione, Veronelli faccia apprezzare i distillati di frutta ai due Nonino che, tornati a Percoto, creano un impianto solo per quello (e lo dedicano alle figlie Cristina, Antonella ed Elisabetta che, detto per inciso, hanno poi seguito, col medesimo entusiasmo, le orme della madre).

Manca, però, il frutto da distillare. È qui che Giannola-tornado produce un altro dei suoi lampi: perché non prendere l'uva - buccia e succo, contemporaneamente - e usarla come frutto? Esperimenti, tentativi, saggi. Il problema grosso è che la distillazione dell'uva, in Italia, non era consentita.

Nuove battaglie, nuove trattative, nuovi incontri. Ci vorrà l'intervento diretto di un ministro per sbloccare la situazione. Oggi, il catalogo dell'azienda conta oltre venti tipi di grappa (senza contare edizioni specialissime per occasioni particolari a "tiratura" limitata), differenziate sia per la materia prima, sia per i metodi e i contenitori (botti di rovere, castagno, ciliegio...) dell'invecchiamento (quanto alla distillazione, i Nonino hanno deciso che il sistema migliore è quello con alambicco discontinuo a vapore): come dicono nelle loro brochure, una pregiata "sinfonia di profumi".

Da Cenerentola a Regina: il programma "politico" pensato per la grappa da Giannola è ormai un fatto compiuto.

6 - continua

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Il catalogo conta 20 tipi di grappa (oltre alle edizioni a tiratura limitata), diversificate per materia prima, metodi e contenitori dell'invecchiamento (botti di rovere, castagno, ciliegio...)**