

PRESENTATA A TORINO**Nasce Noninotonic, la grappa che diventa anche aperitivo**

UDINE

Si chiama Noninotonic®, il nuovo modo di bere la grappa **Nonino**. Un modo di bere, assicurano Cristina, Antonella ed Elisabetta **Nonino**, fresco dissetante e facile da preparare. Il Noninotonic®, ideato dai **Nonino**, è stato presentato ieri alla Fondazione Sandretto Re Rebaudengo per l'inaugurazione delle quattro mostre dedicate ad artisti tra i 25 e i 35 anni (l'obiettivo della Fondazione Sandretto Re Rebaudengo è far conoscere a un pubblico sempre più ampio i fermenti e le tendenze più attuali nel panorama dell'arte contemporanea internazionale).

Una ricetta semplice, made in Friuli, con lo scopo di rilanciare prodotti come la grappa. Ma ecco gli ingredienti: 2cl di Grappa **Nonino** 43°, 8cl di acqua tonica, limone e ghiaccio. Mettere in un tumbler basso 5/6 cubetti di ghiaccio, versare la Grappa **Nonino**, aggiungere l'Acqua tonica, una spruzzata di limone e mescolare. Guarnire con una fetta di limone. Et voila.

«Questo nostro long drink – afferma Antonella – è un'idea innovativa di bere la grappa e allo stesso tempo anche semplice e strepitosa. La nostra grappa ritengo si presti in maniera entusiasmante. Una cosa che va annotata è che si tratta

**Patrizia Sandretto, Emilio Re Rebaudengo e Antonella Nonino**

di una “bevanda” piacevole, dissetante e soprattutto – se si segue gli ingredienti – di soli 8 gradi. Proprio per questo noi la consigliamo sia come aperitivo, sia come dopo pasto, ma non escludiamo che a qualcuno possa piacere anche pasteggiando».

Insomma, **Nonino** lancia la sfida al tradizionale Gin tonic che ha fatto da “apripista” e che tanti hanno tentato o voluto scimmiettare. «Noi - insiste - ci affidiamo alla tradizione friulana, alla nostra grappa di 43 gradi che sa di storia per dimostrare che un fantasioso restyling le consente di diventare una “bevanda” moderna, nuova, sicuramente in linea con le tendenze dei consumatori perché è innovativa e giovane».

