

PRODOTTI DELLA TERRA

TRA ECCELLENZE E IDEE DI SVILUPPO

IL PREMIO A DUSSELDORF

Nella cornice delle campagne del Brindisino la celebrazione del prestigioso Meininger award assegnato in Germania

LOTTA COME QUELLA PER L'OLIO

Filo comune tra Nord e Sud su etichettatura e «no» alla qualità di «artigianale» anche a ciò che non si produce ma è solo imbottigliato in Italia

La grappa friulana incanta a Fasano

Nonino festeggia a Borgo Egnazia i 120 anni dalla fondazione della distilleria

ANTONELLA MILLARTE

● **BARI.** Sono quasi coetanee, hanno superato abbondantemente un secolo ma sembrano delle ragazzine. La grappa, made in Friuli, e La Gazzetta del Mezzogiorno, made in Puglia, sono nate rispettivamente 120 e 130 anni fa. Figlie entrambe di una tessuto produttivo agricolo, distante oltre 1000 chilometri, ma accomunate da quel concetto virtuoso secondo il quale «non si butta nulla».

L'eccellenza della grappa italiana ha potuto brillare anche in Puglia, in una degustazione magistrale a Borgo Egnazia, a Savelletri di Fasano, dove l'azienda «Distillerie **Nonino**» si è presentata insignita del recente premio all'imprenditorialità, il prestigioso Meininger Award del ProWine di Dusseldorf.

Il distillato, una cultura molto radicata nel nord ma che al Sud -

così attento a ciò che c'è nel calice e nel piatto - vanta ampie schiere di appassionati e conoscitori. «La grappa è l'espressione più bella della civiltà contadina. Mio nonno Orazio non possedeva nulla, solo la sua energia fisica», ci racconta **Cristina Nonino**, che insieme ai suoi genitori e alle sue due sorelle prosegue questa produzione di valore. «Le vinacce erano, per il latifondista, un prodotto di scarto. Che farne? Oggi parliamo di genio, allora era pura sopravvivenza», dice con grande energia **Cristina Nonino**.

La sua famiglia ha creato le tanto amate grappe monovitigno, e registrato il marchio. Tutto il resto è storia, anche recentissima di chi continua a investire in innovazione con il cuore radicato nella tradizione che, per la grappa, significa soprattutto la scelta accurata di materie prime di eccellenza.

La giungla, quella legislativa,

assedia i veri prodotti artigianali in mille modi arrivando a proporre quelle che, solo di nome lo sono, grappe anche all'80% in meno del costo di un prodotto di qualità, sottolinea con forza **Nonino**.

Intanto, i cocktail giovani e frutto della mixology aprono un nuovo arcobaleno di utilizzo di un antico prodotto.

Come fare a districarsi nella giungla di etichette? Per la grappa, prosegue **Nonino**, «noi mettiamo in evidenza il livello zero di coloranti e il processo di produzione interamente, e autenticamente artigianale». Invece, secondo la legge si può chiamare grappa artigianale anche ciò che viene solo imbottigliato e non prodotto.

Ai pugliesi, che per decenni hanno combattuto e vinto contro una legge analoga che consentiva di chiamare italiano olio che veniva solo imbottigliato nel Belpaese, la problematica risuona familiare.



FOTO DI FAMIGLIA Le sorelle Antonella, Elisabetta e Cristina **Nonino**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.