

ATTUALITÀ E TEMPO LIBERO

GazzaGolosa

25 gennaio 2018

Il premio Nonino ai bar tender che aiutano le tribù dell'Amazzonia

di Francesco Velluzzi

La famiglia **Nonino** resta fedele alle tradizioni con il premio di famiglia, giunto alla quarantatreesima edizione: cena la sera del venerdì, nella tenuta di famiglia a Percoto nei dintorni di Udine, questa volta col tocco gourmet di un altro friulano doc, Andrea Berton; pranzo in vigna il sabato con consegna dei premi e menù affidato come sempre a Toni di Gradiscutta con anteprema classica di salumi, formaggi, vini, brodo e naturalmente grappe friulane. Ma, tradizione a parte, Antonella, Cristina ed Elisabetta, le figlie di Gianola e Benito, tutte mamme di ragazze di questa generazione, sempre piene di energia, guardano continuamente avanti. Si sono inventate il Nonino Tonic per un cocktail con i loro prodotti che facesse al caso dei giovani e in quest'ottica hanno assegnato il premio Nonino Risit d'Aur, Barbatella d'oro 2018 nell'anno in cui si celebrano i **120 anni** dell'azienda. Si ricorda l'anno in cui Orazio Nonino mise a giusta dimora l'alambicco di famiglia che fino ad allora era itinerante su ruote.



QUALITÀ E SOCIALE L'occhio di Antonella è finito vicino a casa, in un bar di Trieste. Lì ha incontrato per la prima volta i fondatori di **Pour**, un progetto benefico internazionale nato nel 2016 dall'idea di sette giovani bartender che abitano prevalentemente a Londra, ma girano il mondo col loro lavoro. Uno è italiano, **Simone Caporale**, 31 anni, arriva dal Lago di Como. “Abbiamo capito che questi ragazzi hanno gli stessi nostri valori che distilliamo con metodo artigianale: tradizione e innovazione. E il tema del sociale è al primo posto. Hanno l'obiettivo di creare una bar tender community di baristi, sommelier, birrai, distillatori e produttori di vino che possa stimolare e reinventare il mondo del beverage, attraverso nuove idee, conoscenze, ispirazioni, esperienze valori”, racconta Antonella Nonino mentre spiega la motivazione del premio di quest'anno.



Pour ha avviato un progetto Amazonia che ha base in **Perù** in collaborazione con la facoltà di Architettura dell'Università di Lima. Si vuole produrre **Ajé Negro**, una salsa fermentata fatta di manioca amara che da più di un millennio viene preparata artigianalmente dalle tribù indigene della foresta amazzonica. Oggi viene prodotta solo in Perù e Venezuela dalle comunità appartenenti alla tribù indigena Bora.

“Alcune varietà della manioca contengono cianuro – racconta Simone Caporale – . Le popolazioni indigene hanno saputo addomesticare il tubero con un processo di fermentazione. Lo hanno trasformato in qualcosa di commestibile, fermentandolo e cuocendolo. Il risultato è una salsa di colore scuro, usata tanto in Sud America. Noi la utilizziamo per i cocktail. Ma il prodotto non è ancora commercializzato. Lavorando con l'Università di Lima, abbiamo pensato a creare un impianto di pastorizzazione e evitato l'introduzione di plastiche e possibili imballaggi. Il progetto si chiama **“Despensa Amazonica”**. La vendita e il commercio di questa salsa permetteranno alle 44 famiglie del villaggio della foresta amazzonica di vivere. Il progetto, assolutamente no profit, si occuperà di studiare anche corsi di formazione. Nel 2017 siamo stati riconosciuti dal governo inglese come charity”.



CHI SONO I sette fondatori di **Pour** hanno base a Londra. C'è una sola donna, **Monica Berg**, norvegese, nota nel mondo per la sua acquavite stagionale. L'unico italiano, **Simone Caporale**, si è accreditato a Londra con il bar **Artesian**, riconosciuto, come sostiene **Drinks International**, come uno dei 50 bar migliori al mondo. "Adoro le cose semplici come vermouth, soda e scorza d'arancia. I prodotti di **Nonino**? Li ho usati, una buona grappa può servire, non è necessariamente forte, all'**Artesian** avevamo quella di moscato". **Alex Krateana**, che sarà presente a **Percoto** e arriva dalla **Repubblica Ceca**, è la mente del progetto: è stato capo bartender di **Artesian** al **The Langham** di Londra. Ha ottenuto tanti premi e ora gira il mondo sviluppando nuove idee e portando avanti il progetto sociale di **Pour**. Gli altri componenti sono **Ryan Chetiyawardana**, autore del primo cocktail al mondo a non presentare prodotti deperibili. Poi **Jim Meehan**, oggi editore di bevande, **Joerg Meyer** che gestisce due bar ad **Amburgo** e **Xavier Padovani** specializzato nel lancio di nuovi marchi.