

IL PREMIO

Nonino sceglie Kadare Agamben e i 7 di "P(our)"

Se Ismail Kadare (foto in basso a sinistra) e Giorgio Agamben (foto a destra) sono celeberrimi nell'ambito della letteratura e della filosofia, non altrettanto si può dire per Alex Kratena, Ryan Chetiyawardana, Jim Meehan, Simone Caporale, Monica Berg, Joerg Meyer e Xavier Padovani; eppure anch'essi compaiono, assieme ai due noti intellettuali, fra i premiati della prossima edizione del **Nonino**, che si svolgerà a Percoto (Ud) il 27 gennaio.

Se lo scrittore albanese che è stato spesso in corsa per il Nobel e il filosofo italiano considerato fra i più influenti nel mondo riceveranno rispettivamente il Premio Internazionale e il **Nonino** a un Maestro del nostro tempo, gli altri sette premiati si sono aggiudicati il Riset d'Aur, che è il riconoscimento inventato dalla famiglia di distillatori friulani nel 1975 per valorizzare chi si è distinto nella salvaguardia dei vitigni autoctoni in via di estinzione: un premio alla tutela dell'identità contadina, da cui sono via via gemmati gli altri riconoscimenti per la cultura, l'impegno civile, la letteratura (impressionante la sfilata di Nobel passati per Percoto), in un mix fra locale e globale, tradizione e futuro.

Spesso la giuria che attribuisce i premi (il Nobel V. S. Naipaul, presidente, con Adonis, John Banville, Ulderico Bernardi, Peter Brook, Luca Cendali, Antonio R. Damasio, Emmanuel Le Roy Ladurie, James Lovelock, Claudio Magris, Norman Manea, Edgar Morin ed Ermanno Olmi) si è resa protagonista di scelte sorprendenti, ma quest'anno coi sette nomi citati ha

superato se stessa: chi sono infatti i premiati? Si tratta di giovani bartender, professione nota soprattutto al popolo dei pub e delle discoteche, che costituisce un'evoluzione moderna delle figure del barista e del barman. Il bartender non si limita a mescolare alcolici, ma a suo modo produce atmosfere intorno al cliente, a volte anche con esibizioni acrobatiche. Cosa c'entra tutto questo col **Nonino** e la tradizione contadina? C'entra, perché i sette premiati hanno dato vita nel 2006 a un progetto benefico ("P(our)", che unisce i termini our e pure) che punta alla ricerca della "purezza" del prodotto e alla salvaguardia di un passato condiviso in ogni angolo della terra, all'insegna della conoscenza, della sostenibilità e della crescita. Fra le loro iniziative c'è la tutela dell'ajè negro, un'antica salsa fermentata di manioca, e dei suoi produttori, alcune tribù indigene dell'Amazzonia.

Sergio Frigo



Claudio Magris, Norman Manea, Edgar Morin ed Ermanno Olmi) si è resa protagonista di scelte sorprendenti, ma quest'anno coi sette nomi citati ha

