

05 febbraio 2015

Friuli in festa al Premio Nonino 2015

di Francesco Velluzzi

Del **premio Nonino**, celebrato per la quarantesima sabato a **Ronchi di Percoto**, due passi da Udine, si dice e si scrive di tutto. Da una grappa è nata una celebrazione che ha portato a casa di Benito e Giannola Nonino cinque premi Nobel e ha convinto un ministro (quello all'Istruzione Stefania Giannini) a salire in corsa su un aereo dopo aver appena eletto il presidente della Repubblica. Questo dà l'esatta dimensione di cosa significhi l'evento ideato e costruito made in Percoto durante il quale nelle distillerie, trasformate in salone delle feste, 600 selezionatissimi invitati arrivano in mezzo agli alambicchi di Cristina, Antonella ed Elisabetta, le figlie della vulcanica Giannola. I premi del quarantennale attribuiti al poeta francese Yves Bonnefoy, alla drammaturga francese Ariane Mnouchline, alla filosofa americana Martha Nausbaum e al musicologo e compositore napoletano Roberto De Simone hanno reso ancora più solenne l'ultima giornata di gennaio.



Ma in questa giornata sfugge spesso il particolare, quello della cultura gastronomica che è l'esaltazione dei **prodotti del Friuli**, del lavoro della terra, dell'impegno di piccoli artigiani. Sabato si è vissuta una jam session culinaria che ha messo in evidenza, nella sezione aperitivi, tre prodotti di altissimo livello: il prosciutto di San Daniele di Bagatto, il prosciutto in crosta di Dentesano servito col cren e il salame a due stagionature di Lestuzzi – un macellaio che alleva i propria maiali e vende il salame solo nella sua bottega. I vini proposti sono due must in Friuli (e non solo): la Ribolla gialla di Collavini e il rosso di Petrusa di Perpo. Perpo guadagna sempre maggiori consensi.



Il pranzo realizzato dal ristorante **Da Toni** di Gradiscutta e di **Romeo Sturna** ha celebrato altre specialità friulane come brovada e muset, pasta e fagioli, frico e latteria. E dopo i dolci, con le crepes alla crema (e i cioccolatini fondenti creati con Lindt, un mix di pralina e grappa Monovitigno al Moscato) ecco il trionfo di Nonino.



L'amaro per tutti, la grappa al fragolino sui tavoli e la nuova idea per i giovani, il **Nonino Tonic** che è il vanto delle sorelle Cristina, Antonella ed Elisabetta. Un nuovo modo di bere la grappa che a tanti piace più del Gin Tonic. E che fa alzare i toni alla infaticabile Giannola: "Facciamo la grappa senza usare il caramello e troppa gente, invece, lo usa. Continuo a dire che occorre un disciplinare rigoroso".