

La giuria Annunciat i vincitori. Per la letteratura il riconoscimento va a Jorie Graham e Michael Pollan

Il Premio **Nonino** parla americano

Riflettori puntati anche su tre grandi chef italiani e su Peter Higgs che scoprì la «particella di Dio»

di **Mario Bernardi Guardi**

Dal 1897 i **Nonino** distillano grappa in Friuli. Profumo d'italica eccellenza che onora la tavola di alto rango gastronomico ed enologico.

Ma la tavola è anche convivio, conversazione, cultura. È cordialità amicale e scambio sociale. Si sta a tavola e si condivide. Si parla. Si intrecciano piatti e bicchieri con le parole. La naturale dimensione umana del sedere a mensa si apre, umanisticamente, alla curiosità intellettuale.

Ed ecco che i **Nonino**, da trentotto anni a questa parte, si sono fatti promotori di un riconoscimento, già diventato noto e ambito, che va prima di tutto alla curiosità intellettuale, comunque si manifesti.

Il Premio **Nonino** 2013 ne è una conferma. Dal momento che, nelle sue varie «voci», va ad una poetessa, a due scienziati, ad uno scrittore «libero filosofo del cibo», a tre insigni «chef», vere e proprie stelle dell'arte culinaria italiana.

Cominciamo proprio da loro. Anna Feolde, con il marito Giorgio, guida l'Enoteca Pinchiorri di Firenze; Gualtiero Marchesi, gastronomo di fama internazionale, ha fondato la Scuola internazionale di cucina italiana di Colorno (Parma); il nome di Ezio Santin si

collega ad uno spazio privilegiato del gusto come l'Antica Osteria del Ponte di Cassinetta di Lugagnano (Milano).

Per la giuria - dal taglio eclettico vista la presenza di intellettuali dalle più varie competenze: vi figurano Adonis, Antonio R. Damasio, John Banville, Emmanuel Le Roy Ladurie, Claudio Magris, V.S. Naipaul e Ulderico Bernardi - i tre premiati «sono fedeli alla tradizione ma aperti all'innovazione», rappresentando e onorando «le decine di grandi chef che hanno portato la nostra enogastronomia a vette di eccellenza».

Ma, come abbiamo cercato di dire, cultura della mensa e cultura della mente, nell'iniziativa promossa dai **Nonino**, trovano modo di coniugarsi nel segno del «valore». E così ricevono il lauro il fisico Fabiola Gianotti che ha annunciato l'esistenza del «bosone di Higgs» nel luglio scorso dopo un esperimento al Cern di Ginevra (il riconoscimento esalta «l'eccellenza di una ricerca che ha un potenziale immenso, ma purtroppo è spesso umiliata nel nostro Paese») e lo scienziato inglese Peter Higgs, scopritore della particella elementare, il «bosone» che porta il suo nome, soprannominata la «particella di Dio» (nella motivazione si parla di una intuizione degli anni Sessanta, ora provata dagli esperimenti

del Cern, che hanno cambiato «la nostra comprensione della fisica fondamentale e quindi dell'evoluzione dell'universo»).

Onore all'ingegno, dunque, in attesa della cerimonia che si svolgerà sabato 26 gennaio presso le Distillerie **Nonino** a Ronchi di Percolo (Udine) e nella quale un brindisi con la squisita grappa sarà dedicato allo scrittore cinese Mo Yan, Premio Nobel per la Letteratura 2012 e già Premio **Nonino** 2005.

E gli scrittori di quest'anno? È sin troppo ovvio dire che sono entrambi di grande valore, anche se molto diversi per la materia che trattano e per i codici espressivi cui fanno riferimento. Cominciamo dall'americano Michael Pollan, giustamente definito «attento e spietato analista dell'alimentazione». Infatti, attraverso saggi come «Il dilemma dell'onnivoro» e «In difesa del cibo», entrambi editi da Adelphi, analizza i tesori naturali che stiamo perdendo «con uno stile letterario raffinato e intrigante». Pollan si chiede che cosa mangiamo e perché, e con feroce irriverenza legge insieme a noi le biografie del pollo «biologico» riportate sulla confezione di petti del medesimo, ci porta a spasso nel Midwest dove milioni di bovini, nutriti a mais e antibiotici, vivono la loro bre-

ve e squallida esistenza fra immense pozze di liquame, smaschera gli strateghi dell'industria alimentare che, sapendoci onnivori, ci danno da mangiare di tutto e di più, inventando «gusti» e distruggendo «qualità».

Pollan, insomma, fa a pezzi il pranzo imbandito ogni giorno sulla nostra mensa per dirci che cosa c'è «dentro» e che cosa c'è «dietro», al di là delle accattivanti etichette. E non solo. Infatti ci dice di stare in guardia dai nutrizionisti, tanto venerati in quegli Stati Uniti che non a caso offrono il modello alimentare più malsano e patogeno fin qui conosciuto.

Come difenderci? Tornando a quello che mangiava la nonna? Bè, le industrie agroalimentari gli hanno sparato addosso perché pensano, e non sbagliano, che in fondo il «libero filosofo del cibo» consigli proprio questo. E noi «ci proviamo».

A soccorrerci in una ricerca di tutti gli indimenticabili «sapori perduti», viene Jorie Graham, 62 anni, americana, poetessa, «autrice di una lirica contagiosa e coinvolgente, dove la parola ritrova la sua eticità e spiritualità, tendendo all'infinito». Insomma, siamo «ai piani alti» della poesia, laddove l'emozione tocca tutte le corde del corpo e dell'anima e tende a farsi riscoperta di qualcosa di ancestrale ed essenziale. Chiamiamola «sapienza»: ha un gusto ottimo.

Poetessa

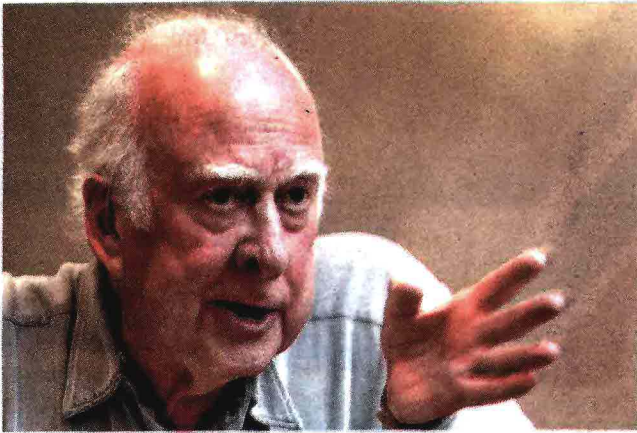
A destra Jorie Graham definita «autrice di una lirica contagiosa e coinvolgente, dove la parola ritrova la sua eticità e spiritualità, tendendo all'infinito»

L'italiana La Gianotti

si è messa in luce negli esperimenti al Cern di Ginevra

Premiazione Cerimonia

prevista il 26 gennaio a Ronchi di Percolo in provincia di Udine



Il trio

In alto alcuni dei vincitori del Premio **Nonino**, tra cui da sinistra Peter Higgs, Gualtiero Marchesi e Fabiola Gianotti

