

Γαστρονόμος

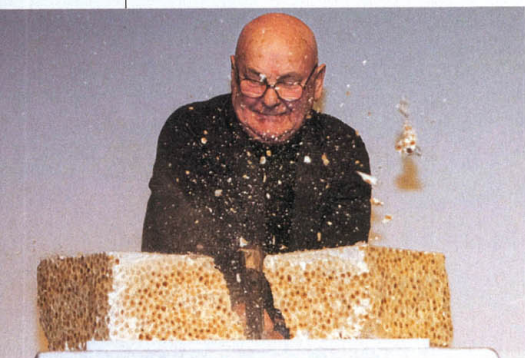
Η ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΧΩΡΙΣ ΜΥΣΤΙΚΑ



ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΚΑΘΕ ΜΗΝΑ
ΜΕ ΤΗΝ «ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ»
ΤΗΣ ΚΥΡΙΑΚΗΣ



ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ '13



Επάνω, η οικογένεια Nonino με τις κόρες και τα οκτώ εγγόνια τους (επτά κορίτσια και ένα αγόρι) μαζί με τους βραβευμένους και την επιτροπή.

Αριστερά, ο Benito Nonino με ένα τσεκούρι σπάει σε χίλια κομμάτια ένα τεράστιο τουρόνε, παραδοσιακό γλυκό με καραμέλα και ολόκληρα φουντούκια.

Στη γιορτή της γκράπας Nonino

Ένα παραδοσιακό ταπεινό ποτό μεταμορφώνεται στα χέρια της οικογένειας Nonino με αφορμή την γκράπα, οι ίδιοι θεσμοθέτησαν ένα βραβείο αξιοσύνης, που δίνεται εδώ και 38 χρόνια σε σπουδαίες προσωπικότητες.

ΑΠΟ ΤΗ ΝΕΝΑ ΔΗΜΗΤΡΙΟΥ

Σκεδόν πάντα έχει ενδιαφέρον να γνωρίζεις το πρόσωπο που κρύβεται πίσω από ένα αγαπημένο προϊόν. Στην περίπτωση της διάσημης γκράπας Nonino, η συνάντηση με την οικογένεια ξεπέρασε κάθε προσδοκία. Καλεσμένη στα ετήσια βραβεία που διοργανώνει η πολυμελής φαρμιλία της Giannola και του Benito Nonino στα αποστακτήριά τους, στο χωριό Rochi di Percotto, στην Udine, παρευρέθηκα σε μια λαμπρή τελετή, εντυπωσιακά οργανωμένη. Εκεί συγκεντρώνεται κάθε χρόνο η ιταλική αφρόκρεμα και επίσημοι προσκεκλημένοι από όλη την Ευρώπη, που απολαμβάνουν ομπρική φιλοξενία, ένα θεσπέσιο μενού βα-

σισμένο σε τοπικά προϊόντα και, φυσικά, πίνουν τα καλύτερα αποστάγματα, εμφιαλωμένα σε μπουκάλια από φυσικό γυαλί: γκράπα μεστή και παλαιωμένη, γκράπα αποσταγμένη με μέλι, με φρούτα, και λικέρ. Αυτή η εκδήλωση είναι τόσο μεγαλειώδης, που συζητείται για περίπου ένα χρόνο, μέχρι δηλαδή να ξαναγίνουν τα βραβεία. Η οικογένεια του Benito ασχολούνται με την αποσταγματοποιία από το 1897. Η επιμονή του σε συνδυασμό με την υπεροχή και την πληθωρικότητα της γυναικάς του, Giannola, ανύψωσαν την γκράπα από ένα φτηνό αλκοόλ των λαϊκών και φτωχών σε ένα φινετσάτο ποτό για τα τραπέζια διασήμων, πλουσίων και ισχυρών. Η ιστορία του συγκεκρι-

μένου αποστάγματος είναι βγαλμένη από παραμύθι -το ασχημόπαπο που έγινε κύκνος-, ένα ταπεινό προϊόν έγινε στα χέρια τους η πρώτη μονοποικιλιακή γκράπα της Ιταλίας, με το όνομα Monovitigno, της ποικιλίας Picolit. Σήμερα, μαζί με τις τρεις πανέμορφες κόρες τους, Christina, Antonella και Elisabetta, διαχειρίζονται μια εταιρεία παγκοσμίου φήμης, που διατηρεί όμως το προφίλ της μικρής οικογενειακής επιχείρησης. Τα μέλη της νοιάζονται για το περιβάλλον, την τοπική ανάπτυξη, τις επιστήμες, και αυτό αποδεικνύουν και τα τιμητικά βραβεία που απονέμουν ετησίως σε διεθνείς προσωπικότητες από κάθε τομέα.

Το Premio Nonino ξεκινά 38 χρόνια πριν, όταν η οικογένεια θέλησε να βραβεύσει τους παραγωγούς της περιοχής του Friuli, που καλλιεργούσαν σπάνιες τοπικές ποικιλίες. Με τα χρόνια, ο θεσμός εξελίχθηκε: πλέον η επιτροπή αποτελείται από διακεκριμένους διανοούμενους με πρόεδρο τον νομπελίστα συγγραφέα Shiva Naipaul και βραβεύει ανθρώπους των επιστημών, ποιητές, καλλιτέχνες, εικαστικούς για το έργο τους. Φέτος τιμήθηκαν ο Peter Higgs και η Fabiola Gianotti για την τεράστια προσφορά τους στις φυσικές επιστήμες, η ποιήτρια Jorie Graham, ο ακτιβιστής συγγραφέας Michael Pollan, όπως επίσης τρεις καταξιωμένοι Ιταλοί σεφ, η Annie Feolde, ο Gualtiero Marchesi και ο Ezio Santin, παρασημοφορημένοι με αστέρια Michelin.

Παρακολουθώντας την τελετή απονομής, με τους μουσικούς παιάνες και τη συγκινητική παιδική χορωδία, τη μυρωδιά από τους ατμίζοντες αποστακτήρες, τους Φριουλάνους χορευτές και όλη την οικογένεια επί σκηνής, μέχρι και την παράδοση του τελευταίου βραβείου συνειδητοποιεί κανείς πως πρόκειται για μια οικογενειακή γιορτή, ένα πανηγύρι που στήνεται για να ευχαριστήσουν τους δικούς τους φίλους, τους αμπελουργούς τους, τους στενούς συνεργάτες και όσους ξέρουν να εκτιμούν την καλή γκράπα.

Αλλωστε, όλα γίνονται για χάρη αυτού του εκλεκτού προϊόντος: της φινετσάτης γκράπας Nonino. **Υ**