

Questo sito utilizza cookie tecnici e di profilazione propri e di terze parti per le sue funzionalità e per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie [clicca qui](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.

Accetto



ATTUALITÀ E TEMPO LIBERO

**GazzaGolosa**



La Gazzetta dello Sport

Categorie

03 febbraio 2017

## Premio **Nonino** all'archeologa degli alberi: ha salvato 500 frutti antichi

di Francesco Velluzzi



In 120 anni di vita, ma soprattutto di storia, la **famiglia Nonino** ha sempre sostenuto la salvaguardia del territorio, la materia prima, la cultura agricola e contadina. Giannola, la moglie di Benito e la mamma di Antonella, Cristina ed Elisabetta, l'ha urlato a gran voce anche nella tradizionale festa di Percoto dove, come ogni anno, vengono assegnati i premi **Nonino**. "Una Cenerentola trasformata in regina", dicono gli inglesi, citando il lavoro fatto dalla famiglia per la grappa, oggi studiata come caso internazionale all'Università di Londra. La *picolit*, che le nipoti di Giannola metterebbero anche sul te la mattina ("ma pure il distillato di lamponi nella spremuta",

Cerca nel blog



In evidenza

Archivio



**Codice Gardini**



**Expo Low Cost: mangiare a meno di 10 euro**



**Expo a Milano, gli eventi delle regioni per Expo**



**Chef fiamminghi a Expo tra teschi e insetti**



**Il Mercato del Duomo di Milano**

Ultimi commenti

Più commentati

Più letti



**Da Hauner a Titone, ecco i migliori produttori siciliani**

1 settimana fa, Da Hauner a Titone, ecco i migliori produttori siciliani - La Gazzetta dello Sport ← ProgettodiVino.it



**Sicilia: il miglior ristorante ha uno chef di 22 anni**

1 settimana fa, Sicilia: il miglior ristorante ha uno chef di 22 anni - La Gazzetta dello Sport ← ProgettodiVino.it



**Palmieri, il gregario di Bottura: "Siamo come la Samp di Boskov"**

2 settimane fa, Da Gazzetta Golosa - Palmieri, il gregario di Bottura: "Siamo come la Samp di Boskov" - GLOCAL

sorride la giovane Francesca, la più **Nonino** delle nipoti), è apprezzata dalla London School of Economics che ha esaltato Giannola e Benito come “distillatori eccezionali”.



**PREMIO** Quest'anno i premi letterari sono stati assegnati a John Gray, Pierre Michon e Cyprian Broodbank. Ma quello che forse sta più a cuore alla famiglia **Nonino** è il *Risit d'Aur*, la barbatella d'oro, consegnato all'archeologa arborea di Città di Castello Isabella Dalla Ragione che nella sua tenuta umbra di otto ettari tiene in vita ben 500 piante dai frutti inimmaginabili: le pere fiorentine o le mele a muso di bue. “Nel quotidiano conosciamo, compriamo e consumiamo poche varietà di frutta. Per esempio tre tipi di mela e quattro di pera”, spiega la studiosa che si dedica alla riscoperta degli alberi da frutta. Nel suo parco ha ciliegi, susini, peri, meli, fichi. “Non vendiamo ai privati. Faccio tanta ricerca. La nostra forza è la terra e io cerco di rafforzare questo legame. Basta applicare dei concetti semplici. Innanzitutto rispettare la stagionalità. Ci abituiamo a mangiare fuori stagione e questo è un errore, perché troppi prodotti sono trattati. Poi bisogna salvaguardare i produttori, che guadagnano troppo poco. Bisogna comprare da loro con regolarità. Certo, non sempre si può fare e si ricorre naturalmente al supermercato. Ma bisogna ricreare il rapporto tra produttore e consumatore, è la strada da seguire”. Dalla Ragione ha ottenuto parecchi riconoscimenti e da anni studia la salvaguardia della biodiversità vegetale. Tema che sta a cuore ai **Nonino**: “Salviamo le mele del Friuli”, urla Giannola. Hanno premiato nel corso degli anni l'olio italiano purissimo, il pane di Altamura, la tutela del Ramandolo, la rosa di Gorizia, il torrione italiano (che Benito abbatte a ogni pranzo in un rito imperdibile), il pomodoro ancestrale, il salame di Rino Lestuzzi. Che ancora oggi è lì al premio a offrire il suo prodotto rigorosamente senza trattamenti e conservanti: salame, soppressa, musetto. “La nostra deve essere una lotta continua”, spiega Giannola che difende a spada tratta i vitigni friulani.



**BRODO ALL'AMARO** Perché il premio ha comunque una fortissima friulanità espressa nei due giorni di celebrazioni. A cominciare dal menù orchestrato per la cena di anticipazione da Emanuele Scarello degli *Amici* di Godia che sta per lanciare il suo



**Australiani pazzi per il tartufo: lo mettono pure nel miele**

3 mesi fa, sinbad redblack



**Il pesce d'acqua dolce è un mondo da scoprire**

4 mesi fa, Troddione

progetto dei piatti in vaso cottura in varie città italiane partendo ovviamente da Udine. A Scarello i **Nonino** hanno chiesto di inserire il loro pezzo forte, l'amaro (prodotto tra i più richiesti della gamma di famiglia), nel brodo. Il risultato è stato stuzzicante, con un aroma particolare che si aggiunge al doppio brodo di gallina. Insomma: Friuli a prescindere. A Percoto si pensa in questo modo dal 1897, da quando Orazio **Nonino** diede vita alla distilleria che aveva un solo alambicco, montato su due ruote.

Condividi questo post:   3

Per poter commentare i post devi essere registrato al sito di Gazzetta.it  
Se sei già un nostro utente esegui il **LOGIN** altrimenti **REGISTRATI**

[← Post precedente](#)

**RCS MediaGroup S.p.A.**

Via Angelo Rizzoli, 8 - 20132 Milano.

Copyright 2014 © Tutti i diritti riservati.

CF, Partita I.V.A. e Iscrizione al Registro delle Imprese di Milano  
n.12086540155. R.E.A. di Milano: 1524326 Capitale sociale €  
475.134.602,10

**Siti del gruppo RCS**

[El Mundo](#)

[Marca](#)

**Corporate**

[RCS Mediagroup](#)

[Fondazione Corriere](#)

[Fondazione Cannavò](#)

**Links utili**

[Sitemap](#)

[Redazione](#)

[Cookie policy e privacy](#)

[Hamburg Declaration](#)