

C1,50
ANNO 75 - N° 234
DIREZIONE, REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE
33100 UDINE, VIALE PALMANOVA, 290
TEL. (Centralino) 0432/5271
www.messaggeroveneto.it

Morto il cantante Michele Merlo
Il dolore del mondo della musica



Bella ciao inno della Liberazione
L'idea divide partigiani e politici



UDINE

Stadio dell'An

Contestata la concessione

Sono contenute in una delibera di 27 pagine, trasmessa venerdì al Comune di Udine e all'Udinese, le osservazioni che l'Autorità nazionale anticorruzione ha sollevato sui contenuti della convenzione di 99 anni

L'EMERGENZA CORONAVIRUS

IL GENERALE FIGLIUOLO

«Entro settembre sarà vaccinato l'80 per cento degli italiani»

Il generale Figliuolo alza l'asticella, annunciando alla Camera che l'obiettivo è vaccinare a settembre l'80% della popolazione.

PARLANO I GESTORI

A Lignano c'è chi sceglie di non riaprire le discoteche

Il "mondo della notte" - fermo dall'agosto dell'anno scorso a causa della pandemia - freme per riaprire anche a Lignano, dove lo scorso fine settimana ci sono state le prove generali dell'estate.

PREMIATA LA DISTILLERIA FRIULANA
È targato Nonino l'aperitivo dell'anno



DALLAVALLE / PAG. 17

QUOTIDIANO D'INFORMAZIONE - MARTEDÌ 8 GIUGNO 2021



104.950
771220-024447

GNN

MARTEDÌ 8 GIUGNO 2021
MESSAGGERO VENETO

ATTUALITÀ 17

IL RICONOSCIMENTO

Il Nonino BotanicalDrink eletto Aperitivo dell'anno 2021

Fabiana Dallavalle / UDINE

Il 27 gennaio 2020 sono volate in America per ricevere Wine Enthusiast Wine Star Awards, il più importante premio internazionale di Wine&Spirits, nella sezione che le compete, ovvero "Spirit Brand / Distiller of the Year 2019", un riconoscimento (prima distilleria italiana a aggiudicarselo) per suggerire un percorso rivoluzionario fatto di tenacia, qualità, innovazione intrapreso negli anni Settanta (l'azienda è stata fondata nel 1897) quando Benito Nonino e la moglie Giannola iniziarono a produrre grappe Monovittino® di alta qualità. Ora l'azienda friulana

che esporta in tutto il mondo, primo brand produttore di grappa, si aggiudica un altro importante riconoscimento, e non per la grappa ma per un aperitivo, il Nonino BotanicalDrink, dichiarato "Aperitivo dell'Anno 2021" all'International Spirits Award istituito dal Meininger il più importante e rispettato gruppo tedesco del Wine&Food. «È il primo aperitivo italiano ad aver ricevuto questo riconoscimento internazionale, dal più importante gruppo editoriale tedesco del Wine&Food, su 120 aperitivi e distillati partecipanti alla selezione», commenta Antonella Nonino, e porta con sé un pezzo della nostra storia. L'a-

peritivo è una rivisitazione di una ricetta della mamma di Benito, la nonna Silvia, prima donna Mastro distillatrice in Italia che, rimasta vedova, ha portato avanti la distilleria, e l'arte liquoristica della famiglia. La sua conoscenza dell'arte della distillazione e delle botaniche la portò a creare "Aperitivo bianco", i cui ingredienti rappresentavano il suo Friuli. Genuino, autentico con botaniche del luogo, il nome stesso evoca la purezza e la qualità degli ingredienti. L'aperitivo, catturato da una bellissima bottiglia disegnata dall'architetto Luca Cendali porta l'effigie di tre donne con in mano un bic-



Le Nonino mostrano con soddisfazione il loro aperitivo premiato come il migliore del 2021

chiere, in abiti e acconciature "pop", che rappresentano le figlie di Benito e Giannola: Cristina, Antonella e Elisabetta e Francesca e presentato al Premio Nonino nel 2019, è la rivisitazione dell'antica ricetta

impresozita con UÈ® Acquavite d'Uva Monovittino® Fragolino Vigna Nonino. «Se vogliamo creare un parallelo, Botanical sta all'aperitivo preparato con l'Amaro Nonino, come il vermouth bianco sta a quello rosso. Mi piace ricordare che il color giallo sole è dato dall'infusione di fiori, frutta e radici selezionate per provenienza, proprietà, e principi attivi, essic-

cati a bassa temperatura, così da mantenere inalterata l'intensità naturale di profumi, sapori e colori, creando un'armonia 100% vegetale e 0% coloranti». La Tornese di Palmanova, il caffè degli specchi di Trieste, il Caffè Beltrame e da Grattè e Re a Udine, Fior a Ovaro, Bakeri a Pordenone e Mo.vi. wine bar a Lignano preparano il BotanicalDrink. —

IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE

Patuanelli chiede unità per salvare il lattiero caseario dai Paesi stranieri

L'esponente M5s è intervenuto ieri a un evento a Trieste e sul caffè invita triestini e napoletani alla collaborazione

Diego D'Amelio / TRIESTE

Difendere le filiere dell'agroalimentare e fare squadra per preservare l'eccellenza italiana dall'omologazione di Bruxelles. Da Trieste il ministro per le Politiche agricole Stefano Patuanelli lancia un appello all'unità, dal settore lattiero caseario fino a quello del caffè.

L'esponente M5s assicura impegno sulla difesa del reddito dei produttori e sottolinea l'importanza della transizione ecologica in agricoltura, mentre invita triestini e napoletani a fare fronte comune per tenere alto il nome del caffè italiano, dopo le polemiche su quale espresso (italiano o partenopeo) debba candidarsi a patrimonio Unesco.

Il ministro parla all'iniziativa "Latte nelle scuole", promossa dal ministero in collaborazione con Unicomemere per sensibilizzare i ragazzi sull'importanza del consumo di latte. Dopo l'invito a curare l'alimentazione (partendo dal racconto personale della dieta interamente mediterranea che gli ha permesso di perdere 25 chili ed eliminare i farmaci per l'ipertensione), Patuanelli si è soffermato sul quadro del settore: «Oggi il prezzo alla stalla del latte è più basso quasi sempre del co-

sto di produzione. Proprio per questo c'è un progetto da 1,2 miliardi sui contratti di filiera nel fondo complementare del Pnrr. Dobbiamo garantire ai produttori un reddito minimo per sé e i propri dipendenti, ma le imprese devono firmare contratti dignitosi: l'agricoltura deve fare un percorso di sostenibilità ambientale, ma questa non esiste senza sostenibilità sociale».

Patuanelli chiede coesione: «La produzione italiana ri-

1.2
I miliardi di euro del progetto sui contratti di filiera nel fondo complementare Pnrr

schia», davanti a «Paesi che hanno una produzione basata su quantità e prezzi accessibili, secondo cui «è giunto il momento per il nostro paese di unirsi nei momenti in cui l'eccellenza italiana deve emergere nei contesti internazionali. È innegabile il ruolo

di Napoli nella storia del caffè italiano ed è altrettanto evidente il ruolo avuto dalla nostra città. L'equilibrio fra le due esigenze va trovato affinché un percorso italiano diventi eccellenza mondiale riconosciuta».

Nel corso dell'evento, moderato dal direttore del Piccolo e del Messaggero Veneto Omar Monestier, è intervenuto anche l'assessore regionale alle Risorse agroalimentari Stefano Zannier, per il quale «è fondamentale garantire fatturati che consentono alle aziende che producono di rimanere sul mercato. Dal 2009 ha chiuso il 44% dei produttori di latte: serve una corretta remunerazione. Dobbiamo lavorare per far capire ai consumatori quanto sia importante la provenienza e la qualità del prodotto».

Il presidente della Camera di commercio Antonio Paolletti si è soffermato sulla specificità della produzione italiana, che «è necessaria di crescenti tutele. L'Unione europea a volte non è amica delle nostre produzioni. C'è stato il tema delle quote latte e ci sono ora notizie che riguardano i nostri vini, che è priva di alcuni dovrebbero essere detti di alcol». —



Da sinistra, il ministro Patuanelli e l'assessore regionale Zannier



ANTONIO PAOLETTI
PRESIDENTE DELLA CAMERA DI COMMERCIO DELLA VENEZIA GIULIA



LINDA DEL BEN
ASSASSISTENTE
ONAF

«La specificità della produzione italiana necessita di tutele crescenti anche nei confronti di alcune scelte comunitarie»

Secondo l'assessore Zannier bisogna «garantire fatturati che consentano alle aziende di restare sul mercato»

IL REGOLAMENTO

«Fino a 25 mila euro i contributi per gli apicoltori»

«La Regione conferma il proprio sostegno a favore dell'apicoltura, mettendo a disposizione degli operatori gli strumenti necessari per superare un periodo non facile e puntare alla promozione di questo settore che risulta essenziale per l'ambiente rurale e non solo». Lo afferma l'assessore regionale alle Risorse agroalimentari e forestali Stefano Zannier spiegando che il nuovo regolamento approvato dalla Giunta «innalza il massimale dell'importo inerente i contributi concedibili alle aziende per ciascun intervento da 15 mila a 25 mila euro, abbiamo stabilito anche di semplificare la procedura di fruizione dei contributi». —

Salto di gara
Comune di Terzo di Aquileia, Tel. 0431371127, e-mail: lavoro@pubblicita.comune.terzoaquileia.ud.it, http://www.comune.terzoaquileia.ud.it/ Procedura aperta per l'affidamento della fornitura di moduli rinnovabili presso il parco scolastico di via "G. Galilei" di Terzo di Aquileia - CUP H23C0000350002 - CIG 846506435.
Criterio di aggiudicazione: offerta economicamente più vantaggiosa. Data stipula contratto: 28.07.2021. Nome aggiudicatario: New Hives S.p.A. Valore del contratto: € 217.200,00 + IVA, come dettagliato nell'atto. «Amministrazione trasparente» su: <http://www.comune.terzoaquileia.ud.it/>.
B. BUP
arch. Filippo Giacchino

Salto di gara
Comune di Terzo di Aquileia, Tel. 0431371127, e-mail: lavoro@pubblicita.comune.terzoaquileia.ud.it, http://www.comune.terzoaquileia.ud.it/ Procedura aperta per l'affidamento « Ricorso professionale per la redazione del progetto di fattibilità tecnica ed economica della progettazione definitiva ed esecutiva, il coordinamento della sicurezza in fase progettuale relativamente ai lavori di recupero dell'edificio di piazza Biadina (ex scuola elementare)». Data stipula contratto: 18.02.2021. Nome aggiudicatario: RFP consorzio proponente. ARCE architetto, mandati: Architetto s.r.l., Ing. Vittorio Buzzetto e 199.774,95+ IVA, come dettagliato nella sez. «Amministrazione trasparente» su: <http://www.comune.terzoaquileia.ud.it/>.
B. BUP
geom. Michele Freschi