Data 16-01-2018

Foglio

Pagina

1/3



📜 Abbonati

☑ Iscriviti alla newsletter





BARITALIA

**BARAWARDS** 

**EVENTI** 

CORSI PIÙ LETTI

**CERCO&OFFRO LAVORO** 

dolcegiornale

Ristoranti

BAR ALBUM

**BAR TREND** 

**BARGIORNALE.TV** 

IL BIBLIOTECARIO

**IN VETRINA** 

COME FARE









Home > Bar trend > Svelati i vincitori del Premio Nonino 2018: tra loro i bartender di

# Svelati i vincitori del Premio Nonino 2018: tra loro i bartender di P(our)

Giuseppe Stabile - 16 gennaio 2018

f Condividi su Facebook

Tweet su Twitter



P

















Sono stati rivelati i vincitori del Premio Nonino 2018. Giunto alla sua quarantatreesima edizione, il premio, istituito dalla famiglia Nonino per valorizzare la cultura contadina, rappresenta uno dei più prestigiosi riconoscimenti assegnati in ambito culturale, letterario ed



Segui @Bargiornale

Facebook

dice abbonamento: 00

## **BARGIORNALE.IT (WEB)**



Data 16-01-2018

Pagina Foglio

2/3

enogastronomico. Riconoscimento che quest'anno è stato assegnato a due mostri sacri della cultura contemporanea, il poeta e scrittore albanese Ismail Kadare, cui è andato il *Premio Internazionale Nonino*, e il filosofo Giorgio Agamben, cui è andato il titolo *Un maestro del nostro tempo*, e al collettivo P(our), fondato dai bartender Alex Kratena e Simone Caporale, che si è aggiudicato il *Risit d'Aur Barbatella d'Oro*.



Ad assegnare i riconoscimenti una giuria di altissimo profilo, presieduta da V.S. Naipaul, premio Nobel per la Letteratura 2001, e composta da Adonis, John Banville, Ulderico Bernardi, Peter Brook, Luca Cendali, Antonio R. Damasio, Emmanuel Le Roy Ladurie, James Lovelock, Claudio Magris, Norman Manea, Edgar Morin ed Ermanno Olmi. Giuria che ha confermato una caratteristica del *Premio*: la capacità di individuare linee e tendenze culturali molto prima che diventassero "mainstream". Capacità che spesso ha portato a "indovinare" addirittura futuri premi Nobel e che in questa edizione si manifesta in particolare con il riconoscimento andato a P(our).

Il collettivo (*nella foto in apertura*)è nato infatti alla fine del 2016 con l'obiettivo di creare una comunità globale di bartender, baristi, sommelier, birrai, distillatori e produttori di vino che stimoli e reinventi il mondo del beverage alla luce di tre valori: conoscenza, sostenibilità e crescita. Una mission che il gruppo, che ha tra i suoi fondatori anche i bartender Ryan Chetiyawardana, Jim Meehan, Joerg Meyer, Xavier Padovani e la barlady Monica Berg, porta inciso nel suo nome, formato dall'unione dei due termini inglesi "pour", puro, e "our", nostro: un impegno culturale che ricerca la "purezza" del prodotto e il "nostro", inteso come passato condiviso in ogni angolo della terra. Coerente a tale missione, la fondazione no-profit ha avviato diversi progetti, tra i quali uno dei più significativi è il Progetto Amazzonia, ideato per salvare l'Ajè Negro, una salsa fermentata di manioca amara, frutto di una cultura millenaria preparata dalle tribù indigene della foresta amazzonica. Un lavoro di ricerca che dunque punta a *«rilanciare i valori fondanti di ogni società, gli stessi alla base del Premio Nonino»*, come si legge nelle motivazioni della giuria.



Personaggi di grande rilievo nel panorama culturale mondiale sono Ismail Kadare (*nella foto a sinistra*) e Giorgio Agamber. Il primo, nato ad Argirocastro in Albania, poeta, romanziere, autore di saggi, è un vero «*aedo innamorato e critico del suo popolo*», come lo ha definito la giuria del premio. Esule a Parigi dal tempo della dittatura, «*per non offrire i suoi servigi alla* 

tirannide", ha rifiutato il silenzio, che è la metà del male, immergendo spesso il suo raccontare in mondi immaginari, divenendo testimone degli orrori perpetrati dal totalitarismo e dai suoi inquisitori. Ha fatto della tolleranza religiosa uno dei cardini della sua opera».



Redazione Bargiornale ha condiviso un link.



### Articoli più letti



Glassology, il contest per barman designer: l'unico italiano in semifinale è... in giuria

10 gennaio 2018



Al Sigep l'aggiornamento professionale sulla caffetteria di Mangiare bene e non solo per i docenti degli alberghieri

15 gennaio 2018



Birra Antoniana ai Tadi si aggiudica la Spiga d'Oro del Best Italian Beer

11 gennaio 2018

# **BARGIORNALE.IT (WEB)**



Data 16-01-2018

Pagina Foglio

3/3

Le indagini di Giorgio Agamber, invece, spaziano dal linguaggio alla metafisica e dall'estetica all'etica. Ricerche che lo hanno portato a elaborare il concetto di "homo sacer", un essere umano la cui vita è sacra, «il che significa che può essere ucciso ma non sacrificato».



La cerimonia di consegna dei premi è in

programma presso le Distillerie Nonino a Ronchi di Percoto (Udine), sabato 27 gennaio, dove premiati e ospiti brinderanno con alcune specialità della casa, quali Grappa Nonino Monovitigno Ribolla gialla, Ùe Acquavite d'Uva Nonino in barriques e il Nonino Tonic, l'originale long drink a base di Grappa Nonino.



Leggi anche

Dello stesso autore



La tecnologia made in Italy per l'espresso 2.0



Al Sigep l'aggiornamento professionale sulla caffetteria di Mangiare bene e non solo per i docenti degli alberghieri



Birra Antoniana ai Tadi si aggiudica la Spiga d'Oro del Best Italian Beer



### Lascia un commento

Commento:			
Nome:*			
Email:*			
Sito Web:			

Invia il commento