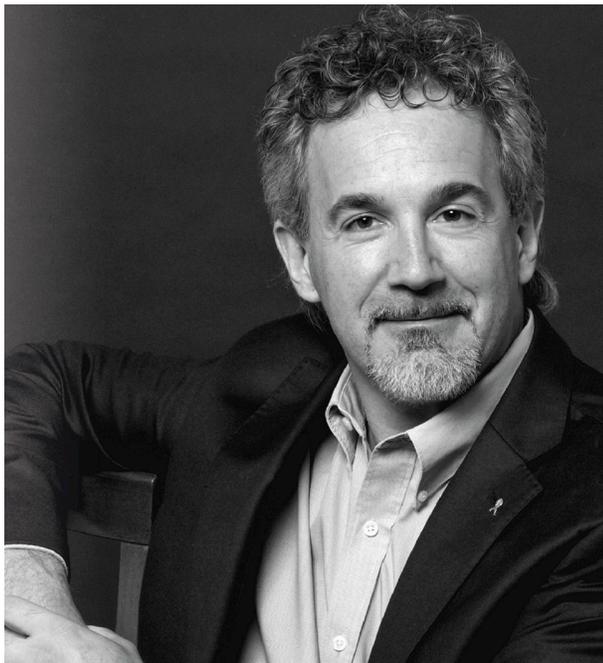


## Impavidi veneti

Imprese di coraggio e successo a Nord Est

# Jacopo Poli



Jacopo Poli guida la distilleria di famiglia fondata nel 1898 dal bisnonno Giobatta a Schiavon, vicino a Bassano, terra di Grappa. Con passione e spirito visionario ha contribuito a cambiare l'immagine della grappa da prodotto rustico a prodotto di pregio, apprezzato da una clientela giovane e amato anche dal pubblico femminile. Insieme alla moglie Cristina ha fondato il Poli Museo della Grappa a Bassano del Grappa, visitato da 160.000 turisti ogni anno. La 'sua' grappa artigianale riposa nelle 3.000 barrique di rovere francese custodite nelle nuove cantine di invecchiamento, un progetto che ha richiesto più di vent'anni di impegno paziente e tenace; lo stesso impegno con cui lavora ogni giorno insieme ai suoi collaboratori per garantire la qualità e la tradizione.

[www.poliGrappa.com](http://www.poliGrappa.com)

*Come nasce la Sua azienda?*

La storia delle Poli Distillerie è la storia della mia famiglia, quattro generazioni di grappaiole dal 1898. Fu mio bisnonno Giobatta Poli, nel 1885, a decidere di lasciare i verdi prati di Gomarolo, paesello sulle colline di Marostica, per trasferirsi a Schiavon e aprire un'osteria, dove vendere vino e cappelli di paglia, l'attività della famiglia. Il motivo del trasferimento è stata la nascita della prima linea ferroviaria che univa Bassano del Grappa e Vicenza, il trenino a vapore, chiamato familiarmente 'la Vaca Mora' fermava proprio a Schiavon. Tra un goccio di grappa e l'altro servito in osteria, Giobatta decise di far diventare la sua passione, la grappa, nel suo lavoro e acquistò le prime tre caldaie, tuttora funzionanti, era il 1898. Mio nonno Giovanni aggiunse in seguito un ulteriore alambicco; mio padre aggiunse a sua volta altre quattro caldaie all'alambicco, infine io, con i miei fratelli, ne abbiamo aggiunte a nostra volta altre quattro. Oggi quindi utilizziamo un alambicco che è composto da dodici caldaie a vapore che provengono appunto da quattro generazioni diverse e distilliamo Grappa come faceva il mio bisnonno più di cento anni fa.

*Come è nato il suo percorso imprenditoriale e quali sono le motivazioni che la hanno spinta a cominciare?*

Il mio ruolo è variato con il tempo. Inizialmente mi occupavo principalmente dell'attività pratica, tecnica e quindi della distillazione; poi sempre di più mi sono occupato di spiegare che cosa facciamo all'interno di questa azienda, e il mio ruolo oggi è quello di raccontare questa realtà, la storia di questo nostro prodotto che è la Grappa, di questa distilleria e di questa famiglia; insomma, il mio ruolo oggi è quello di comunicare.

Da bambino il mio desiderio era diventare più grande della Stock, che all'epoca era l'azienda più importante nel mondo dei distillati. Questo desiderio mi ha guidato per tutta la vita, anche se non avevo idea di cosa volesse dire gestire un'azienda. Oggi la Stock non è più l'azienda di un tempo, però il desiderio di migliorare continuamente, di fare ogni giorno un piccolo passo, è quello che ancora oggi mi porta avanti, mi sprona; non credo di essere un innovatore, sono uno che rispetta il passato, rispetta molto la tradizione, ma che non resta fossilizzato nel passato. Ecco, io non sono un innovatore nel senso che cambio le cose dalla mattina alla sera, ma cambio un pochino ogni giorno.

*Quali sono i punti di forza della Sua azienda?*

Io non credo di avere ricette magiche, sono un artigiano, mi piace definirmi un artigiano colto, ovvero una persona che cerca di fare bene le cose che gli piacciono, che danno piacere proprio nel momento in cui le si fa, e soddisfazione nel momento in cui le si propone ai clienti. È un valore che mi è stato trasmesso dalla mia famiglia, ma è anche un valore tipico del Veneto in generale: l'orgoglio di fare un prodotto buono e ben fatto è

un principio che ancora oggi è assolutamente attuale e forse è questo ciò che ci rende comunque presenti in un contesto economico di grandi mutamenti, dove la velocità delle cose è amplificata rispetto a molti anni fa, ma dove certi valori di fondo rimangono invariati. Credo che in qualche misura noi rientriamo in questo contesto e lo interpretiamo in chiave moderna, con un prodotto realizzato con una tecnologia antica ma con un approccio moderno dal punto di vista del sapore e anche del modo di raccontarlo.

*Ha mai affrontato momenti critici e come è riuscito a uscirne?*

Vorrei fare un'osservazione, utile a farvi capire il perché ci muoviamo in un certo modo. Le distillerie fino alla fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento erano tutte distillerie piccole e artigiane che lavoravano in ambito locale: acquistavano la vinaccia, la buccia dell'uva, dai contadini della zona e la vendevano ai clienti della zona, tutte piccole distillerie come la nostra. La manodopera costava molto poco, erano tutti contadini quelli che venivano a lavorare in distilleria, perché durante l'inverno non avevano nulla da fare a casa. Negli anni Sessanta tutto questo è cambiato a causa del boom economico, che ha portato a un cambiamento della società; i costi della manodopera sono andati via via salendo e questo ha portato all'introduzione nel mercato di una nuova tecnologia industriale, creata per fare grandi quantità di grappa a prezzi molto bassi. Le aziende che si sono dotate di questa tecnologia industriali non sono tante, però hanno fatto sparire tante piccole realtà artigianali come la nostra: pensate che cento anni fa si contavano più o meno duemila distillerie artigianali, dopo gli anni Sessanta ne sono rimaste una novantina, quindi più di millenovecento distillerie sono semplicemente scomparse. Noi stessi stavamo per scomparire, incapaci di reggere la concorrenza di queste grandi distillerie industriali che tutt'oggi producono più dell'80% della grappa che c'è nel mercato, mentre le piccole distillerie artigianali come la nostra, tutte insieme producono circa il 20%. Noi abbiamo fatto una scelta, quella di continuare a distillare una grappa artigianale, seppure nella difficoltà, perché la grappa artigianale ha più sapore, ha più struttura, ha un'anima, ha qualcosa da raccontare.

Ecco, le distillerie industriali hanno prodotto sì una grappa meno costosa, ma hanno perso il legame con il territorio, il legame con il vitigno, il legame con una famiglia che rappresenta, che racchiude e incarna dei valori importanti; hanno perso questi valori perché hanno seguito solo i costi bassi e i prezzi bassi.

Quando negli anni Ottanta i miei fratelli e io siamo entrati in azienda abbiamo trovato una distilleria in condizioni piuttosto difficili, proprio perché faticava a reggere la concorrenza delle distillerie industriali, ma ci siamo posti l'obiettivo di promuovere l'artigianalità, di valorizzare la famiglia come depositaria di valori e della cultura che è racchiusa in questo prodotto, in questo distillato. Da lì sono nati i tre cardini sui quali fondiamo

la nostra comunicazione: la famiglia, l'artigianalità e la cultura. Su questi tre principi, abbiamo costruito un nuovo modello di grappa, un nuovo stile di grappa, o meglio ancora, un nuovo concetto di grappa. Torno pertanto a dire quanto la famiglia sia portatrice di valori, i valori della continuità, i valori della responsabilità nei confronti dei dipendenti, nei confronti dei clienti, nei confronti del prodotto stesso... rispettare il prodotto e rispettare i consumatori è uno dei nostri principi etici. L'artigianalità è il secondo pilastro: artigianalità significa fare in modo che l'uomo lasci il segno sul prodotto, lasci la sua impronta e il suo spirito, l'uomo non deve essere un automa, ma nel prodotto deve esserci il carattere distintivo di chi quel prodotto lo ha sognato, lo ha voluto, lo ha desiderato, lo ha progettato, lo ha realizzato e infine lo ha venduto. Il terzo nostro valore è la cultura: la grappa è un prodotto che è stato molto spesso banalizzato da vecchi stereotipi: la guerra, gli Alpini... tanti di questi stereotipi hanno preso il sopravvento rispetto alle antiche origini di questo distillato, ed è per riportare alla luce quegli elementi che nel '93 abbiamo aperto il Museo della Grappa. Davanti al Ponte degli Alpini di Bassano, che è un posto storico e simbolico per la storia della grappa, presentiamo al mondo le sue origini e i motivi che lo rendono un distillato unico al mondo.

Nel 2011 abbiamo aperto un secondo museo, a fianco della distilleria, dove raccontiamo che cos'è la grappa in un contesto più ampio dal punto di vista degli spazi, della disponibilità di parcheggio e di quello che oggi un visitatore si attende dalla visita di un museo.

Il gin è nato per sfida: visitando una distilleria all'estero, la titolare mi disse: «bah, voi italiani saprete anche fare delle grappe eccellenti ma non osate nemmeno fare il gin, perché è troppo difficile». Io ho pensato: «ah, questa è una sfida!». Mi è capitato spesso viaggiando all'estero di raccogliere degli input e, una volta tornato a casa, di rielaborarli. Dopo questa esperienza ho parlato con mio fratello Andrea: «cosa ne dici?». Inizialmente abbiamo pensato che non era roba nostra, il gin è un prodotto legato ai paesi del Nord, per cui abbiamo lasciato perdere, ma nel frattempo ho cominciato ad assaggiare diverse tipologie di gin e mi sono reso conto che è un distillato che si presta a esprimere la creatività di chi lo produce molto di più della grappa. Nella grappa è il vitigno a dare la nota aromatica dominante, nel caso del gin invece è la scelta delle piante, queste sostanze vegetali che vengono messe in infusione e poi distillate, a creare un bouquet di un certo tipo, di un certo stile, a seconda di quello che il distillatore vuole esprimere. È così che mi è nata un'idea, e mi si è palesata chiara nella testa: quello che avrei voluto esprimere con un gin era quella sensazione che provavo quando mio padre mi portava a passeggiare sui boschi dell'Altopiano di Asiago e io sentivo questo aroma fresco e balsamico di pino e di ginepro, sentivo il calore del sole che passava attraverso i rami degli alberi e mi scaldava, sentivo il sottobosco soffice e nello stesso tempo solido, e queste sensazioni di libertà e di protezione

al tempo stesso. Sentivo che stavo esplorando ma ero anche contenuto, ero anche protetto da questo bosco o da mio padre che era vicino a me, e nello stesso tempo respiravo a pieni polmoni questa aria fresca che mi entrava dentro e mi dava una gioia infinita; ecco tutto questo era quello che volevo esprimere in questo gin. Abbiamo cominciato a fare delle prove; ma dopo un anno, non eravamo contenti e a un certo punto abbiamo abbandonato. È stato in quel momento che un nostro collaboratore ha detto: «ma perché non proviamo con quell'alambicco lì?», era un alambicco a bagnomaria sotto vuoto. Abbiamo seguito il suo consiglio, ed è stata la mossa vincente, perché con questo alambicco sotto vuoto siamo riusciti a catturare dei profumi che l'alambicco tradizionale non riusciva a esprimere. Poi abbiamo scelto appunto le piante: chiaramente il ginepro, il pino cembro, il pino mugo, la menta per dare la nota iniziale di freschezza, l'uva moscata che ci collega alla nostra tradizione di grappaioli e che è stato il tocco magico per dare rotondità, avvolgenza a questi profumi così penetranti; e infine il cardamomo e il coriandolo, due spezie che danno persistenza, profondità, spessore, struttura aromatica. Quando a un certo punto abbiamo intuito che questo gin possedeva le caratteristiche che ben rappresentavano il nostro pensiero, solo allora lo abbiamo messo in bottiglia. Il nome è nato spontaneamente, l'abbiamo chiamato Marconi 46, perché è l'indirizzo della distilleria dove viene prodotto il gin, e inoltre sviluppa proprio 46 gradi. Quindi il nome racconta questo gin italiano che si sta affermando e di cui siamo molto soddisfatti: due anni di gestazione ma i risultati sono più che positivi.

*Cosa si sentirebbe di dire a un ragazzo che sta lavorando per avviare un'impresa?*

Se c'è una cosa a cui guardo con grande angoscia oggi è il fatto che ai giovani è stata tolta proprio la voglia di desiderare e di sognare, perché sono tante le difficoltà che comporta mettere in piedi un'idea, sostenerla e portarla avanti. Sì, di startup ce ne sono tante, ma poi le cose sono molto complicate da mille punti di vista, e tutto questo è demotivante e scoraggiante. Oggi l'Italia soffre di mancanza di desiderio, anche a causa del suo apparato burocratico limitante, ci sono tantissime funzioni che sono state create negli ultimi anni ma che non servono assolutamente a nulla, mi riferisco alle sovrastrutture che asciugano l'energia vitale delle aziende senza produrre alcunché di positivo: sono funzioni di controllo, funzioni di verifica, procedure... tutto corretto da un punto di vista formale ma da un punto di vista sostanziale non servono a niente e non producono niente. È un paese che è destinato a far girare carte per niente, a vuoto e a spegnere la speranza di poter costruire; sarà che io amo fare, io sono un produttore e mi piacerebbe poter produrre con la possibilità di realizzare senza limiti che non siano tecnici, perché i limiti tecnici vanno superati, ma i limiti burocratici ti addossano un peso che è difficile da sopportare.

Ecco, non vorrei essere polemico, però questo è l'aspetto cruciale di questo paese, tornare a donare ai ragazzi il coraggio di desiderare, e lasciare che questo si possa avverare.

### *Che visione ha dell'Italia?*

Penso al Veneto: la sua capacità di esprimere così tanta bella manifattura credo sia dovuta fondamentalmente al fatto Venezia è stata una delle capitali mondiali più importanti storicamente, una città particolarissima dove non si produceva assolutamente nulla, ma c'era bisogno di tutto; era un centro cruciale per gli scambi di merci che andavano e venivano, e di famiglie che si volevano dotare di tutto quello che era bello possedere nelle proprie case. Tutta la terraferma veneta era al servizio di Venezia e questo ha permesso la creazione di aziende che producevano mobili e tessuti, aziende che conciavano la pelle, che lavoravano il legno, il marmo, l'oro, la seta, la carta, tutto questo per poter fornire a Venezia quelle cose che non si potevano produrre in loco. Questa situazione singolare, secondo il mio punto di vista, ha generato una capacità manifatturiera che è unica nel suo genere e che trova lì le sue ragioni di essere. È così che nell'entroterra veneto si è formato un circuito di piccole realtà manifatturiere che sono andate a costituire il tessuto sociale e produttivo che è il Veneto di oggi. C'è da dire che l'Italia ha sempre prodotto una cosa che tutto il mondo ci invidia: la bellezza. Architetti, pittori, scultori, poeti, hanno avuto in questa terra grandi possibilità di realizzare oggetti di una bellezza straordinaria, questo grazie alla presenza di famiglie importanti e del Vaticano stesso, di grandi committenti illuminati e facoltosi. L'Italia è ammirata in tutto il mondo per questo motivo, per la nostra grande capacità di produrre bellezza, questo è il nostro bagaglio culturale ed è la cosa che siamo chiamati a fare, perché è il mondo che ce lo chiede.

Anche nella nostra distilleria coltiviamo il tema della bellezza che si traduce negli ambienti di lavoro, nella pulizia, nell'armonia degli spazi e che è naturalmente presente, non per nostra volontà, ma perché nel modo di concepire gli spazi delle case rurali dell'Ottocento c'era questa armonia intrinseca. Quando lavori in un posto bello produci un bel prodotto, fai un prodotto buono perché hai l'animo sereno; è proprio un modo di vivere... ecco, io credo che l'Italia abbia questo grande vantaggio competitivo, questa capacità di produrre bellezza, e mi auguro che continueremo a farlo.

### *Qual è la parte più emozionante del suo lavoro?*

Tutte ciò che noi produciamo e imbottigliamo viene assaggiato da me, da mio fratello Andrea e dal nostro tecnico di laboratorio almeno tre volte alla settimana: 'sentire' la grappa, è bello, scoprire i profumi che si aprono, come si evolvono, confrontare grappe diverse; lo definirei divertente. Sì, dal mio punto di vista la grappa è divertente proprio per questa sua capacità di esprimersi a seconda del vitigno, del territorio, dell'alambicco e anche

dello stile del distillatore. Mio padre aveva il suo stile, io ho il mio, mio fratello ha il suo e tutto questo poi si traduce in profumi e aromi differenti. Quando annusi e assaggi le teste e le code tagliate in un modo, le teste e le code tagliate in un altro, e trovi quel vitigno, quel territorio in un bicchierino di grappa, allora senti di aver fatto una cosa bellissima. È proprio divertente sentire come tutto questo si traduce in profumi, in aromi, è una cosa che mi piace. L'altra cosa che mi piace è raccontare cosa facciamo, di natura sono un po' 'orso', tenderei a stare da solo e a non socializzare più di tanto, ma per mestiere ho dovuto a un certo punto uscire e raccontare che cos'è questa azienda e che cosa fa... e devo dire che forzando la mia natura ho imparato a raccontare e a divertirmi nel raccontare perché ho scoperto che le persone rimangono affascinate quando apprendono come viene realizzato un prodotto e cosa si nasconde al di là dei luoghi comuni. Quando faccio annusare un bicchierino di grappa e racconto che cosa è racchiuso in quelle poche gocce e ne narro tutta la sua storia, tutta la tecnologia, e tutta la passione che è racchiusa in un semplice bicchierino di grappa, allora il cliente si innamora e vede la grappa con occhi diversi... e io, quando vedo il cliente che guarda quel bicchierino con occhi diversi rispetto a qualche minuto prima, sento che il mio lavoro ha un senso, ha un significato: il lavoro della mia famiglia ha motivo ancora di esistere, e allora dobbiamo continuare a farlo.

*Quanto ha influito la famiglia nel suo percorso?*

La famiglia è un sistema molto complesso, ogni persona è frutto di almeno quattordici persone: il papà, la mamma, le due coppie di nonni e le quattro coppie di bisnonni; tutte queste persone hanno dei desideri, delle aspettative, delle proiezioni sui propri figli e ogni singolo individuo è frutto di queste proiezioni. La domanda è: questo individuo è sé stesso o è quello che gli altri avrebbero voluto che lui diventasse? E il lavoro che questo individuo sta facendo, è quello che lui avrebbe sognato per la sua vita o è quello che i suoi genitori, i suoi nonni, i suoi bisnonni si aspettavano che lui svolgesse? È libero o condizionato? In che misura siamo liberi, in che misura siamo condizionati? Una famiglia è tutto questo, e tutto questo poi si traduce nelle scelte che ogni persona fa nella sua vita quotidiana, dal momento in cui decide di sposarsi, di andare fuori di casa, di mettere su famiglia, in cui decide che lavoro fare. Tutto questo ha nella famiglia di origine tutte le proprie motivazioni, esiste una legge di lealtà verso la famiglia di origine che molto spesso ti ispira e ti conduce e nelle scelte; ti può portare talvolta anche all'insuccesso oppure, al contrario, ti può far raggiungere un grande successo, se è questo che la famiglia vuole che tu faccia. Ciò che sto cercando di fare è conoscere me stesso, perché il mio lavoro e la mia persona sono intimamente collegate fra di loro, io mi realizzo tramite il lavoro. Il lavoro, il mio mestiere, i miei prodotti, la mia grappa sono delle espressioni di me stesso come una poesia, come un quadro di un

pittore: io mi esprimo e parlo attraverso i miei prodotti e quindi non riesco a scollegare la mia famiglia di origine dalla mia azienda, perché sono due realtà che si compenetrano fra di loro. Questo lavoro l'ho scelto consapevolmente quando, finito il servizio militare, andai a lavorare da Benetton, lì mi offrirono un lavoro piuttosto interessante. La nostra azienda in quegli anni andava molto male, pertanto avevo, da un lato la scelta di un'azienda che stava viaggiando a vele spiegate, Benetton, dall'altro questa distilleria che stava soffrendo e stava per morire sotto i colpi delle distillerie industriali. A un certo punto io ho sentito dentro di me il richiamo, il richiamo della famiglia, ma non solo, dell'azienda stessa che mi diceva «prenditi cura di me», ed è stato quello il momento catartico, il momento di svolta che ha fatto sì che una trasmissione, diciamo così, generazionale, data per scontata, è diventata invece una scelta di vita.

Da quel momento in poi io ho vissuto questa azienda in maniera assolutamente diversa. Devo dire comunque che tutto questo lo si fa per amore; c'è una legge dell'amore che fa sì che un individuo si carichi di pesi, di responsabilità per amore della sua famiglia, per amore dei propri genitori, dei propri nonni, dei propri bisnonni di cui vuole soddisfare le aspettative; questo credo sia nel DNA di tutti in generale, ma in particolare di quegli imprenditori che si fanno carico di un'azienda che è stata fondata da qualcun altro e che vogliono portare avanti. Ecco, la legge dell'amore, la legge della lealtà familiare è alla base di tutto questo, e in qualche misura può anche provocare, diciamo così, dei dilemmi personali piuttosto pesanti, perché magari uno dentro di sé non si sente soddisfatto. Nel caso mio, la scelta che ho fatto mi ha portato fortuna, sento di essere una persona fortunata e di avere realizzato tante cose e spero di poter continuare a farlo perché a questa famiglia voglio bene e desidero che tutti i suoi membri, anche quelli che non ci sono più, siano riconosciuti, siano onorati e rispettati. Una cosa che ho sempre cercato di portare dentro di me è proprio il rispetto e la riconoscenza, nel senso proprio di riconoscere l'esistenza di tutti i membri di questa famiglia che ho dietro le spalle.

*C'è un momento della Sua storia imprenditoriale che le piace ricordare?*  
Ci sono stati dei momenti particolarmente importanti. Nel '76 mio padre ci convocò intorno al tavolo di famiglia; era un tipo che non parlava tanto, però quel giorno ci convocò, e la cosa era già di per sé importante; io avevo quattordici anni e ci disse che lui e suo fratello, mio zio appunto, stavano per separarsi: «mio fratello vorrebbe vendere l'azienda, ma potrei comprare io la sua metà se voi mi date una mano». Io sentii l'importanza di quel momento e, anche se non capivo di cosa stava parlando, gli ho detto: «papà, io ci sono». Lui prese coraggio e si indebitò fino al collo e acquistò la metà di suo fratello, di mio zio, e poi portò avanti l'azienda. Questo è stato un momento molto importante. Un altro momento determinante è stato quando ho conosciuto mia moglie, che è diventata l'anima del Museo della

Grappa e mi aiuta in tutta l'attività di comunicazione realizzata appunto dal Museo. Ricordo poi quella volta che ero in Germania, in un grande albergo lussuoso, a presentare i miei prodotti: avevamo appena distillato per la prima volta le pere. Mi diedero una camera, e poi mi invitarono nel salotto in fianco al ristorante. Arrivo in questo salotto e vedo per lo meno una trentina di distillati di acquavite di pera Williams tedeschi, austriaci, svizzeri... il sommelier incomincia ad assaggiare il mio distillato di pere, e a confrontarlo con gli altri distillati europei: avevo le gambe che tremavano perché non avevo mai vissuto un confronto del genere - ne siamo usciti vincenti. Quella è stata una grandissima soddisfazione, perché ho capito che ci potevamo misurare in un ambito che non era quello della grappa ma anche quello delle acquaviti di frutta. Sono tornato in camera, una suite meravigliosa con un impianto stereofonico che era rarissimo trovare nelle camere d'albergo, ma questo era un albergo particolare; c'era un disco di Prince. Mi ricordo di avere riempito la vasca, un enorme idromassaggio con bolle dappertutto; sono entrato nella vasca da bagno, e con la musica 'a manetta' sono rimasto a godermi questo grande momento di soddisfazione con Prince che cantava *Purple Rain*: me lo ricorderò per tutta la vita. Ho saputo che proprio oggi [21 aprile 2016] Prince è mancato: mi dispiace molto, per cui gli dedico questo ricordo, con affetto.

### *Cos'è per Lei il coraggio?*

Nella storia di questa azienda e di questa famiglia, il coraggio molto spesso si è confuso con la disperazione; ci sono stati dei momenti in cui non si sapeva che cosa sarebbe successo la mattina dopo. Sebbene io non sia un fervido credente, ho sperimentato che anche nei momenti più difficili c'è comunque una provvidenza, e allora 'coraggio' per me oggi significa fondamentalmente credere nella provvidenza e agevolarla, nel senso di desiderare che qualcosa accada, volerlo intensamente, sognarlo... e poi le cose arrivano: chiamiamola provvidenza, o fortuna, chiamiamola come vogliamo, è un desiderio che si realizza. Oggi avere coraggio significa per me avere il coraggio di desiderare, avere il coraggio di sognare qualcosa e di fare piccole cose perché questo si verifichi - piccole cose ogni giorno, tutti i giorni.

