

Michelangelo Bonessa

IL NEGOZIO PIÙ ANTICO DELLA CITTÀ

Le «Botteghe storiche» salvano Guenzati (e 250 anni di storia)

Dalla neonata associazione di Confesercenti spinta a riaprire la trattativa dopo lo sfratto

Nasce l'associazione Botteghe storiche di Lombardia e già può celebrare un primo successo. Il negozio più antico di Milano, la Ditta Guenzati aprì nel 1768, sta per festeggiare la buona riuscita della trattativa con il locatore per evitare la chiusura dopo lo sfratto definitivo ricevuto l'anno scorso. Un'ipotesi che a dicembre sembrava sfumata e che invece ora sembra aver ripreso consistenza: si attende solo la firma sull'accordo con Assicurazioni Generali, proprietario di Palazzo Guenzati. Dopo una mobilitazione che ha coinvolto Confesercenti, istituzioni e cittadini, a breve il locatore sembra intenzionato a lasciare la Ditta in una proprietà vicina alla storica collocazione. Non più piazza Cordusio dunque, dove l'azienda di tessuti e accessori per abbigliamento anglosassoni si trasferì poco dopo la fondazione, ma molto vicino.

Comunque un successo per la neonata associazione che comprende nove fondatori e che si propone di «sensibilizzare l'opinione pubblica sul valore sociale di queste attività, ma anche farsi promotrice presso le istituzioni di specifiche iniziative che ne favoriscano la continuità» spiegano da

Confesercenti. L'intenzione dell'associazione è anche di intercettare un preciso trend turistico che vede i visitatori sempre più interessati a conoscere la vita quotidiana autentica di un luogo. Un discorso intrapreso anche da Forza Italia che in questi giorni per bocca del consigliere comunale

fortemente voluto da Confesercenti col sostegno delle Botteghe storiche Lombarde - ha dichiarato Luigi Ragno, titolare della Ditta Guenzati - sia l'inizio di un percorso inedito che porti alla valorizzazione, ma soprattutto alla tutela di questi preziosi gioielli identitari delle nostre meravigliose cit-

tà». «Con il caso Guenzati abbiamo capito che le istituzioni debbono mettere a disposizione più strumenti per proteggere le nostre realtà commerciali storiche e d'eccellenza - ha commentato il presidente di Confesercenti Lombardia Gianni Rebecchi - Ci sono varie iniziative che, giustamen-

LA SVOLTA

L'attività continuerà in una proprietà vicina alla storica collocazione

Fabrizio De Pasquale ha ricordato che «l'eredità turistica di Expo non va perduta».

«Auspico che questo splendido progetto patrocinato e



LIETO FINE

La neonata associazione di Confesercenti «Associazione Botteghe storiche di Lombardia» già può celebrare un primo successo. Il negozio più antico di Milano, la Ditta Guenzati aprì nel 1768, sta per festeggiare la buona riuscita della trattativa con il locatore per evitare la chiusura dopo lo sfratto definitivo ricevuto l'anno scorso



Andrea Radic

ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE DEL TERRITORIO

Il vino lombardo alla conquista di Vinaly E Torrevilla dopo un secolo ora sfida il bio

Nello stand anche oca, formaggi di capra, salame di Varzi e dolci Vigoni

Per un produttore il luogo ideale dove presentare le proprie novità è senza dubbio il Vinaly che riunisce il mondo del vino, declinando la parte enologica, quella economica e quella umana. Una grande kermesse che in queste giornate ha visto sfilare a Verona tantissimi politici ormai consapevoli di trovarsi di fronte a un mondo che convolge sempre più persone e incide sempre di più sul Pil nazionale.

E di anno in anno è la Lombardia a guadagnarsi fette di mercato e rispettabilità. Come nel caso di Torrevilla, la cantina che unisce storia e professionalità producendo da oltre un secolo in Oltrepò Pavese, tra Codevilla e Torrazza Coste, raccontando una storia di territorio e passione che si legge nei suoi vini. Oggi cooperativa con duecento soci, produce su seicento ettari oltre 2,5 milioni di bottiglie della quali un terzo di Pinot Nero, vitigno di carattere che sa essere più netto o più morbido, ma sempre capace di consegnare un naso dai bei sentori e una beva mai banale.

Gabriele Picchi, direttore di Torrevilla, ha scelto di abbinare la tradizione dei vitigni di Oltrepò a quella della vera cucina milanese, presentando lo stand di Vinaly da Masueli, vera trattoria che dal 1921 propone con mano ferma e cortesia d'antan i grandi classici meneghini, a

partire dal risotto giallo.

«Il nostro è un territorio vocato dove abbiamo voluto introdurre, con il nostro lavoro, continuità e progettualità, organizzazione e passione - racconta Picchi che è entrato in Torrevilla 15 anni fa come enologo e oggi la dirige - valorizzazione del territorio e ricerca continua della qualità. Siamo attenti e precisi, quasi maniacali in vendemmia e in cantina, il nostro modello sono le cantine cooperative dell'Alto Adige, dove la qualità è alta». Perché «Torrevilla è come un bambino che è nato e sta crescendo con ottimi risultati - gli fa eco Leonardo Valenti, enologo di entrambi i vini presentati e professore alla Statale di Milano - noi lo aiutiamo a crescere forte ed elegante grazie anche alla variabilità di vitigni, quelli giusti messi però nel posto giusto come abbiamo verificato studiando a lungo il terroir vigna per vigna e confrontando dati, report e misurazioni varie».

Un lavoro che a Torrevilla hanno deciso di portare a termine prima di comunicarne gli esiti, ma che oggi rappresenta una preziosa mappa di



600 ettari conosciuti palmo a palmo. Serietà padana e capacità enologica, perché i risultati sono di livello, a partire dalla bollicina «La Riserva 110 nature» pinot nero in Metodo classico, vendemmia 2013. Affinato almeno 36 mesi sui lieviti, si presenta preciso e armonioso, qui il «famoso» bambino è decisamente cresciuto con le carte in regola per frequentare la buona società.

Il Riesling la Genesia, presenta un naso intenso con bei sentori di frutta bianca ed erbe aromatiche, al palato è di equilibrata acidità e carattere. Annata 2016, cinquanta per cento



L'AZIENDA

Da sinistra il professor Leonardo Valenti, il direttore Gabriele Picchi e il presidente Massimo Barbieri

italico e cinquanta renano. «Viene lavorato a freddo - spiega Valenti - per dare modernità e sensazioni che piacciono, vogliamo farlo crescere». Poi il Pinot Nero dell'Oltrepò trova la sua espressione nella «Riserva 110 noir», un 2015 con limpidi e morbidi sentori di frutti di sottobosco, ribes, fiori scuri, una leggera spezia elegante, chiodo di garofano. Lo si beve con grande piacere e in bocca è sapido, giovane e dinamico.

La nuova idea di Torrevilla, è stat portare al Vinaly tutto il territorio, grazie agli abbinamenti in degustazione tra i vini e selezionati prodotti della zona da assaggiare nello stand durante la kermesse veronese. Protagoniste dell'iniziativa le aziende La Corte dell'Oca che rappresenta la Lomellina, con le tipiche lavorazioni a base d'oca; la pasticceria Vigoni, dal pavese, con la storica torta Paradiso; l'azienda agricola I Grater di Marco Gozzi che lavora formaggi di capra e il salumificio Magrotti col salame di Varzi, tutte le parti del maiale e pochissimo sale.

«Oggi siamo pronti a sostenere e confermare nel tempo i risultati raggiunti affrontando anche la nuova sfida dei vini bio - chiosa Gabriele Picchi di fronte ad un calice di Barbera da uve bio, altra notevole etichetta di Torrevilla - e a rendere costanti i risultati. Un Vinaly che è anche vetrina delle eccellenze Pavese e dell'Oltrepò. Essere cooperativa significa anche questo».