

# VareseNews

## Dai vigneti del Parco Morselli tornerà il Vino del Sasso

Pubblicato: Giovedì 24 Settembre 2009



Un brindisi con il **Vino del Sasso di Gavirate**? La storia sta per tornare. La vecchia e preziosa produzione viticola potrebbe presto riprendere.

I progetti sono da tempo nei cassetti della [Pro Loco gaviratese](#) che accarezza l'idea di rivedere il **Parco Morselli** a filari, così come era 50'anni fa, quando lo stesso Guido, approdando in riva al lago nella proprietà acquistata dal padre sul colle della Santa Trinità, si innamorò di questa terra e costruì la "casina rosa" con un podere coltivato a viti e piante da frutto.

Quella collina venne poi lasciata in eredità alla comunità gaviratese a patto che la destinazione del luogo venisse rispettata, pena l'acquisizione dell'intera proprietà da parte del Comune di Milano.

Nei decenni successivi, l'amministrazione gaviratese si è presa cura del parco e della casa, aprendoli al pubblico. In particolare, l'Amministrazione da tempo si adopera per mantenere puliti e godibili i percorsi, conservando intatta la casina.

Ora, però, i tempi sono maturi per avviare quel progetto e ridare vigore ai filari un po' abbandonati e inselvaticiti che crescono sulla collina terrazzata degradante verso il lago. Uno spazio giudicato ideale per far rinascere l'antica tradizione del Vino del Sasso di cui ormai si sono perse le tracce.

Il progetto sta vivendo i momenti salienti: al decollo, ormai, manca solo **l'approvazione, all'interno del Piano integrato del territorio, e il contestuale reperimento dei fondi necessari**.



Nei piani, il vigneto di Gavirate sarà costituito da **156 filari**; 312 paletti di testa, 454 interpali e 6400 barbatelle. L'associazione ha già acquistato con fondi propri **2714 di quote vino** (indispensabili per avviare la produzione e commercializzarla) e sta approntando l'acquisto delle restanti.

I costi preventivati fin qui ammontano a **circa 80.000 €**. Sono già state realizzate opere per verificare la bontà del terreno, la progettazione e la direzione lavori; l'acquisto delle quote vino, la registrazione dei contratti, l'abbattimento delle piante, la lavorazione del terreno, la messa in opera e armatura e la messa a dimora delle barbatelle.

Per poter impiantare il vigneto occorre, però, entrare nel dettaglio dell'impresa, preparare l'area; riqualificare il paesaggio e completare l'impianto vinicolo; promuovere la didattica attraverso il coinvolgimento del plesso scolastico gaviratese, le organizzazioni culturali del territorio; promuovere iniziative di coinvolgimento turistico del patrimonio locale.

Al fianco dell'Amministrazione comunale e della Pro Loco sono già coinvolti: la Provincia di Varese, la Facoltà di Agraria dell'Università Statale di Milano, Michele Satta produttore di Bolgheri; il dott. Ignazio Bonacina della Coldiretti di Varese.

L'intento è ambizioso, i primi risultati sono attesi tra tre o quattro anni, giusto il tempo di veder crescere e produrre le barbatelle, ma la Pro Loco è determinata: Gavirate riavrà il suo vino del Sasso, per riprendere a brindare in riva al lago.

**Redazione VareseNews**

redazione@varesenews.it