

Gavirate beve piemontese grazie al vinaio bustocco

Pubblicato: Venerdì 12 Febbraio 2016



“Kebab”. Ricariche; Superenalotto. C’è poi il mondo delle cialde (what else?).

Se uno a caso dei personaggi di Collodi si facesse un giro nel centro di Gavirate, in corso XXV Aprile, solo in un posto troverebbe rifugio: dal **vinaio**. Esistono ancora **negozi con un nome come si deve**.

Il vinaio. Non c’è insegna, solo un cartello alla porta: “Nuova apertura”, seguito da “Il vinaio”: come si fa a non entrare?

Aperto da qualche mese, questo negozio che ha trovato casa in una ex lavanderia, il colore del vino ce l’ha pure alle pareti. Seduto al tavolo, al centro della sala, c’è un uomo, Giorgio Ferrario, il vinaio di Gavirate che però è di Busto Arsizio.

Perché qui, perché a Gavirate? «Per uno che arriva da Busto Arsizio, è come stare in vacanza. Ci sono sempre venuto a Gavirate, e mi piace. In più ho sempre avuto il pallino del vino. E ho deciso di investire qui».

E allora via coi **tini in acciaio inox**, dove sulle etichette si può sbirciare il contenuto: ce ne sono tre nel negozio e un paio nel retro. **Barbera, Bonarda, Grignolino, Dolcetto e Arneis**. Puoi comprarti il bottiglione in vetro o quello in plastica, oppure portarti da casa la bottiglia.

I prezzi sono più che abbordabili: 1,40 al litro il Barbera, 1,60 il Bonarda, 2 il Dolcetto e via così.

Ma bevono, questi Gaviratesi? «Bevono, bevono. Apprezzano – spiega Bossi – . Perché ritornano. Su

10 che entrano, 8 li rivedo. Vorrà ben dire qualcosa. È così, la mia passione: semplicemente credo nel vino come prodotto».

[Andrea Camurani](#)

andrea.camurani@varesenews.it