



STORIE MILANESI

Vino sfuso anticrisi Torna l'osteria contro l'happy hour

*L'avventura di un giovane agronomo:
«Sui Navigli offro qualità a prezzi popolari»*

Mimmo Di Marzio

■ Si fa presto a dire «osteria», come quelle fuoriporta cantate da Guccini o come quelle degli stornelli romaneschi dove dentro al vino ci mettevano l'acqua. Annacquato o no, il mezzo litro spillato dalla botte era nella tradizione italiana sinonimo democratico di aggregazione sociale, baluardo contro la depressione dei pensionati e meta rifugio di scorribande tran-

anni fa lanciò la sua sfida anacronistica: proporre come una volta la vendita e mescolta di vini sfusi a prezzi popolari nel cuore della Milano by night, quella dei Navigli dove i locali fanno a gara per proporre l'aperitivo più *glamour*. Ma il giovane Aaron, di sangue veneto e toscano per formazione, è cresciuto in una concezione assai lontana da quella dell'happy hour alla milanese, più avvezzo semmai al mondo dei *bacari* nascosti

dall'Alzaia Naviglio Grande, nacque la «Vineria», bugigattolo occupato per metà da sette botti di acciaio riempite a rotazione da vini sfusi regionali, dal Veneto alla Sicilia passando

BOTTI Aaron Brussolo:

«Le riempio con rossi

e bianchi di tutt'Italia.

E i ragazzi risparmiano»

la ferrarelle. Ma ben più l'idea fece breccia al punto oggi la sua cantina è divenuta una tappa cult sia per gli abitanti del quartiere che arrivano con cestelli e vuoti a rete, sia per gli studenti a cui sembra vero poter trascorrere una serata allegra pagando manciata di monete.

«Il segreto -racconta Aaron- è stato offrire la qualità a basso costo; ma in fondo è un po' segreto di Pulcinella per ge-

