

Milano Cronaca

Bianchi e rossi a domicilio con l'aiuto di un sommelier

In tutta la città

● Tre fondatori, un sommelier e un enologo: è il mix vincente che sta dietro a Milanovino. Consegne gratuite in meno di 3 ore.

Vini di qualità a prezzi umani, mica come in enoteca dove ormai un bicchiere di rosso costa dai sette euro in su. È questo il fiore all'occhiello di Milanovino: una sorta di pizza express del succo d'uva che, proprio per mantenere viva la tradizione dei motorini con baule in giro per la città, coccola i suoi clienti con consegne gratuite e a domicilio. Per far partire l'ordine basta una telefonata allo 02.45.54.81.00 o un click sul sito www.milanovino.it. Bianchi, rossi, rosati, birra o champagne: scegliere è difficile. Ecco perché in soccorso di chi chiama ci sono anche un sommelier e un enologo: Massimo Marchesi e Guido Beltrami. Insieme ai



Fondatori e sommelier Inaugurano il nuovo motorino delle consegne

tre soci fondatori (Alberto Jacini, Gabriele Giovanelli e Matteo Dollfus) sono i "registri" di Milanovino. Un gruppo di trentenni che nel 2009, a colpi di assaggi in giro per l'Italia, ha deciso di creare una cantina con etichette estranee al circuito commerciale. L'offerta comprende anche corsi di degustazione e aperitivi da 15 euro che niente hanno a che fare con i soliti happy hour. In verità sono per-

corsi enogastronomici in miniatura. I clienti sono per la maggior parte privati che nel giro di tre ore hanno bisogno di una buona bottiglia (prezzi dai quattro euro in su) con la quale fare bella figura a una cena di colleghi o di amici. Ultimamente, però, a usufruire del servizio ci sono anche bar, ristoranti e agenzie di catering. Qualche cosa vorrà dire: provare per credere. (L.P.)