VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

L’Enoteca Forni in centro a Ispra festeggia sessant’anni di attività

Alessandro Guglielmi · Thursday, July 7th, 2022

Alcuni negozi crescono insieme al paese dove nascono, cambiano accanto alle persone che li frequentano, e custodiscono una piccola parte di storia. È il caso dell’**Enoteca Forni**, che da tre generazioni porta avanti la sua attività in via Piave, in centro a Ispra.

Fondata il 10 luglio 1962 da Giuseppe Forni, l’enoteca compie quest’anno il suo sessantesimo anniversario. In questi anni il negozio è diventato un’istituzione per il paese, ampliando l’offerta e portando sugli scaffali vini da ogni regione e distillati. L’enoteca è anche riuscita a conquistarsi traguardi prestigiosi. Gambero rosso ha infatti inserito l’Enoteca Forni tra le 365 migliori enoteche italiane nelle edizioni 2021 e 2022 della guida *Bere bene*. Quella della famiglia Forni è l’unica attività della provincia di Varese ad aver ricevuto questo riconoscimento.

La collezione dell’Enoteca Forni. Tra le bottiglie anche una di Armagnac risalente al 1893, ritrovata in

Francia murata in una parete, dove era stata nascosta per sfuggire alle razzie dei soldati tedeschi durante la guerra

Ogni storia, per quanto lunga, parte dal primo passo e quella della famiglia Forni è cominciata dentro un piccolo negozietto in centro. «La nostra famiglia – racconta **Piero Forni**, figlio di Giuseppe – viveva in Francia, vicino a Vichy, mio padre lavorava nel settore del vino, ma dopo la morte di mia madre, abbiamo deciso di tornare a Ispra, il paese di origine della nostra famiglia. Una volta arrivati, mio padre ha deciso di continuare a lavorare nello stesso settore e ha aperto un negozio di vini. **La nostra prima enoteca era molto piccola, aveva una vetrina di appena due metri**, ricavata in una delle poche palazzine che sorgevano all'epoca in centro a Ispra».

Giuseppe (sinistra) e Piero (destra) Forni di fronte al loro primo negozio a Ispra

Dopo Giuseppe, la guida dell'enoteca è passata a Piero, finché nel 2015 il testimone è arrivato nelle mani di suo figlio Marco. «Un tempo – racconta **Marco Forni**, titolare dell'enoteca e sommelier – il vino era parte dell'alimentazione quotidiana. Si vendevano fiaschi da uno e da due litri. Negli anni le abitudini sono cambiate. **Ora la gente beve meno, ma beve meglio**. Si presta più attenzione alla qualità del prodotto e si vogliono sperimentare nuovi gusti. Abbiamo notato questa tendenza soprattutto durante il *lockdown*».

L'Enoteca Forni, una lunga storia che guarda al futuro

Interpretare i gusti dei clienti, saperli guidare e un restare sempre aggiornati hanno permesso all'enoteca di continuare a crescere. «Seguiamo tutte le principali fiere del vino – spiega Marco Forni -, visitiamo le cantine dei produttori e in generale cerchiamo di stare il più possibile al passo con le novità. In Italia l'offerta è veramente ampia e dobbiamo riuscire a dare buoni consigli ai nostri clienti sia per quanto riguarda i vini importanti sia quelli migliori dal punto

di vista del rapporto qualità-prezzo».

«**Al momento** – aggiunge il titolare – **stiamo ammodernando il negozio e a breve apriremo una nuova sala**. Guardiamo in avanti con positività e continuiamo a dare il nostro meglio per proporre ottime scelte nonostante il periodo sia difficile per tutti».

All'Enoteca Forni torna il *Perlage du lac*

In occasione del sessantesimo anniversario, **l'Enoteca Forni ha organizzato per domenica 10 luglio la seconda edizione del *Perlage du lac***. Dalle 10.30 alle 13 in negozio si potranno gustare gratuitamente sei spumanti metodi classici tra cui due champagne. Tutti i dettagli sono disponibili a questo link.

This entry was posted on Thursday, July 7th, 2022 at 7:30 am and is filed under Lombardia
You can follow any responses to this entry through the Comments (RSS) feed. You can leave a response, or trackback from your own site.