



**BOTTEGHE INNOVATIVE**

# LA DROGHERIA GITANA DEL GASTRONOMO SURFISTA

GIORGIO A PAGINA 23

Produce e seleziona vini naturali e promuove piccoli produttori e osterie del territorio in un negozio temporaneo a Forlì

FOTO MAURO MONTI

NUOVE BOTTEGHE

# Dal surf alla gastronomia e al vino Come è nata la “Drogheria gitana”

Luigi Zoli dopo la laurea a Pollenzo ha lavorato nelle vigne in Spagna imparando a vinificare. Ha cominciato vendendo vini naturali col furgone, poi il negozio e ora il sogno di una mescita

FORLÌ

Laura Giorgi

Dal surf sulle coste della California alla gastronomia, passando per le vigne d'Europa. Quello di Luigi Zoli, che lo scorso 5 dicembre con altri sei soci, cinque amici di Forlì e due Predappio, ha aperto in Corso Mazzini 74 a Forlì la “Drogheria gitana”, è un viaggio esistenziale ricco di colpi di scena e di molte relazioni. «Avevo una laurea in scienze motorie e inseguivo la mia passione per il surf attraverso gli oceani di vari continenti. Vivevo a San Francisco e stavo per sposarmi, quando ho deciso che la gastronomia sarebbe stato il mio nuovo futuro». Non fu certo il frutto di una crisi di mezza età, anche perché Luigi di anni ne ha ancora per qualche mese 32. «È cominciato con mio fratello che ha iscritto tutta la famiglia a Slow Food, io mi sono appassionato, ho cominciato a leggere i libri di Carlo Petrini. Un poco alla volta ho capito che il cibo è uno strumento politico per cambiare il mondo e allora nel 2014 ho deciso di iscrivermi all'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo –racconta Luigi nella sua bella e luminosa bottega fra bottiglie e vasetti–. Quell'esperienza mi ha aperto un mondo di contatti e subito dopo aver finito con gli studi sono andato a lavorare in diverse cantine, in particolare della Spagna. L'idea di cominciare a distribuire i vini naturali è nata mentre lavoravo nelle vigne di Ismael Gozalo a Nieva, in provincia di Segovia».

Dal furgone alla bottega

Così Luigi pensa di avviare questa attività girando l'Italia con un furgone, gitano appunto. «Insieme ad alcuni amici ho messo insieme una lista di 25 produttori, tutti vignaioli che fanno vino senza chimica e che non imbottigliano più di cinquantamila bottiglie. Poi però mi sono accorto che vendendo solo vino economicamente non è facile, avrei dovuto allargare la rete, assumere agenti o abbassare troppo i prezzi, il che non era più etico nei confronti dei produttori –racconta Zoli–. Allora mi sono messo a cercare un negozio a Forlì, la mia città, e l'ho trovato in Corso Mazzini. Era un ex negozio di articoli sportivi, il proprietario si è subito emozionato al nostro progetto e ci ha aiutati parecchio, innanzitutto abbassando molto il prezzo dell'affitto». Le porte della Drogheria hanno aperto il 5 dicembre scorso e sugli scaffali oltre ai vini ci sono anche altri prodotti. «Conserven e mieli soprattutto, prodotti di piccoli artigiani del territorio, perché quando sono tornato ho scoperto che tanti miei coetanei si erano a loro vol-



Luigi Zoli ha creato con altri sei amici la Drogheria Gitana in centro a Forlì, resterà aperta fino al 31 marzo poi si vedrà FOTO MAURO MONTI

ta dati all'agricoltura sostenibile –aggiunge il gastronomo ex surfista–. Ma anche preparazioni messe sotto vaso da alcune osterie di qualità delle nostre vallate, come la Barroccia o la Campanara di Galeata, per fare due esempi».

Produzione e mescita

Il modello a cui però Luigi si è ispirato in origine prevedeva sì la vendita, ma anche la produzione e pure la mescita. «Con la produzione ci sono –racconta sempre con entusiasmo Zoli–. Con il mio migliore amico e socio Fabio Elleri, oggi agricoltore, produciamo due vini: il nostro Sangiovese dalla parcella di una vigna a Rio Cozzi a Castrocaro, e un rosato da una vigna più vecchia in Valbidente, uscirà fra poco e lo venderemo come sfuso. Ho visto come fanno i vignaioli in Loira, producono il loro vino e lo servono in piccoli negozi dove vendono anche i prodotti degli altri. Quindi l'obiettivo, arrivato a marzo quando scade il contratto per questo locale, vedremo se riusciamo a fare il passo successivo: creare anche un'enoteca, magari in piazza Saffi, con i dehor all'aperto». Intanto è già pronto a partire anche un altro progetto firmato Zoli, con un'altra società, sarà sempre un'enoteca, ma a Bertinoro, si chiamerà Vineria Caramella e a marzo dovrebbe cominciare la mescita.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.