

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

L'enoteca Bragiotto di Canegrate diventa "Attività Storica": "Il nostro segreto è la specializzazione"

Valeria Arini · Monday, July 17th, 2023

All'enoteca **Bragiotto di Canegrate** il riconoscimento di attività storica. Presente dal 1972 in via Settembrini, il negozio è tra le **sei nuove realtà storiche arricchiscono il Legnanese di servizi e prodotti di qualità dell'Alto Milanese**

In realtà la presenza di Bragiotto a Canegrate è antecedente: l'attività nasce nel 1970 come negozio di alimentari, intestato a **Dea Bragiotto**. Si trovava nella stessa via, a pochi metri di distanza. Era composto da un unico locale, semplice e anonimo, nella periferia di Canegrate, nella zona chiamata "Le Cascinette". Dopo un paio di anni venne costruita l'attuale sede, con annesso deposito adibito allo stoccaggio di vini e acqua, gestita da Dea Bragiotto e dal marito Natalino Merlo, entrambi di origini venete. Nel 1993 diventa *Bragiotto snc* di Merlo Maurizio & C e **ancora oggi l'enoteca viene portata avanti dai figli di Dea e Natalino, Fabrizio e Maurizio.**



«Il negozio – raccontano i due titolari – ha mantenuto le stesse caratteristiche fino al 2000, quando da alimentare si è specializzato in enoteca. Inizialmente, negli anni settanta, si basava sul commercio di vini comuni da tavola. Poi le abitudini degli italiani sono cambiate e il vino è diventato una bevanda da degustare o regalare nelle occasioni speciali. Negli anni abbiamo quindi introdotto la vendita delle acque minerali, per arrivare con il tempo a **proporre alla clientela vini e distillati italiani di alta qualità, sui quali ci siamo specializzati**. Per fare arrivare le persone in periferia è fondamentale avere prodotti ricercati e offrire servizio dedicato».

L'attività ha superato il difficile periodo del Covid, potenziando il servizio di delivery, ancora attivo e sviluppato e ha continuato a specializzarsi nella vendita di vini, birre e liquori italiani, rispondendo alle esigenze di una clientela più consapevole e informata.

Fabrizio è sommelier professionista **AIS** (Associazione Italiana Sommelier) con diploma di secondo livello di assaggiatore **ANAG** (Associazione Nazionale Assaggiatori Grappe e Distillati), e insieme al fratello è sempre disponibile per dare preziosi consigli a chi entra in enoteca: «Il riconoscimento di attività storica è per noi motivo di grande orgoglio e soddisfazione – commentano perchè **dà valore al grande lavoro iniziato dai nostri genitori** che ricordiamo con grande affetto».

This entry was posted on Monday, July 17th, 2023 at 9:30 pm and is filed under [Alto Milanese](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.