

COMUNICATI STAMPA, EVENTI

# Pizzolato e la via del Bio

15 ORE AGO by CAMILLA GUIGGI

Cinque generazioni di storia e di tradizione ecco la **Cantina Pizzolato**. Un lungo impegno nella produzione enologica nel rispetto della naturalità e della massima qualità, un'azienda che realizza passo dopo passo la sua idea di futuro. Un percorso che ha inizio trentacinque anni fa quando, nel 1981, **Settimo Pizzolato** entra in azienda affiancando il padre Gino e progressivamente intraprende, tra i primi imprenditori enologici in Italia, la via del biologico. Nel 1991 ottiene la certificazione per produrre i vini biologici.

*“Sono passati trentacinque anni da quando ho affiancato mio padre al timone della nostra azienda agricola – racconta il titolare Settimo Pizzolato – sin da allora, il mio desiderio era di convertire la produzione al biologico, ritrovando il legame ancestrale tra uomo e terra. Grazie alla mia determinazione, sono riuscito a realizzare questo sogno e a diffondere in tutto il mondo un vino rispettoso dell'ambiente. Oggi questo lungo percorso si corona con la realizzazione della nuova cantina, che rappresenta perfettamente lo stile di vita che perseguo e di cui i miei vini sono ambasciatori”.*



*Una scelta radicale che ha l'obiettivo di coinvolgere nel tempo ogni aspetto del processo produttivo: dall'utilizzo di energia pulita, autoprodotta per il 50% grazie ad un impianto fotovoltaico posto sul tetto della cantina, alla riduzione degli sprechi tramite impianti di*

ultima generazione e a basso consumo energetico, dai sistemi di accensione e spegnimento automatico delle luci ai termostati localizzati, fino alla fitodepurazione e diminuzione del consumo di acqua in campagna attraverso la microirrigazione.

Valori consolidati, che saranno un punto di partenza fondamentale per l'apertura della nuova cantina, che verrà inaugurata ufficialmente il 29 maggio 2016 e che sarà un punto di ritrovo per la comunità del trevigiano: un luogo dove la passione, le persone e i vini potranno riunirsi in momenti di incontro e di piacere legati al frutto del lavoro dell'uomo.



L'attesissima sede moderna esalterà l'importanza data dalla storica villa: un grande edificio del Cinquecento, in perfetto stile Palladiano, rappresentato in numerose mappe di Villorba (TV), anche risalenti al 1680. La Casa Pizzolato è da sempre simbolo di ospitalità e di unione familiare, tanto da essere raffigurata nello stemma aziendale, raccontando l'origine di una storia che contribuisce alla crescita di un'intera società e ne consolida i principi fondanti.

Desiderio di guardare al domani dunque, con spirito di solidarietà: il disegno di Settimo Pizzolato si spinge infatti anche ad *una maggiore economicità dei prodotti finiti e all'accessibilità per tutti i portafogli*, con lo scopo di non escludere nessuno dall'occasione di gustare un prodotto naturale al 100%.

In linea con la propria filosofia, anche per la realizzazione della nuova cantina Settimo Pizzolato ha scelto di avvalersi di consulenti, fornitori e, soprattutto, materiali locali, ovvero a Km zero.

**Il Progetto:** è firmato a **MADE associati**, studio di architettura e paesaggio degli architetti trevigiani Adriano Marangon e Michela De Poli. La presenza della Villa, residenza della proprietà, costituisce un elemento primario nella composizione degli elementi. L'ambito degli uffici sarà strutturato per essere l'immagine rappresentativa dell'Azienda e presenterà una relazione diretta con lo spazio aperto avendo al piano terra una zona di reception, un punto vendita ed una zona laboratorio. Una passerella sospesa sarà inoltre il trait-d'union fra i vari livelli spaziali dell'architettura e tutte le fasi produttive, in un'ideale continuità, non solo visiva, del percorso che parte dal vigneto per arrivare al calice.



L'edificio avrà una "pelle" costituita da un rivestimento-filtro in listoni di legno posti in senso verticale, la cui ossidazione contribuirà, nel tempo, all'integrazione della struttura nel paesaggio, riprendendo le costruzioni rustiche tradizionali della campagna trevigiana. La cantina avrà inoltre numerosi punti di contatto con l'esterno: alcune superfici in erba faranno da transizione tra la zona del parcheggio e l'edificio, mentre una piazzetta in legno darà continuità all'interno. Lo spazio esterno pavimentato sarà usato in occasione di eventi e manifestazioni legate alle attività dell'azienda.

**I Materiali:** il legno utilizzato nell'intero progetto è il **Faggio** prodotto da **ITLAS**, un'altra bella realtà imprenditoriale della provincia di Treviso. Il legno, certificato Pefc, proviene solamente dalla **Foresta controllata del Cansiglio** attraverso un processo di selezione attuato in accordo con Veneto Agricoltura. Un



prodotto a chilometro zero, poiché la Foresta del Cansiglio è situata a soli venticinque chilometri dalla sede produttiva di Itlas; il faggio del Cansiglio possiede inoltre caratteristiche tecniche di robustezza e resistenza eccezionali, tanto da essere utilizzato fin dai tempi della Serenissima Repubblica di San Marco.



**CAMILLA GUIGGI**

