



Una cantina, dalle “radici bio”, alla Biennale di Architettura a Venezia: è la Cantina Pizzolato

Il progetto di Made Associati per l'azienda veneta sostenibile a 360° selezionato tra 500 progetti per l'Italia del futuro dal Ministero della Cultura

Una cantina dalle “radici bio” e dalla “pelle” in legno di faggio locale (certificato Pefc, e proveniente dalla Foresta controllata del Cansiglio, attraverso un processo di selezione, in accordo con Veneto Agricoltura, eccezionalmente robusto da esser utilizzato fin dai tempi della Serenissima, ndr), che, ossidandosi con il tempo, contribuirà ad integrarla nel paesaggio, riprendendo le costruzioni rustiche tradizionali della campagna trevigiana. Ma non è l'unico punto di contatto che l'edificio ha con l'esterno: alcune superfici in erba fanno da transizione tra l'architettura ed il paesaggio circostante, mentre una piazzetta in legno dà continuità all'interno, ed è parte di un grande spazio esterno pensato ad hoc per ospitare eventi. Un'architettura contemporanea, in dialogo, tra passato e futuro, con la storica villa da cui tutto ebbe inizio, un grande edificio del Cinquecento, in perfetto stile Palladiano. Ecco la particolarità della Cantina Pizzolato, azienda bio a Villorba (Treviso), esposta alla Mostra Internazionale di Architettura della Biennale di Venezia n. 16 (fino al 25 novembre) con il progetto degli architetti Adriano Marangon e Michela De Poli di Made Associati, selezionato tra oltre 500 progetti italiani per “Arcipelago Italia - Progetti per il futuro dei territori interni del Paese” del curatore Mario Cucinella per il Padiglione Italia, promosso dalla Direzione Generale Arte e Architettura contemporanee e Periferie urbane del Ministero per i Beni e le Attività Culturali.

La Cantina Pizzolato è un'azienda pioniera del biologico sin dagli anni Ottanta, e che ha da poco espianato due ettari di glera per sperimentare vitigni resistenti, con l'obiettivo di passare nel giro di qualche anno a questi vitigni e arrivare a un livello di trattamenti quasi pari a zero (il 15-16 settembre è di scena un educational sul biologico del futuro, con visita alla cantina dove si producono 5 milioni di bottiglie certificate ed ai vigneti che la circondano). La nuova sede aziendale inaugurata nel 2016 ingloba quella passata e si fonde col paesaggio circostante, nel rispetto dell'ambiente e ad impatto zero sulla comunità circostante. “Cucinella accomuna il termine architettura a quello di responsabilità sociale. Lo condivido - spiega Settimo Pizzolato, alla guida della cantina - ciò che ho creato assieme agli architetti era il sogno di realizzare un luogo dove il lavoro dell'uomo e il piacere del mio vino fossero condivisibili dagli eno-appassionati, agli operatori del settore, per giungere perfino ai più piccoli. Vorrei che tutti coloro che ci visitino, fossero colpiti dal suo trasmettere calore, ospitalità, attenzione, naturalità”.