



Una cantina vitivinicola alla Biennale di architettura



Publicato il: 27/09/2018 16:45

C'è anche una cantina vitivinicola tra i progetti esposti alla 16ma Biennale dell'architettura di Venezia. Realizzata dagli architetti Adriano Marangon e Michela De Poli, di Made Associati di Treviso, Cantina Pizzolato, pioniera in Veneto e in Italia del vino biologico dagli anni Ottanta, è stata selezionata tra oltre 500 progetti della Penisola: il progetto è esposto nell'"Arcipelago Italia - Progetti per il futuro dei territori interni del Paese", all'interno del Padiglione Italia.

"La necessità era di dare nuovi spazi all'intero ciclo produttivo - afferma il titolare della Cantina, Settimo Pizzolato - in una struttura funzionale che rispecchiasse la nostra filosofia. Ciò che ho creato insieme agli architetti è stato sicuramente un mio grande sogno e le richieste erano ben specifiche: creare un luogo dove il lavoro dell'uomo e il piacere del mio vino fossero condivisibili da tutti, dagli enoappassionati agli operatori del settore, per giungere persino ai più piccoli. Vorrei che tutti coloro che visitano la nostra cantina fossero colpiti dal suo trasmettere calore, ospitalità, attenzione, naturalità. E' la fase finale di un percorso che parte dal vigneto e arriva nelle case e nei calici di chi sceglie uno dei nostri vini. La nuova cantina per me è il completamento di un sogno, è la possibilità di farlo vivere e raccontarlo".

"Il nostro lavoro di ampliamento della Cantina Pizzolato - spiegano gli architetti Adriano Marangon e Michela De Poli - si è formato osservando un terreno e le sue qualità, attivandosi in un'operazione di riordino che doveva permettere di cogliere ogni elemento del paesaggio nella sua singolarità ma anche nella sua complessità. Le richieste e le funzionalità dovevano per noi trovare risposta nella lettura chiara di quel luogo attraverso tutte le sue componenti che concorrono alla qualità dei suoi prodotti. Quando abbiamo visto la call per il Padiglione Italia all'interno della 16ma Mostra internazionale di architettura, abbiamo pensato alla Cantina perché ci sembrava rispondere in maniera misurata alla sezione 'Progredire': opere che innescano dinamiche virtuose con i settori produttivi locali, perseguendo il benessere e lo sviluppo della comunità secondo un approccio in cui l'innovazione supporta e amplifica il valore della tradizione".

L'azienda trevigiana è stata tra le prime in Italia a credere nel biologico e a utilizzare sistemi in agricoltura per rispettare il prossimo e l'ambiente. Proprio le esigenze produttive e aziendali, con oltre 5 milioni di bottiglie biologiche certificate vendute all'anno, hanno portato alla progettazione di una nuova sede aziendale che inglobasse quella precedente e che si fondesse con il paesaggio circostante, nel rispetto dell'ambiente e a impatto zero con la comunità. I valori di Settimo Pizzolato sono stati, quindi, il punto di partenza per la nuova cantina, che hanno trovato concretezza nel progetto degli architetti Marangon e De Poli. Inaugurata nel 2016, la Cantina si

propone oggi come punto di ritrovo per la comunità del Trevigiano: un luogo dove la passione, le persone e i vini possono riunirsi in momenti di incontro e di piacere legati al frutto del lavoro dell'uomo.

Una Cantina sempre in movimento, dunque, che si trasforma in un grande luogo di condivisione e di emozioni, durante eventi e attività rivolti a tutti. La nuova e moderna sede esalta l'importanza della storica villa da cui iniziò tutto: un grande edificio del Cinquecento, in stile Palladiano, rappresentato in numerose mappe di Villorba (Treviso). 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.

Il legno utilizzato nell'intero progetto è il faggio, certificato Pefc, proveniente esclusivamente dalla Foresta controllata del Cansiglio, attraverso un processo di selezione attuato in accordo con Veneto Agricoltura. Un prodotto locale che possiede caratteristiche tecniche di robustezza e resistenza, tanto da essere usato fin dai tempi della Serenissima Repubblica di San Marco.

Il progetto, firmato Made associati, studio di architettura e paesaggio di Treviso, è composto da un edificio con 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 ha, inoltre, numerosi punti di contatto con l'esterno: alcune superfici in erba fanno da transizione tra la zona del parcheggio e l'edificio, mentre una piazzetta in legno dà continuità con l'interno e viene utilizzata anche in occasione di eventi.

L'ambito degli uffici è strutturato per essere l'immagine rappresentativa dell'azienda e presenta una relazione diretta con lo spazio aperto, avendo al piano terra una zona di reception, un punto vendita e un'area laboratorio. Una passerella sospesa è, 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.

Un progetto complesso e ricercato, dunque, che ha dato vita a una struttura estremamente contemporanea, che rispecchia l'anima della Cantina Pizzolato, in un continuo dialogo tra conoscenza, rispetto e benessere, che sono i principi dello stile di vita biologico, cui si accompagna anche l'accessibilità dei vini per tutti i portafogli, nella convinzione che nessuno vada escluso dalla possibilità di gustarli.

Cinque generazioni alle spalle, le radici di Cantina Pizzolato, infatti, affondano in un lungo impegno nella produzione enologica nel rispetto della naturalità e della massima qualità e su questo ha costruito la propria filosofia produttiva. Un percorso che ha inizio nel 1981, quando Settimo Pizzolato entra in azienda, e che porta, dieci anni dopo, a ottenere la certificazione ufficiale per i vini biologici. Non solo: tutti i vini Pizzolato sono da sempre anche vegani, in quanto prodotti senza elementi di origine animale. Una scelta fatta da Settimo sin dal 1985, quando ancora non si parlava di veganesimo, e che oggi trova nella certificazione Vegan un riconoscimento.

"Sono passati 35 anni da quando ho affiancato mio padre al timone della nostra azienda agricola - racconta Settimo Pizzolato - e 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: produrre vini biologici e vegani, infatti, significa anzitutto rispetto: rispetto per le persone, per l'ambiente". I vigneti, del resto, hanno trovato la dimora ideale grazie al suolo caldo e al terreno ricco di elementi minerali, gremito di sassi trascinati nel tempo dal fiume Piave, a cui fanno da sfondo le montagne che li hanno originati.

"Siamo nel cuore di una delle aree vinicole più conosciute. Abbiamo, in pochi chilometri, il Conegliano Valdobbiadene, l'Amarone, il Soave e il Raboso, solo per fare alcuni esempi. Questo implica grande responsabilità: dobbiamo ricercare al massima qualità dei prodotti per mantenere alta l'immagine del territorio, soprattutto nei confronti dei mercati esteri", sottolinea. Cantina Pizzolato difende l'ambiente anche puntando sulla sperimentazione di vitigni resistenti alle malattie fungine: nuove varietà ottenute incrociando la vite europea con altre specie, da cui,

assicura Settimo, "si produce un vino tanto buono quanto un altro, sempre che sia stato vinificato da mani sapienti".