







La cucina professionale

"L'idea delle cene in villa mi è venuta pensando alle difficoltà che i ristoratori avevano durante l'emergenza sanitaria. Visto che dovevano limitare moltissimo il numero dei coperti negli spazi chiusi perché non organizzarli qui? All'aperto c'è tanto spazio...". Questo progetto di Francesco necessitava di una cucina attrezzata al meglio, per accogliere gli chef ospiti. Nella definizione del progetto, e dovendo così accogliere una "nuova funzione", la vecchia cucina di campagna è stata totalmente riqualficata per renderla adatta alle dinamiche dei professionisti del food che si avvicendano in Villa durante gli eventi organizzati. Era importante dotarla di attrezzature professionali, così l'architetto Nicola Resto ha coinvolto un cuiniere della Brianza, **Asnaghi**, che ha disegnato l'intero nuovo assetto organizzandolo per aree lavoro - preparazione, cottura, lavaggio, refrigerazione - utilizzando anche dei moduli in acciaio dell'azienda milanese Augusto Galli. Gli elettrodomestici di cui è stata equipaggiata sono quelli di **Olis**, storica azienda bellunese specializzata nella produzione di apparecchiature per la ristorazione professionale.



Il Salone Grigio è una delle zone comuni al piano terra della villa. Sotto, una delle dodici camere posizionate al primo piano





HOTEL
NOVEMBRE
53
AD-INSCLUSIVE

Tenuta Mazzolino

UBICAZIONE | Corvino San Quirico (PV)
SITOWEB | tenuta-mazzolino.com
CAMERE | 12
PROGETTO | Studio Archemi
INTERIOR DESIGN | Nicola Resto



di **Sabrina Piacenza**

"La storia della Tenuta Mazzolino inizia nei primissimi anni '80 con mio nonno Enrico quando, in uno dei suoi viaggi, si lasciò sedurre da questa terra che tutti chiamavano già "la collina del Pinot Nero", Francesca Seralvo, la padrona di casa, racconta la genesi di questo progetto ampio che fonda le sue origini nell'amore per questo territorio ricco di vigne e per il vino. La tenuta era in origine

composta da diversi ettari di terreno perlopiù coltivato a vigna, una villa ottocentesca posta al centro della proprietà in posizione dominante sulla collina circondata da un giardino all'italiana con oltre 2000 rose antiche, una cantina e un pollaio/stalla che adesso è diventata la casa di Francesca e della sua famiglia. "La villa era completamente in stato di abbandono. Gli obiettivi di mio nonno erano due. Da un lato trovare un posto dove poter riunire la sua grande famiglia composta da 4 figli e 12 nipoti e dall'altro, da buon francese, aveva il pallino di produrre il suo vino. A Mazzolino riesce a realizzare

entrambi i suoi sogni". La villa, cuore di tutta la tenuta, non subisce grandi lavori di riqualificazione. Si interviene con un approccio piuttosto conservativo, mantenendo stile, composizione, scansione degli ambienti, rivestimenti e decori originali, senza praticamente aggiungere nulla.

Intima accoglienza

Dopo molti anni in cui la famiglia di Francesca si dedica quasi esclusivamente alla vinificazione e alla produzione di uno dei vini rossi italiani più apprezzati e premiati, il Pinot Nero, nel 2020, complici anche i duri mesi della pandemia - che Francesca e la



Francesca Seralvo, artigiana del vino e terza generazione della famiglia proprietaria della Tenuta. Dal 2015 guida Mazzolino con passione

Radici profonde

Proprietaria di Tenuta Mazzolino e fondatrice del gruppo Oltrepò Terra di Pinot Nero Francesca Seralvo dopo una laurea in giurisprudenza e diversi anni da avvocato ha deciso di abbandonare il Diritto per dedicarsi a tempo pieno alla vigna di famiglia nell'Oltrepò Pavese. Il Noir è il vino simbolo di Mazzolino - di cui Francesca va più fiera - ma anche il Blanc, uno Chardonnay vinificato e affinato in piccole botti francesi e la raffinata bollina Blanc de blancs, vini di grande qualità che rispecchiano le sue radici e le ambizioni.

Questo cambio di vita come nasce?

Sono la terza generazione della mia famiglia alla guida della cantina, fondata più di quarant'anni fa da mio nonno. Era la nostra casa di campagna dove ci riunivamo tutti, fratelli e cugini quando eravamo piccoli: per poi continuare con tutte le nostre famiglie... siamo numerosi ormai. Con questa tenuta e con le vigne ho un legame profondo, sono sempre stata quella che seguiva il nonno nei suoi progetti enoici, così, quando mia mamma ha deciso di ritirarsi per me è stata una scelta naturale seguire le sue orme e portare avanti il sogno di mio nonno: far rivivere le sue origini francesi e costruire in Oltrepò una piccola Borgogna.

Da quando inizia quindi l'era di Francesca a Mazzolino?

Nei 2015 inizio a scrivere una nuova storia della Tenuta. Ho fatto tesoro degli insegnamenti ricevuti da mio nonno, ci ho lavorato molto arricchendola con innovazione e creatività. Da tempo mi sono avvicinata alla agricoltura biologica, un lavoro costante e un severo rispetto per l'intero ecosistema vigneto sono gli ingredienti principali per ottenere vini autentici con una forte identità.

Che tipo di esperienze offrite in Cantina?

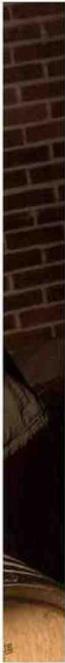
L'enoturismo è un fenomeno di grande successo che registra grandi numeri sempre crescenti. Da qui nasce l'idea di ampliare il nostro progetto di ospitalità in Villa, dall'esperienza già consolidata acquisita con la Cantina. Da noi tutti i weekend è possibile fare degustazioni personalizzate con visita nelle cantine storiche e la passeggiata nei vigneti dove nasce l'uva che poi diventerà il nostro vino. A maggio e a novembre organizziamo il Mazzolino Day, una festa per celebrare la nostra tenuta aperta ai nostri amici, clienti e a chi desidera conoscerci più da vicino.



La ristrutturazione della villa è stata concepita e realizzata pensando allo stile e all'atmosfera di una casa privata

Il piano terra ospita i vari ambienti giorno - il Salone Verde, il Salone Rosa e il Salone Grigio - arricchiti da opere d'arte tra cui dipinti, stampe e sculture, appartenenti alla collezione di famiglia





La villa raccoglie diverse opere d'arte come quella in marmo bianco posta nella sala d'ingresso, un'opera di Pablo Atchugarry, artista uruguayano

sua famiglia hanno passato proprio in questa tenuta - e i lunghi giorni di riflessione, nasce l'idea di ristrutturare completamente la casa recuperando tutti gli ambienti della villa. In contemporanea si decide però di aggiungere un nuovo tassello a questo luogo fruito quasi esclusivamente dai proprietari e dai loro familiari. "Durante i primissimi mesi dell'emergenza Covid ci siamo tutti trasferiti qui, da Milano. Abbiamo avuto modo di vivere appieno questo posto, giorno per giorno, per diverso tempo senza interruzioni. Al netto della situazione generale siamo stati bene e questo ci ha fatto riflettere. Ab-

biamo così pensato di aprire le porte per farlo conoscere al di là del progetto legato alla cantina e al vino per completare la proposta con un'offerta di ospitalità diversa, intima e accogliente", racconta Francesca.

La casa al centro

La villa ha dimensioni generose e si sviluppa su due piani, ai quali si aggiunge il sottotetto. Il piano terra ospita i vari ambienti giorno - il Salone Verde, il Salone Rosa e il Salone Grigio - arricchiti da opere d'arte tra cui dipinti, stampe e sculture, appartenenti alla collezione di famiglia, la cucina e gli ambienti di servizio; al primo piano invece troviamo 12 camere da letto matrimoniali - con i relativi bagni - alle quali si accede dal lungo corridoio distributivo posto al centro della planimetria. Nel sottotetto trova posto una piccola palestra con una zona benessere che comprende sauna e bagno turco. Il tutto è stato concepito come una casa, l'idea è in-





Il bagno della camera 1, come tutti gli altri bagni, è caratterizzato dal pavimento con cementine originali

fatti quella di offrire un'ospitalità riservata e autentica, non di stampo tradizionale tipica di un albergo. "Le stanze non hanno frigobar e nemmeno la televisione, sono essenziali, come le camere di casa nostra".

Il progetto di restyling è stato condotto a più mani. Lo Studio Archemi si è occupato della parte più tecnica e impiantistica mentre l'aspetto decorativo e l'interior è stato principalmente curato dall'architetto Nicola Resta coadiuvato dalla Signora Sandra, padrona di casa e mamma di Francesca che ha fornito le linee guida su cui orientare l'intero progetto. "Volevamo mantenere il più possibile tut-

to quello che c'era in casa, compresi gli arredi. Divani, sedute, lampadari, armadi, sono stati restaurati e riposizionati. La struttura della casa è stata totalmente conservata, nessuna demolizione, a parte i bagni e alcuni rivestimenti ormai obsoleti. Rispettare l'esistente è stato il filo conduttore di tutto il progetto di restaura. Volevamo una casa rinnovata piuttosto che nuova, che ci lasciasse i ricordi dell'infanzia, dei nostri nonni. L'unico ambiente dove si è dovuti intervenire più incisivamente è stata la cucina".

Le cromie del vino

La grande cucina al piano terra della "vita" precedente conserva solo lo splendido pavimento originale realizzato con le tipiche cementine dell'epoca di edificazione della villa; tutto il resto è stato completamente aggiornato e progettato con un'impronta professionale, in modo da poter essere utilizzato facilmente dai servizi catering esterni così come dagli chef chiamati a Mazzolino per gli eventi. La palette colori scelta è un rosa molto scuro e intenso che punta al bordeaux e ricorda molto il Pantone

Marsala colore dell'anno 2015. Un riferimento alle cromie del vino, sicuramente non casuale. Il rosa si alterna ai moduli di acciaio che riflettono ancora di più la nuance e rendono l'ambiente caldo e accogliente. Lungo la parete attrezzata invece un rivestimento più neutro in grès porcellanato lucido scelto dal catalogo Marazzi. Le dodici camere da letto sono arredate con pezzi di recupero; ambienti essenziali e accoglienti nei quali sentirsi a casa, rallentare il ritmo e godersi le eccellenze della tenuta. Le tracce del passato sono evidenti anche nelle stanze con i parquet recuperati, i complementi originali restaurati, la classicità di alcuni elementi ma anche la contemporaneità di altri, per una contaminazione di stili che arricchisce il valore dello spazio e l'esperienza di chi lo vive.

Eventi tra arte e cibo

Per godere e vivere totalmente il modo della campagna pavese e della tenuta Mazzolino, la casa viene affittata interamente, anche per un solo giorno e una notte, ma non porzionata per camere. Per gli ospiti viene

Rispettare la struttura originale è stato il filo conduttore di tutto il progetto di restauro che ha previsto la conservazione di tutto l'esistente e pochissime demolizioni

offerto un servizio su misura, in base alle necessità e alla tipologia di soggiorno o di evento. "Possiamo organizzare cene, colazioni, pranzi, anche la pizza cotta nel forno a legna dal nostro pizzaiolo. L'idea è quella di costruire insieme agli ospiti e clienti quello che preferiscono avvalendosi di diversi partner con cui lavoriamo a stretto contatto, anche chef stellati se lo richiedono", sottolinea Francesca. Tenuta Mazzolino è aperta tutto l'anno, ma nella bella stagione la possibilità di vivere un'esperienza diversa, originale ed esclusiva si amplifica. "La scorsa estate, ad esempio, abbiamo invitato alcuni ristoratori a cambiare scenario, uscire dalle loro cucine e venire a "cucinarci" a Mazzolino. Tanti hanno accolto il nostro invito, anche un cuoco giapponese che ha un ristorante qui vicino, a Stradella". Un'esperienza talmente positiva che Francesca vuole portare avanti "Stiamo lavorando per organizzare delle cene con esperienze legate alla lirica. Già a luglio abbiamo ospitato una cena con orchestra di ottoni e cantanti e per questo autunno vorremmo riproporlo aggiungendo all'esperienza anche una proposta enogastronomica stellata... ovviamente i vini sono i nostri!".