



Nelle immagini in questa pagina: in alto: gli esterni della Cantina Pizzolato; al centro: l'area vitificatore e (in fondo) l'Officina dove si svolge lo degustazione



L'IMPEGNO SOSTENIBILE DELLA CANTINA PIZZOLATO INTERPRETATO DAL PROGETTO ARCHITETTONICO E DAI MATERIALI IN UN "DIALOGO CON IL TERRITORIO"

# Eccellenze del made in Italy in sinergia per la sostenibilità

di MAURIZIO TAGLIANI

*Dall'impiego del legno di faggio della vicina Foresta del Consiglio al riciclo delle acque di scarto, dall'utilizzo di energia rinnovabile all'organizzazione degli spazi funzionale al processo produttivo, dall'attenzione a qualità e sicurezza del lavoro al controllo digitale da remoto dell'intera cantina: il progetto sostenibile della cantina veneta, diventata di recente "Società Benefit", abbraccia a tutto tondo la vita dell'azienda. Un percorso che parte dai particolari costruttivi, per attraversare la filosofia produttiva - coinvolgendo anche l'attività enoturistica - e sfociare nel bilancio di sostenibilità. Una best practice che, a breve, otterrà la certificazione Equalitas*

SABRINA RODOLLI



MICHELA DE POLI E ADRIANO MARANGON



Vino e design sono due settori che hanno reso il made in Italy famoso nel mondo, e La Cantina Pizzolato di Villorba, in provincia di Treviso, è un luogo dove i due mondi si coniugano in una realtà moderna e sostenibile. Situada in un'area strategica tra il Piave e le Dolomiti, sulla via del Prosecco Doc a Treviso, a soli 30 chilometri da Venezia, la cantina nasce nel 1981 con alle spalle l'esperienza di cinque generazioni che hanno scelto di vivere in armonia con l'ambiente attraverso un lungo percorso dedicato alla produzione biologica, certificata dal 1991. Oggi una nuova sede, affiancata alla storica villa del Cinquecento in perfetto stile Palladiano e rappresentata in numerose mappe di Villorba risalenti sino al 1680, simbolo dell'azienda e residenza della proprietà, racconta visivamente la filosofia che da vita a questa realtà trevigiana. Il progetto è firmato da MADE associati, studio di architettura e paesaggio degli architetti trevigiani Adriano Marangon e Michela De Poli, e prende forma dai desiderata di Settimo Pizzolato, titolare dell'azienda insieme con Sabrina Rodolli, sua moglie e sales manager, e dai suggerimenti dei più stretti collaboratori, responsabili delle attività che si svolgono in vigna, nei reparti di produzione, negli uffici e nei locali adibiti al ricevimento di clienti, fornitori e visitatori. "La nostra - spiega Sabrina Rodolli - era una cantina a conduzione familiare cresciuta negli anni. Di quelle per cui si costruiva man mano in base alle esigenze. Il progetto nuovo doveva servirsi a mettere in ordine e ottimizzare i processi di pro-

duzione, e a rendere visibile e fruibile da parte dei nostri ospiti, tutto quello che è il processo di produzione del vino, dall'uva alla bottiglia, sino alla degustazione. Insomma, un luogo dove mondo del vino e design si uniscono in una visione moderna e sostenibile perfettamente inserita nel contesto naturale che la circonda. Il progetto della nostra cantina rappresenta infatti per noi una scelta radicale che ha avuto e ha l'obiettivo di interessare ogni aspetto del processo produttivo: dall'utilizzo di energia pulita, autoprodotta grazie a un impianto fotovoltaico sull'intero tetto della cantina, alla riduzione degli sprechi tramite impianti di ultima generazione".

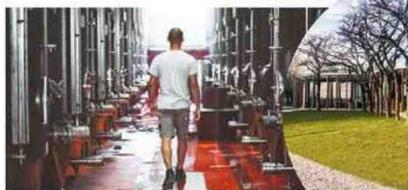
### Un dialogo con il territorio

"Quello che ci ha interessato di più - le fa eco Michela De Poli, architetto progettista - e che è all'origine di tutto il progetto, è stato ridefinire e ampliare una struttura esistente rispettando il corredo paesaggistico che la circonda, secondo filosofie che inglobano nell'architettura criteri di responsabilità sociale. Trovandoci all'interno di un luogo sensibile, quale è un territorio agricolo sostenuto da coltivazioni, la nostra attenzione è stata dialogica: il primo elemento è stato senz'altro quello

di definire una riorganizzazione che evitasse sprechi di spazi, di movimenti, di frequentazioni, di materiali; il secondo elemento è consistito nel trovare un'organizzazione spaziale in grado di dialogare con gli elementi preesistenti. In relazione alla posizione scelta e all'organizzazione dei volumi - continua -, la cantina si pone oggi come diaframma che mette in comunicazione una preesistenza storica, rappresentata dalla villa originaria di proprietà, con l'organizzazione vitivinicola del territorio coltivato. Intermediario, quindi, tra le condizioni di storicità e di lavoro attuale, che propone in facciata, nella piazzetta antistante e anche negli elementi di arredo interni, l'elemento principale materico che è il faggio proveniente dalla vicina Foresta del Consiglio".

"Ci piaceva - riprende Sabrina Rodolli - questa similitudine con gli strumenti che storicamente si usavano e si usano in cantina. Inoltre, il legno usato come involucro e in linea con la nostra volontà di scegliere prodotti locali, di valorizzare il nostro territorio, di parlare del Bosco del Consiglio, dei faggi, e delle nostre tradizioni che derivano dalla città di Venezia". Il legno utilizzato nell'intero progetto, infatti, è il faggio locale. Il legno, certificato FSC, proviene esclusivamente dalla Foresta controllata del Consiglio attraverso un processo di selezione attuato in accordo con Veneto Agricoltura. Un prodotto che possiede caratteristiche tecniche di robustezza e resistenza ottimali, tanto da essere stato utilizzato per la cantieristica navale della Repubblica di Venezia. L'edificio ha una "pelle" costituita da

Continua a pagina 23 ►►



14 novembre 2022

Segue da pagina 21

un rivestimento-filtro in listoni di legno posti in senso verticale, che la integra perfettamente nella struttura nel passaggio.
Questo passaggio - continua De Poli - di relazione con il territorio ampio, non immediatamente l'interno, mette in sintonia le condizioni, in cui il denominatore comune è sempre l'attenzione verso la natura e la protezione del territorio in cui siamo ospitati. Per la realizzazione della cantina l'attenzione è stata particolare, avendo utilizzato per il nuovo involucro la parte di scarto dei legni del Casaglio, che sarebbe dovuta diventare legna da ardere e che invece è stata usata per la facciata, dunque, materiale principe attraverso il quale si presenta la cantina. In questo modo la legna scartata dal taglio è diventata elemento portante della nostra visibilità, e dichiarazione della filosofia dell'azienda Pizzolato: utilizzare lo scarto in maniera consapevole e in economia circolare, scegliendo un rivestimento ai tradizionali fienili della campagna trevigiana, componendo una facciata che "respira". Lo stesso legno della facciata è stato utilizzato anche per gli arredi e gli interni. Di legno è anche la pavimentazione della piazzetta: un luogo sì privato, ma aperto, che accoglie, e introduce all'ingresso della cantina, dove all'interno si ritrovano elementi di arredo ottenuti dalla stessa filiera, a ribadire l'attenzione sull'utilizzo di energie del territorio.

Risparmio energetico e linearezza delle operazioni
La copertura di tutta la cantina è dotata di 520 pannelli fotovoltaici, in grado di produrre circa 300.000 kWh/anni, pari a circa il 25% del fabbisogno della cantina. Inoltre, un depuratore biologico MBR (Membrane Bio Reactor) permette di ottenere acque purificate e filtrate, riutilizzabili al 100%. "Ottendiamo acqua assolutamente pulita

taia e il magazzino del vino imbottigliato. L'aver adibito gli ambienti seminterrati e interrati alle fasi di conservazione, maturazione e stoccaggio dei vini, ci è molto utile per risparmiare energia nel controllo delle temperature".
Una parete mobile, inoltre, separa durante l'anno gli ambienti di vinificazione da quelli di stoccaggio, ma durante i 40 giorni circa della vendemmia, quando è necessario riservare maggior spazio alle operazioni di vinificazione, è possibile rimuovere tale parete divisoria per creare più spazio e facilitare le operazioni di lavorazione delle uve. Nel resto dell'anno, invece, ripristinando il divisorio è possibile mantenere più agevolmente la temperatura più bassa nella parte di stoccaggio che rimane separata, oltre che leggermente interrata. Le operazioni di cantina, infine, sono controllabili da remoto attraverso delle app collegate al server centrale: oltre che visualizzare i parametri dei vari processi di cantina è possibile, sempre da remoto, interagire con le fasi di produzione alcune delle quali, per certi motivi, non si fermano durante i fine settimana. In questo modo i responsabili di produzione possono intervenire da remoto senza spostarsi fisicamente in cantina, e risparmiando tempo ed energia per gli spostamenti.

Comfort e sicurezza dei lavoratori
"Quanto al comfort e alla sicurezza sul lavoro - continua Ceccato - i macchinari più rumorosi e più energivori, come le centrifughe e i gruppi

Enoturismo e condivisione delle esperienze
"Anche sotto il profilo dell'enoturismo - continua Sabrina Rodelli - uno dei nostri desideri era di rendere la cantina visitabile in tutti gli ambienti, e sappiamo bene che questo non è sempre possibile, soprattutto negli orari di lavoro e in certi periodi dell'anno. Volevamo comunque dare la possibilità ai visitatori di guardare all'interno dei vari settori produttivi per far risultare l'intero processo produttivo chiaro e trasparente". "La soluzione adottata - spiega Michela De Poli - è stata quella di aggiungere lateralmente agli edifici una passerella che, provenendo dalla vigna, permettesse di camminare accanto alla struttura osservando tutte le fasi di lavorazione attraverso finestre in parte già esistenti. La passerella sospesa costituisce così 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".
Il progetto si è concluso in questi mesi con la nascita della cosiddetta Officina del Vino, che è il punto finale della visita dell'enoturista, dove si possono degustare i vini di Cantina Pizzolato accompagnati da prodotti tipici in gran parte prodotti in azienda, tutti certificati biologici

coerenti con l'intera produzione. Si tratta di un padiglione architettonicamente composto da una successione di belle che permettono di passare dallo spazio più luminoso dell'accoglienza a quello più intimo del caveau sotterraneo dove sono conservate le bottiglie. Esso si inserisce in un doppio filare di annessi ciliegi che non sono stati toccati dai lavori di edificazione, e che costituiscono un reperto storico di produzioni aziendali del passato, come le ciliegie.
"La sostenibilità per noi è un percorso in continua evoluzione - conclude Sabrina Rodelli - come è giusto che sia, e che non si esaurisce con poche pratiche ma che ci porta sempre a cercare di migliorare sotto tutti i possibili aspetti. Dalla produzione della materia prima in conduzione biologica, sino all'imbottigliamento e distribuzione del prodotto. Da sei anni comunichiamo questo nostro impegno attraverso il Bilancio di sostenibilità, disponibile online sul nostro sito aziendale. Entro fine luglio sarà pubblicato il bilancio relativo al 2021, con un nuovo layout e nuovi contenuti. Stiamo per ottenere la Certificazione Equilias d'Impresa e, a proposito di sostenibilità sociale, abbiamo da poco approvato il nuovo Statuto che sancisce il cambiamento dell'azienda in Società Benefit". Maurizio Tagliani



Qui a fianco foto di gruppo dello staff della Cantina Pizzolato. Sotto: la facciata



dichiara Sabrina Rodelli - che viene analizzata prima di essere reinnesca in ciclo per l'irrigazione, quando necessaria, o nelle falde, restituendo in buona parte quanto avevamo prelevato per le varie lavorazioni, e riducendo la nostra water footprint".
Un altro obiettivo sicuramente centrato nella costruzione della cantina è stato quello di coniugare la componente architettonica con la riorganizzazione degli spazi interni, in una sorta di successione che rispettasse l'ordine cronologico delle lavorazioni all'interno dei vari reparti, dal ricevimento delle uve alla fermentazione dei mosti, alla maturazione del vino, all'imbottigliamento, sino allo stoccaggio del prodotto finito. Questo riordino consente di ridurre le movimentazioni risparmiando energia, di migliorare l'ambiente lavorativo e di ottimizzare l'occupazione degli spazi. "La cantina - spiega Walter Ceccato, enologo de La Cantina Pizzolato - è organizzata in una successione di locali disposti secondo l'ordine di lavorazione, in modo che non si debba movimentare troppo il vino durante la produzione. La cantina, inoltre, insiste su un terreno leggermente in pendenza, e in fase di progettazione abbiamo deciso di sfruttare tale pendenza per interrare quella parte dove c'è lo stoccaggio dei vini non ancora imbottigliati, un'altra parte della cantina, invece, è effettivamente interrata, ed è quella con la bot-

frigo, sono stati sostituiti con altri di concezione più moderna, e i locali che li ospitano collocati in posizioni acusticamente isolate. Chiaramente, resta ancora qualche ambiente dove, in particolari momenti della produzione, gli operatori devono indossare i dispositivi di protezione". Sempre per quanto riguarda la sicurezza degli operatori, per la pavimentazione è stata scelta una resina che dà ferma a un pavimento liscio e agevole da pulire, ma che al tempo stesso garantisce una buona presa sotto le scarpe di chi debba camminarvi.
"Anche nell'area uffici e ricezione - aggiunge Serena Zanatta, communication manager Cantina Pizzolato - sono state create ampie superfici vetrate che assicurano un'ottima illuminazione naturale, garantendo un maggiore comfort lavorativo e permettendo di risparmiare energia per l'illuminazione. Le scrivanie e le sedute sono ergonomiche, regolabili in funzione della posizione di lavoro più congeniale al collaboratore e al suo benessere, così come i monitor dei computer; le scrivanie permettono anche di lavorare in piedi. Inoltre, il riscaldamento dell'area uffici e accoglienza è a pavimento, quindi consente un risparmio energetico, un controllo più preciso della temperatura degli ambienti ed evita ventilazioni che possono dare fastidio durante lo svolgimento del lavoro".

Advertisement for ANTARES VISION GROUP BEVERAGE featuring 'Concentrazione dell'ossigeno nello spazio di testa' and 'Misura non distruttiva in linea'. Includes a QR code and contact information: PER MAGGIORI INFORMAZIONI commercial@ftsystem.com

