

# Oltrepò pavese, il Castello di San Gaudenzio si arricchisce con il Ristorante Dama

scritto da Redazione | 12/01/2024



**Dal 20 gennaio 2024, oltre alla ricettività, il relais di Cervesina (Pavia) offrirà la cucina gourmet dello chef Federico Sgorbini. Ci siamo fatti rivelare qualche anticipazione**

Si chiama **Dama** il nuovo **ristorante del Castello di San Gaudenzio** a Cervesina (PV), una delle novità della scena enogastronomica dell'Oltrepò Pavese.

Dopo il restauro per renderlo più moderno e funzionale, dal **20 gennaio 2024** il relais ricavato all'interno di un castello del XIV completerà la sua proposta mettendo a disposizione degli ospiti dell'hotel, ma anche dei clienti esterni, una **proposta ristorativa affidata all'executive chef Federico Sgorbini**, formatosi con esperienze importanti anche fuori dei confini nazionali.



Da sn, lo chef Sgorbini con i proprietari del Castello, Massimo e Dario Bargaglio (Foto Ufficio stampa).

### **Ristorante DAMA, nel Castello di San Gaudenzio a Cervesina (PV)**

La carta del Ristorante DAMA valorizzerà i prodotti locali, aggiungendo anche un tocco internazionale senza allontanarsi da una cucina semplice ed elegantemente rassicurante.





Alcuni piatti del menu di Sgorbini (Foto Ufficio stampa).

Due i menu proposti dallo chef Sgorbini: “**Oltrepò**”, che omaggia il territorio, e “**Un po’ Oltre**”, nel quale accanto alla carne e ai salumi di razza Varzese, alla cipolla di Breme, agli asparagi di Cilavegna, al tartufo nero di Menconico, ai peperoni e alla mostarda di Voghera troveremo sapori provenienti da altri Paesi del mondo.

«Con lo stesso entusiasmo con cui il 17 dicembre 1977 i tre fratelli Bergaglio hanno inaugurato Il Castello di San Gaudenzio - spiega **Massimo Bergaglio**, proprietario del relais - oggi io e mio cugino Dario stiamo dando una nuova energia alla struttura. Crediamo molto nelle potenzialità dell’Oltrepò Pavese, che oggi vive una fase di rilancio. Stiamo lavorando a 360 gradi sul Castello, che è in continua evoluzione, per far assaporare ai clienti quello che noi viviamo tutti i giorni nel territorio e che vogliamo trasmettere, partendo dalla ristorazione con il ristorante DAMA fino all’ospitalità, una ‘coccola’ offerta dagli ambienti del Relais».

### **Chi è Federico Sgorbini, chef del Ristorante Dama**

Classe 1986, originario di Voghera, Federico Sgorbini vanta collaborazioni illustri, da **Enrico Bartolini** (prima a Le Robinie di Montescano e poi all’**Osteria Perillà** in Toscana) ad **Andrea Ribaldone** al ristorante **La Fermata di Spinetta Marengo** e a **I Due Buoi di Alessandria** (al tempo della stella Michelin, nel 2015).

Tra le altre esperienze nazionali, si segnalano quella presso il prestigioso **Hotel Bauer di Venezia** e presso **Villa Naj a Stradella**, dove ha ottenuto riconoscimenti sulle migliori guide italiane. Arrivato nel 2019 al **Ristorante Lino** di Pavia, il locale ha ottenuto l’assegnazione della stella Michelin. Non

sono mancate le esperienze all'estero, presso i bistellati **Le Taillevent di Parigi** e **The Ledbury di Londra**.



L'executive chef del Dama, Federico Sgorbini (Foto Ufficio stampa).

## **Il Castello di San Gaudenzio**

Ricavato all'interno di un castello del XIV nel comune di Cervesina, il Castello di San Gaudenzio ([www.hcsg.it](http://www.hcsg.it)) ha **44 camere e suites** divise tra la parte antica, il castello, la zona nuova e l'hotel. Il restauro ha conservato l'antico fascino con soffitti a cassettoni e pavimenti a parquet, storici dipinti e camini monumentali.

## **La Cantina del Dama affidata a Davide Canina**

La cantina curata dal sommelier Davide Canina, parte con **250 etichette** frutto di una ricerca attenta, basata sulla qualità e rappresentatività dei terroir di origine. Il viaggio in calice da abbinare ai piatti dello chef, parte dall'Oltrepò per toccare altre regioni italiane e arrivare in Francia (con focus su Alsazia, Champagne, Borgogna, Bordeaux, Loira e Beaujolais), Germania e dall'Austria.

Informazioni