



Castello di San Gaudenzio, tradizioni e sintesi di un territorio ancora inesplorato

A Cervesina (PV), tra atmosfere viscontee e raffinata ospitalità, il Castello di San Gaudenzio racconta l'anima dell'Oltrepò Pavese, tra atmosfere rilassate, ristorazione e buoni vini storici

A cinquanta minuti d'auto da Milano, nel cuore di quell'Oltrepò pavese frequentato da **Ugo Foscolo** – che proprio a Pavia fu professore d'eloquenza – il **Castello di San Gaudenzio** è uno di quei luoghi ameni inaspettati che **ristorano dal trambusto**, dal traffico e dai rumori cittadini.



Alcuni spazi del castello (Foto © Paolo Pontivi).

Castello di San Gaudenzio: un viaggio nella storia

Nascosto tra i vicoli di Cervesina, e **risalente al XIV secolo** nella sua struttura originaria, il Castello di san Gaudenzio è stato più volte restaurato e ampliato. Oggi è un Relais in cui ancora si percepisce l'**atmosfera bucolica e lussureggiante** che animava le giornate primaverili dei Visconti, proprietari per un periodo della tenuta.

Ampi saloni, camini, pavimenti e infissi che abbracciano cinque secoli di storia. **44 camere di stile diverso**, alcune (le migliori) ospitate nell'edificio principale, la maggior parte collocate in una discutibile struttura a ferro di cavallo risalente agli anni '80 del secolo scorso. Ricorda un motel americano dei tempi che furono ma con l'innegabile pregio di affacciarsi su un **curatissimo giardino all'italiana scenograficamente curato**, nell'illuminazione, dal light designer **Davide Groppi**.



Il giardino all'italiana con l'illuminazione del light designer Davide Groppi (Foto © Paolo Pontivi).

Grandi spazi interni, non tutti pienamente sfruttati, come la grande taverna e la biblioteca, e numerose sale che offrono agli ospiti momenti di **convivialità e di conversazione**, compresa l'**ampia piscina interna riscaldata** e un'irripetibile **toilette anni '70** con piastrelle e sanitari a quadri rossi e cerchi blu perfettamente conservata e degna delle migliori ambientazioni dei film dell'orrore alla Mario Bava.



Toilette anni '70 (Foto © Paolo Pontivi).

La proprietà della famiglia Bergaglio

La proprietà è dal 1977 della **famiglia Bergaglio** e, oggi, Massimo ci tiene a sottolineare che « *con lo stesso entusiasmo con cui il 17 dicembre 1977 i tre fratelli Bergaglio hanno inaugurato il Castello di San Gaudenzio, 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* ».



La proprietà dal 1977 è della famiglia Bergaglio (Foto © Paolo Pontivi).

Il Ristorante Dama e i piatti dello chef Sgorbini

La dimensione enogastronomica è affidata all'executive chef **Federico Sgorbini** e al *resident chef* **Alessio Spinelli** che – al [Ristorante Dama](#) – di idee, entusiasmo e ambizioni ne hanno tante. Non sempre sono perfettamente allineate nella sostanza dei risultati che, probabilmente, hanno ancora bisogno di un leggero rodaggio e di una spinta più decisa a *fare di meno, ma meglio*.



Da sn, Federico Sgorbini e Alessio Spinelli (Foto © Ufficio stampa).

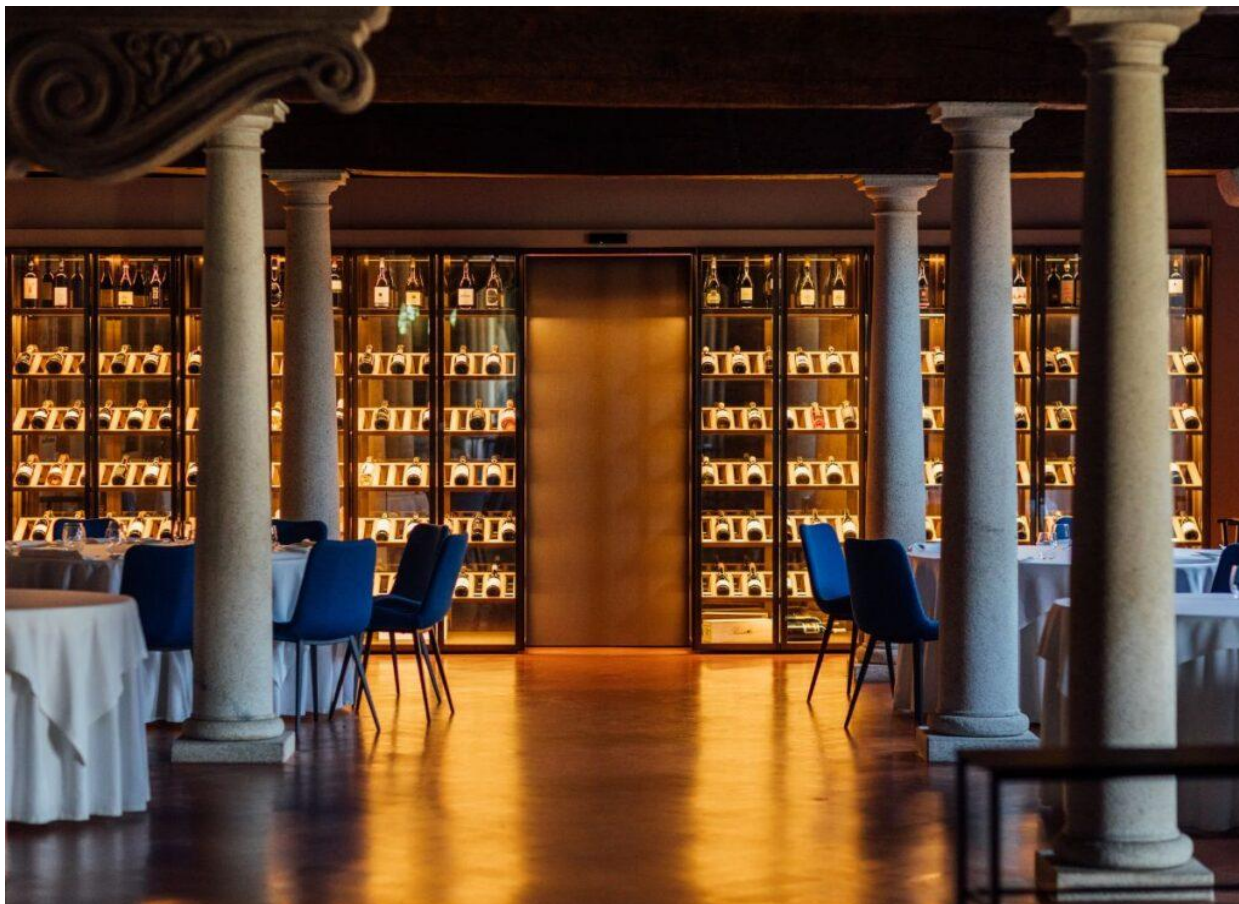
Il *signature dish* è lo “*Gnocco Milano*”, una **rivisitazione del risotto alla milanese e dell’ossobuco**, piatti complessi nei sapori che vengono riuniti in un solo boccone, in una sfera di patate del territorio che nasconde il ripieno di carne, poi “glassata” da una fonduta di risotto allo zafferano e da una guarnizione di Grana Padano Riserva.



Lo gnocco Milano (Foto © Ufficio stampa).

La carta dei vini

Ampia la carta dei vini che oltre alle proposte del territorio, alcune interessanti e poco conosciute, comprende anche **etichette d'oltralpe non inflazionate** che si abbinano comunque bene ai piatti, spesso azzardati e un po' confusi, che escono dalla cucina.



La sala del ristorante Dama con la bella cantina a vista (Foto © Ufficio stampa).

Le eccellenze dell'Oltrepò pavese

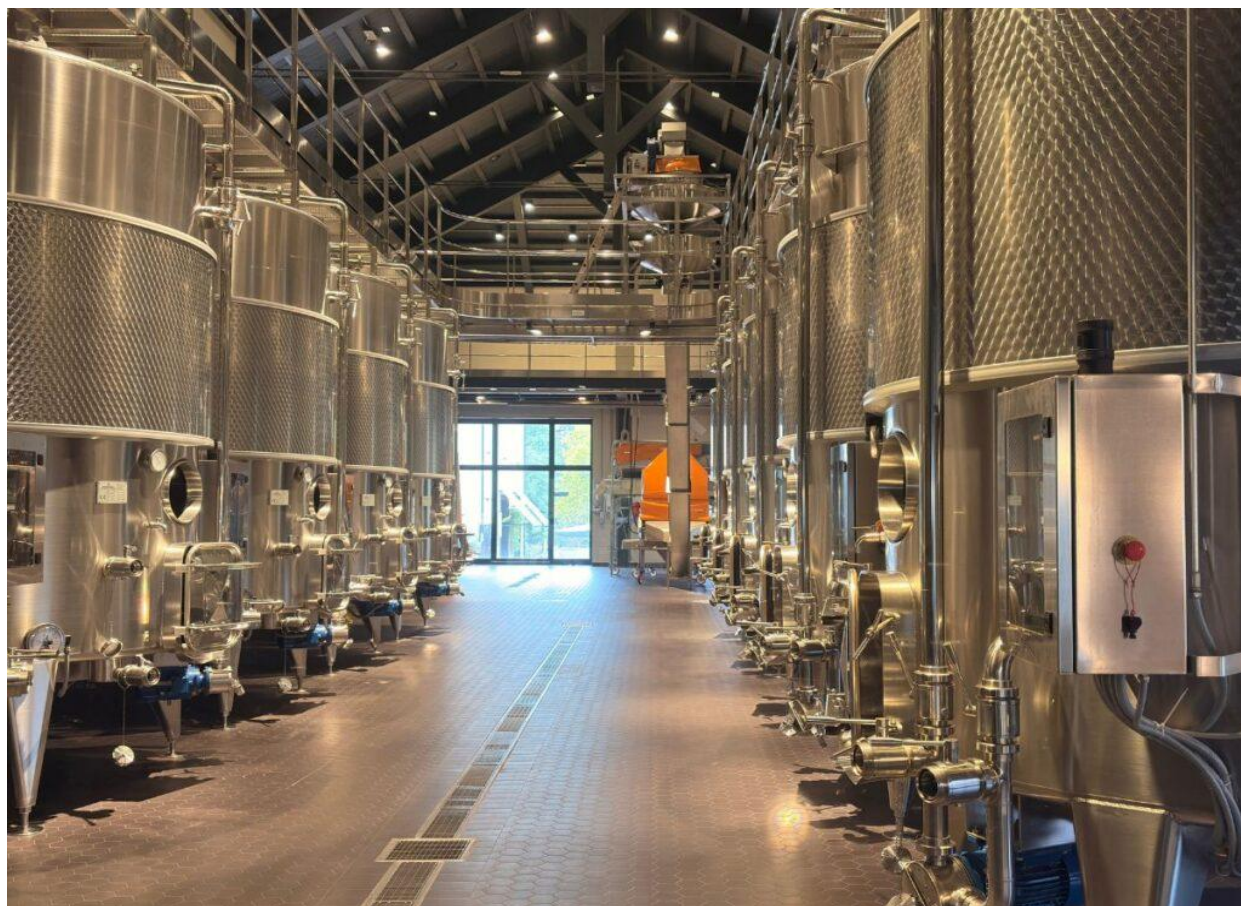
Il Castello di San Gaudenzio è anche un ottimo punto di partenza per scoprire le eccellenze di un territorio ancora in parte inesplorato e non assalito dalle dinamiche e dai sistemi del turismo di massa. A pochi chilometri dalla struttura, a **Borgo Priolo**, l'azienda familiare "**Pura Delizia**" – nata per progettare e realizzare macchinari per la produzione di cioccolato – oggi ha aggiunto alla sua attività originaria anche quella dolciaria. E con una capillare ricerca e selezione delle fave di cacao e della frutta secca realizza una vasta linea di prodotti che comprendono, oltre alle classiche tavolette di cioccolato, anche creme spalmabili, snack salati da aperitivo e pralinati.

Dal dolce al salato, perché poco lontano, a Monteseale, la famiglia **Magrotti** gestisce con esperienza e dedizione uno dei salumifici più interessanti della zona, patria del presidio [Dop Salame di Varzi](#) che nelle cantine della struttura passa i giorni della sua stagionatura per essere poi commercializzato. Un laboratorio che ospita l'intero ciclo di produzione, rispettando la tradizione ma anche l'ambiente, grazie all'impiego di pannelli fotovoltaici e di sistemi di condizionamento intelligente. Il pezzo forte dell'azienda è il salame con doppio budello cucinato a mano "**Plenilunium**", così chiamato per la stagionatura che si compie al termine del ciclo perfetto di tre lune, che unisce la parte magra e pregiata della coscia di maiale, alla parte grassa del guanciale.



Il salame di Varzi della famiglia Magrotti (Foto © Paolo Pontivi).

E poi il vino, nelle storiche cantine [Conte Visitarino](#) di Rocca de' Giorgi, specializzate nella coltivazione e nella **produzione di Pinot Nero sin dal 1850**. 826 ettari di tenuta, di cui 102 a vigneto, in una complessa alternanza di zone boschive e seminativi, con un'attenzione peculiare alla biodiversità e allo scarso utilizzo di fertilizzanti chimici e di eccessiva lavorazione del terreno. Dalle uve, tra le tante etichette, nasce il "Pernice", Pinot Nero dell'Oltrepo' pavese Doc e il 1865, Metodo Classico sempre da Pinot Nero Docg.



Cantine Conte Visitarino di Rocca de' Giorgi (Foto © Paolo Pontivi).

CASTELLO DI SAN GAUDENZIO

Via Mulino 2, Località San Gaudenzio – Cervesina (PV)

www.hcsg.it

Data di creazione

23/10/2025

Autore

paolo-pontivi