



TRAVAGLINO

IN CALVIGNANO DAL 1868

Italia a Tavola

Tenuta Travaglino inaugura la terza Panchina Gigante dell'Oltrepò

Publicato il 29 Giugno 2021 | 12:53

Dopo quelle di Codevilla e Retorbido è stata inaugurata la Big Bench di Calvignano. Qui l'azienda vitivinicola occupa il 70% del territorio e punta sull'enoturismo

È stata inaugurata la terza *big bench* in Oltrepò Pavese [dopo quelle di](#)

[Codevilla](#) e Retorbido. Questa volta domina le colline di Calvignano, suggestivo e piccolo paese oltrepadano, ricco di storia e di bellezze naturalistiche. La **maxi panchina di Chris Bangle** facente parte del circuito **Big Bench Community Project** è stata sistemata sulla sommità di una collina che domina vigneti, campi di orzo e che, come panorama, ha le colline da Montalto Pavese a Borgo Priolo. Ma soprattutto offre una **veduta magnifica sulla Tenuta Travaglino** promotrice di questa bella iniziativa turistica.



La Big Bench inaugurata a Calvignano in collaborazione con Tenuta Travaglino

Calvignano e Tenuta Travaglino, un binomio arrivato alla quinta generazione

La storica tenuta di Calvignano, tra le più belle e suggestive dell'intero arco oltrepadano, ha voluto fortemente questa nuova opportunità turistica, installata tra i propri vigneti che coprono circa il 70% dell'intera superficie del piccolo paese. A fare gli onori di casa, oltre al sindaco di Calvignano, Marco Casarini, sono stati **Cristina e Alessandro Cerri Comi**, nipoti del fondatore **Vincenzo** e quinta generazione della gloriosa realtà vitivinicola.

Big bench, opportunità per il turismo e la convivialità

A sottolineare l'importanza del progetto è stato anche il **presidente della Provincia di Pavia, Vittorio Poma**: «Le **Panchine Giganti** sono spesso conosciute per immagini, ma una volta che ci si siede su una di esse e si prova la sensazione di godersi la vista come se “si fosse di nuovo bambini”, si vive un'esperienza intensa, da condividere con gli altri. Le panchine sono fatte per rilassarsi, a differenza di una sedia o di una poltrona sono larghe abbastanza da

accogliere uno o più amici. Sedersi su una panchina è un gesto sociale piacevole. Ci si sente piccoli di fronte alla panchina stessa, ma soprattutto all'ambiente che ci circonda».

Anche il **sindaco Marco Casarini** ha sottolineato la bontà dell'operazione voluta dalla famiglia Comi Cerri: **«È un'opportunità per tutto il territorio che sicuramente garantirà linfa al turismo** che dalle nostre parti può trovare ospitalità e meravigliosi paesaggi da ammirare tutto d'un fiato. Seduti sulla panchina tutto questo è possibile».

Ed è toccato alla **famiglia Comi Cerri** tagliare il **nastro tricolore** e scoprire dal drappo rosso la panchina gigante che da ora è visibile ed utilizzabile dai turisti. «Siamo contenti di aver contribuito a questa iniziativa - ha detto Cristina Cerri - che vuole essere un omaggio al territorio che amiamo. **L'Oltrepò Pavese è una zona ricca di cantine di qualità e di opportunità per il turismo**, questa panchina speriamo possa essere un'ulteriore occasione di richiamo».



I protagonisti dell'inaugurazione

Da monastero a cantina, la storia di Travaglino

Non è così scontato trovare aziende sul territorio che si impegnano per valorizzare il territorio, questo avvalorava ancora di più l'impegno di **Travaglino, illuminante realtà storica che fonda le proprie radici, come monastero, al 18 novembre 1111**. Ma è il Cavalier Vincenzo Comi da Milano che acquista la Villa e 810 pertiche milanesi di terreno circostante, circa 53 ettari e fonda nel 1868 il primo nucleo della Tenuta Travaglino. **Oggi cosa rappresenta questa azienda? Così Cristina Cerri: «L'attenzione si focalizza sulla qualità dei vini prodotti e sulla razionalizzazione del lavoro aziendale che viene concentrato sui due vitigni principali della Tenuta: il Pinot Nero, nelle sue innumerevoli sfumature, e il Riesling Renano**. Negli ultimi anni è nata una nuova squadra di professionisti formata dal consulente enologico Donato Lanati, supportato dal centro di ricerca Enosis e dall'enologo Achille Bergami».



Tenuta Travaglino

Visite e degustazioni con i finger food dello chef Alessandro Folli

La giornata è continuata con **la visita alla cantina**, una viaggio nel tempo in quanto la struttura ospitava all'origine un meraviglioso monastero con annesso complesso agricolo. **Le parti interrate, tutte a volta, sono diventati i caveau dell'azienda o la barricaia**, zone che trasudano di storia e di fatica. Infine, il brindisi di rito. **Sono stati degustati la Cuvèe 59**, un elegante Pinot Nero (per l'80%) Metodo classico Brut dalla piacevole complessità aromatica e con una buona persistenza. A seguire il **Monteceresino Rosè**, un Pinot Nero Metodo classico Brut Millesimato 2013 dal colore naturale e dai profumi eleganti che ricordano quelli di fragolina di bosco e piccole ciliegie. Buona la sua acidità. **In abbinamento i finger food curati dallo chef Alessandro Folli del ristorante Ad Astra di Santa Maria della Versa.**