

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) 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