

Villa Cambiaso: il marchese Cattaneo Adorno e il recupero della viticoltura (e di Bosco e Bianchetta) nella Val Polcevera

16 Marzo 2026

di **Redazione**



GENOVA – L’antico adagio secondo il quale potevano andare dall’Italia alla Francia senza mai uscire dai terreni di loro proprietà, descrive la forza dei Cattaneo Adorno, storica famiglia genovese che nel corso dei secoli ha diversificato ed espanso i propri investimenti arrivando fino al Brasile, dove ancora oggi ha importanti interessi economici.

A loro si deve, tra le altre cose, la riscoperta della viticoltura nella Val Polcevera, a partire dagli storici vitigni del posto, Rollo, Vermentino, Bianchetta e Verdea. Ed è proprio nei boschi

di proprietà dei Cattaneo Adorno che agli inizi dell'Ottocento fu individuata una mutazione bianca della Barbera che prese il nome di "Bosco", oggi uno dei vitigni simbolo di questo territorio.

"La Val Polcevera ha conosciuto un abbandono dovuto, più che all'industrializzazione, al raddoppio dell'autostrada che ha tagliato a metà il territorio rendendo molto difficile la coltivazione. Fino agli anni Settanta la Val Polcevera era tutta coperta di vigneti", racconta il marchese **Giacomo Cattaneo Adorno**. "È un territorio straordinario, non a caso fin dall'epoca romana era coperto di vigne, con un terreno sabbioso e arenoso, coperto di pietre di quarzo e ardesie, abbondanza di acqua e la brezza marina che, pur non essendo vicinissimi al mare, tutti i pomeriggi d'estate sale e inonda di salsedine i vigneti".



Una parte dei vigneti di Villa Cambiaso al di sopra di Bolzaneto

“In quest’area sono nate le due varietà tipiche della Liguria: il Vermentino e la Bianchetta”, prosegue il marchese, che ricorda come al porto di Genova esista la Calata Cattaneo che nel 1400 era destinata unicamente all’esportazione del Vermentino via nave.

Con l’obiettivo di recuperare in particolare il Bianco di Coronata, la piccola Doc prodotta proprio nella zona di Ponente del comune di Genova, tra le colline di Coronata e Morego, Sestri Ponente, Fegino e Borzoli con un uvaggio di Vermentino, Bianchetta e Albarola, a cui possono concorrere Pigato, Rollo e Bosco, Giacomo Cattaneo Adorno nel 2016 inizia a ripulire alcuni poderi semi abbandonati che appartenevano alla famiglia.

Ne segue un lavoro scrupoloso che porta anche alla riscoperta e ristrutturazione di una serie di muretti a secco, ormai sommersi dai rovi, che scandiscono il paesaggio vitato ordinato in antichi terrazzamenti.



Alcuni dei vigneti circondati dai muretti a secco

“Ho scelto di fare il Bianco di Genova per antonomasia”, racconta il marchese, discendente di una famiglia che ha un legame profondo con l’agricoltura e aveva terre nel Genovesato, nel Monferrato e nell’Oltrepò Pavese.

Oggi, a Morego i 3,8 ettari di vigneti di Bosco, Albarola e Vermentino posizionati a 150 metri sul livello del mare sono esposti a sud-est su un anfiteatro naturale. Nel confinante comune di Serra Riccò i restanti 3 ettari sono invece esposti a sud-sudovest e dedicati alla Bianchetta, dopo un difficile lavoro, durato due anni, di cernita di marze nei vecchi vigneti locali poi affidate ad un vivaio per la riproduzione, l’innesto ed il successivo impianto. In questo comune Cattaneo Adorno sta anche portando avanti il recupero di Villa Negrotto Cambiaso, un autentico gioiello architettonico del 1700 circondato da un parco di 80mila metri quadri.

Meno di 100mila bottiglie e quattro referenze prodotte: o Cône, Val Polcevera Coronata Doc; e Galêe, Val Polcevera Vermentino Doc; Pigato, Colline del Genovesato Igt; e Bianchetta Genovese Val Polcevera Doc.



I vigneti di Morego