

## In Oltrepò Pavese un ex monastero agostiniano diventato hotel di charme riscrive la tradizione agricola tra design e cucina gourmet

29 Novembre 2025



PAVIA – Sulle colline dell’Oltrepò Pavese, nella località Casale Denari del comune di Santa Maria della Versa, si apre un panorama di vigneti, borghi antichi e storia agricola che parte sin dal Medioevo.

Il territorio è conosciuto per la produzione vitivinicola, in particolare per lo spumante metodo classico, il locale **Classese**, e per la ruralità che contraddistingue questa porzione di Lombardia. Antiche dimore, monasteri e cascinali diventano luoghi di ospitalità e charme e la tenuta Casale Denari ne rappresenta una perfetta espressione con tutto il patrimonio storico-culturale che porta con sé.





La struttura, un tempo monastero agostiniano del XVII secolo, è stata trasformata in un boutique-hotel di charme con camere eleganti, piscina a sfioro, spa e ambienti curati nei dettagli.

“Il Casale Denari ha origini antiche. Agli inizi del 1900 la proprietà venne acquisita dalla famiglia Denari, impegnata nei settori della seta, del vino e del grano. Il Duca Antonio Denari, insieme alla moglie Ida de Ferrari, investì nella cantina Il Casale e, quando ancora non esistevano gli agriturismi, inaugurò una Hostaria all’interno della tenuta, anticipando di fatto il modello agriturismo moderno”, racconta a *Virtù Quotidiane* **Alberto Bertuzzi Borgognoni**, erede e proprietario della realtà. “Sono il nipote materno del Duca Antonio Denari, e con mia moglie **Azzurra Scerni**, ci siamo trasferiti da Milano con l’obiettivo di riportare in vita il Casale Denari”.

Con loro, nel 2018, la proprietà ha avviato una nuova fase di rilancio, che ha portato nel 2022 all’apertura della tenuta come relais di charme, integrando agricoltura, ospitalità, enogastronomia e natura.





La visione di Alberto e Azzurra è chiara: trasformare una tenuta storica in un ecosistema multifunzionale. Hanno voluto creare un rifugio che raccontasse la storia del territorio,

[www.virtuquotidiane.it](http://www.virtuquotidiane.it) In Oltrepò Pavese un ex monastero agostiniano diventato hotel di charme riscrive la tradizione agricola tra design e cucina gourmet

rispettando i ritmi naturali e proponendo esperienze autentiche.

Fondata da Azzurra Scerni all'interno della tenuta, la Flower Farm ha preso avvio nel 2018 con la coltivazione di fiori da reciso - iris, tulipani, narcisi - e la proposta di workshop floreali ed eventi legati al mondo del flower design.

Si tratta di una delle attività a corredo del grande progetto che sta contribuendo a rendere l'Oltrepò Pavese un centro nevralgico dell'ospitalità italiana. "La tenuta comprende una spa, una piscina a sfioro, giardini e percorsi nella natura, esperienze come yoga, degustazioni, raccolta fiori, passeggiate in collina e attività esperienziali in vino e natura".





Il target di pubblico include ospiti in cerca di relax, amanti del wellness e della natura, appassionati di wine country e slow luxury, che desiderano una fuga rigenerante a pochi passi da Milano. Impossibile, in un territorio come questo, tralasciare il comparto gastronomico. “L’Hostaria è stata inaugurata originariamente negli anni ’60 e poi rilanciata nel 2023 all’interno delle antiche cantine in pietra della tenuta”.

La tradizione locale si rispecchia nella cucina tipica dell’Oltrepò e nella valorizzazione dei vini della tenuta e del territorio. “Abbiamo introdotto una proposta gourmet contemporanea curata con menu stagionali, selezione enologica e ambienti rinnovati con stile”.

Il Casale collabora stabilmente con produttori locali e la tenuta stessa coltiva tre ettari di vigneto dove vengono prodotti Riesling e Barbera firmati “Il Casale”.

“Il vino ha un ruolo centrale nell’Hostaria e nell’esperienza ospite, tanto quanto la parte culinaria”. Sezione che è affidata allo chef **Francesco Bertacchini** che guida l’Hostaria.





“Il suo approccio è distintivo, una cucina gourmet che resta fortemente ancorata alla stagionalità, alla qualità e al territorio. Reinterpretare i sapori rurali contadini, valorizzare prodotti locali poco conosciuti, armonizzare la tradizione sono gli obiettivi della nostra identità”.

Il ristorante, ospitato in alcuni degli ambienti restaurati del monastero agostiniano, coniuga l'atmosfera delle volte in mattoni e delle travi a vista a una mise en place essenziale. I piatti sono il resoconto di viaggi interregionali, come il cappon magro, il risotto alla zucca, Montebore e mostarda di Voghera, i ravioli di ossobuco con riduzione alla Bonarda.





La contemporaneità si trova nelle tecniche di cottura, nell'utilizzo innovativo dei prodotti locali e nelle presentazioni eleganti, mentre il rispetto verso il territorio è riscontrabile in ogni portata. Il Casale Denari è una meta che unisce terroir e charme, dove soggiornare, mangiare bene e immergersi nella natura diventano un'esperienza coerente e curata in ogni minimo

dettaglio.