



**Anna Rocci**  
di anni 18  
di Montegrotto Terme (Pd)

In collaborazione con



IPSEOA "Pietro d'Abano"  
di Abano Terme (Pd)

**La Villa si presenta oggi in un buono stato di conservazione, a differenza della maggior parte delle ville con un doppio affaccio, sulla strada e sul giardino, il corpo principale risulta quasi irriconoscibile dall'esterno**



**La Wigwam Local Community Terme Euganee - Italy**

## DIMORE STORICHE ACCOGLIENTI VILLA SCERIMAN A VÒ EUGANEO

*Altra tappa del Cantiere Partecipativo dei ragazzi dell'Istituto Alberghiero di Abano Terme alla scoperta delle ville per eventi*

**S**ono Anna e frequento la classe 4 dell'IPSEOA "Pietro d'Abano" di Abano Terme, sezione accoglienza turistica. Grazie all'opportunità datami dalla Scuola e da Wigwam, ho visitato Villa Sceriman a Vò Euganeo e ho fatto qualche domanda alla Signora Antonietta Martini, che rin-

grazio per la sua disponibilità.

**Anna: dove sorge Villa Sceriman?**

**Antonietta:** la Villa è immersa nei vigneti dei Colli Euganei, opera minore del Palladio che si trova sulla strada che porta a Boccon, in località Vo' Euganeo, Villa Sceriman è un antico complesso rurale del XVI sec.

**Anna: quali fami-**

**glie sono state proprietarie della Villa?**

**Antonietta:** le prime notizie storiche sinora conosciute e documentate risalgono all'anno 1427. In un documento del 1613 la famiglia nobile padovana di Santa Sofia risulta proprietaria di un complesso formato da un giardino, da un orto, da un labirinto, da un'aia

# VILLA SCERIMAN

La pace della natura  
il calore delle tradizioni

Via dei Colli, 1084 - Vò (Pd) ✉ villasceriman@villasceriman.it



*La barchessa della Villa adibita alla degustazione*

e da un cortile.

Di tale edificio, non si hanno più notizie fino al 1740, quando la famiglia degli Sceriman, ricchi armatori di origine armena con possedimenti a Venezia sin dal 1200, ne acquisiscono la proprietà (3500 ettari) che venne suddivisa fra

**i numerosi fittavoli e così rimasero accorpati 25 ettari di terreno vocati alla viticoltura.**

Nel 1959 l'edificio padronale, acquisito dai Soranzo, viene completamente restaurato, portando alla luce alcuni affreschi negli ambienti interni, le adiacenze ampliate e l'azienda, da coltura mista (vite, olivo, frumento, mais, orzo e frutta) si specializza nella coltivazione della vite, nella vinificazione e nell'imbottigliamento dei vini. Soranzo Fortunato, l'ideatore dell'attività, intendeva trasformare l'azienda, che allora produceva cereali, frutta, olio, vino e bestiame da latte, in una realtà specializzata nella sola produzione vinicola. L'idea ebbe successo e fu seguita dal figlio Rodolfo, che avviò un programma volto a valorizzare la produzione diminuendo le rese e adottando, a partire dal 1990, la coltivazione biologica. Arrivato a Vo' dal Trentino, negli anni Sessanta, fin da giovanissimo aveva appreso il mestiere e la passione

per la viticoltura dal papà Guerrino che è stato l'artefice del restauro di Villa Sceriman.

**La Villa si presenta oggi in un buono stato di conservazione, a differenza della maggior parte delle ville con un doppio affaccio, sulla strada e sul giardino, il corpo principale risulta quasi irriconoscibile dall'esterno, mentre la facciata verso l'interno è dominata da un pronao colonnato posto su basamento che ne accentua le proporzioni allungate.**

**Anna: qual è l'organizzazione aziendale di Villa Sceriman?**

**Antonietta:** la gestione dell'azienda è familiare, anche se ci si avvale dell'ausilio di collaboratori, che possono variare in numero a seconda della stagionalità. Abbiamo vigneti molto estesi sia adiacenti la villa (vino Chardonnay) sia sulle pendici del monte. Pertanto è necessario appoggiarsi a diverse persone per la loro coltivazione.



*Facciata della villa con corpo centrale composto da portico e frontone*

**Anna: quali attività e in quale periodo si svolgono?**

**Antonietta:** Villa Sceriman è una cantina attiva da più di cinquant'anni attraverso attività di produzione di vini di qualità Doc, Docg e Igp. Vengono prodotti anche olio, miele e aceto. Da più di trent'anni viene prodotto anche vino Biologico certificato.

L'azienda offre degustazioni, accompagnate da un'ampia varietà di prodotti biologici e di qualità come prosciutto crudo Euganeo Berico stagionato 24 mesi, Asiago Dop, soppresa Biologica e il formaggio di capra Biologico. Questi e molti altri prodotti, sono scelti con cura e attenzione per garantire ai vini il migliore accompagnamento, possono essere gustati ai tavoli dell'enoteca.

Il corpo della Villa è adibito ad abitazioni e uffici, ma all'interno delle scuderie si è ricavato, nel massimo rispetto dell'architettura esistente, un locale per la vendita dei nostri pro-



*La cantina della Villa*



dotti. Le attività si svolgono tutto l'anno, anche se i periodi di maggiore afflusso sono le stagioni intermedie, quindi primavera e autunno. Nei mesi estivi, a Villa Sceriman i clienti possono rilassarsi sotto un ombroso pergolato di glicine, oppure al fresco nell'antica barchessa. Durante i freddi mesi invernali, gli ospiti vengono accolti nella sala del camino, di fronte a un fuoco scoppiettante.

E' possibile "sistemarsi" sotto le barchesse e sull'aia per i gruppi o anche persone singole che vogliono fare delle degustazioni o una semplice merenda accompagnata da un buon calice di vino ■

© Riproduzione riservata