

# IL FASCINO DI ZISOLA

TESTO DI MARGHERITA DALLAI / FOTO DI ALESSANDRO BELGIOJOSO

A NOTO, FILIPPO MAZZEI HA REIMPIANTATO IL NERO D'AVOLA E NE HA FATTO UN VINO D'ECCELLENZA. E CON LA SORELLA AGNESE HA DATO NUOVA VITA AI DUE BAGLI OTTOCENTESCHI

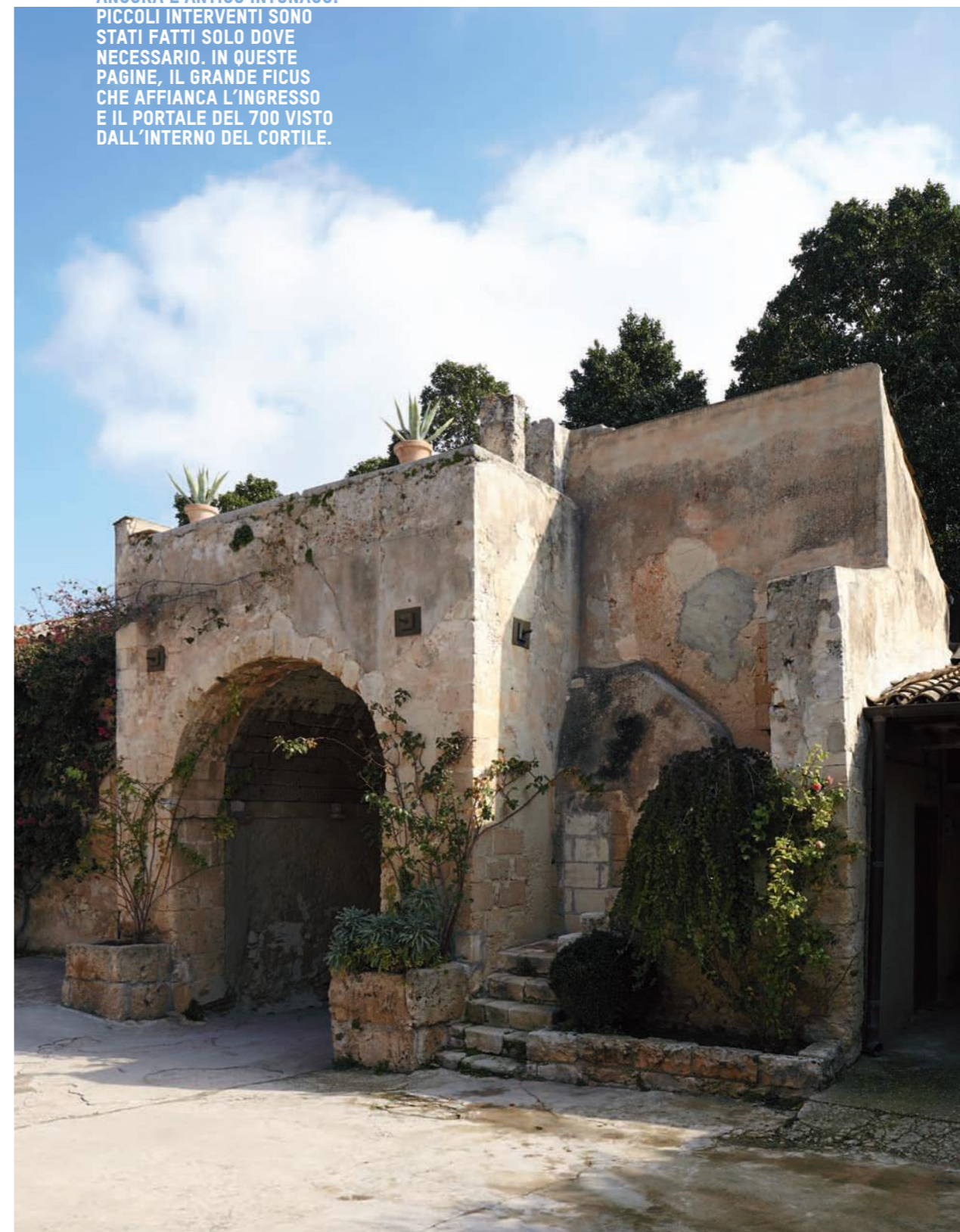
## Z



Zisola, Sicilia sud orientale. Una tenuta di vigneti, giardini di agrumi e mandorli coltivati in dolci pendii. È stato Filippo Mazzei, che a Zisola è arrivato da poco più di dieci anni, a reimpiantare il nero d'Avola, (una varietà autoctona quasi dimenticata), e a coltivarlo ad alberello, secondo una tradizione oramai in disuso. La eccellente qualità intrinseca del vitigno, l'antico metodo di coltivazione, i terreni calcarei, che riflettono e non assorbono il calore del sole, la vicina presenza del mare e dell'Etna che mitigano, di notte, le temperature, hanno dato ottimi frutti. Il rosso Zisola 2013 è stato classificato tra i migliori cento vini del mondo (vedere riquadrato). "Perché sono venuto in Sicilia?", spiega Filippo. "Perché è una regione straordinaria. Con i Planeta, amici e produttori di vino, ho percorso quasi 700 chilometri per cercare una proprietà. E, forse non a caso, sono finito a Noto. È una città d'arte, ha una campagna umanizzata, ben coltivata, che si avvicina all'idea del buongoverno e alla Toscana, mia terra d'origine". La ristrutturazione dei bagli è avvenuta in un secondo momento. "Mi sono molto divertito a seguirla: mia sorella Agnese ha fatto un lavoro straordinario con l'aiuto delle maestranze dell'impresa locale, bravissime". Ascoltare la forza dei luoghi e delle mura, ritrovare gli spazi originari, le antiche armonie, ridare vita a un'antica struttura, tutto con una semplicità quasi monastica, è stato il cuore dell'intervento. "Ho progettato Zisola dopo un'emozionante viaggio nell'oasi di Siwa, in Egitto. Ero rimasta affascinata dai giochi che la luce del deserto formava con le dune e con le costruzioni in terra cruda o in pietra locali", racconta Agnese Mazzei, architetto. "Ho pensato che anche sotto il sole della Sicilia le tonalità bianco e ocra avrebbero scaldato e avvolto, piacevolmente, lo spazio". Così gli interni, dalle pareti ai pavimenti, sono stati declinati, "ton sur ton", sulla pietra chiara cavata e lavorata localmente. Unica eccezione il piano della cucina, scuro, in pietra lavica. Le facciate ricoperte dai rampicanti, mitigano il riverbero della luce. La natura in Sicilia è rigogliosa e sensuale, come i suoi giardini dai profumi inebrianti di gelsomino, zagara, *cestrum nocturnum*. "Nel giardino ho piantato tutto il Mediterraneo che potevo", continua Filippo. "La Sicilia è una terra affascinante, a misura d'uomo, dove, a ragione, vengono chiamati giardini anche i campi coltivati ad agrumi. Zisola per me non è solo un luogo dove lavoro. È il mio buen retiro, dove mi sento veramente a casa". ■



NELLE PAGINE PRECEDENTI,  
I CAMPI COLTIVATI DI ZISOLA  
CON, IN PRIMO PIANO, I VIGNETI.  
LA FACCIATA DEL BAGLIO  
OTTOCENTESCO MANTIENE  
ANCORA L'ANTICO INTONACO.  
PICCOLI INTERVENTI SONO  
STATI FATTI SOLO DOVE  
NECESSARIO. IN QUESTE  
PAGINE, IL GRANDE FICUS  
CHE AFFIANCA L'INGRESSO  
E IL PORTALE DEL 700 VISTO  
DALL'INTERNO DEL CORTILE.



**ALL'INTERNO DEL CORTILE,  
UNA PIANTA DI ULIVO, ROSE,  
FICHI D'INDIA, CAScate  
DI CAPPERI E RAMPICANTI  
RIGOGLIOSI. I GELSOMINI E LE  
BOUGANVILLE PROSEGUONO  
LA FIORITURA FINO A  
DICEMBRE INOLTRO.  
IL COLORE DI QUEST'ULTIME  
HA ISPIRATO LA TONALITÀ  
DEGLI INFISSI DEGLI EDIFICI  
LATERALI DEL BAGLIO.**



GLI INTERNI SONO SEMPLICI, PULITI, DI UN RIGORE QUASI MONASTICO, CHE METTE IN LUCE LE VOLTE E GLI ANTICHI SOFFITTI DI LEGNO

A CASA DI





NELLA PAGINA PRECEDENTE,  
UNO SCORCIO DEL SALOTTO  
CON MOBILI ETNICI E FOTO  
D'AUTORE. IN QUESTA PAGINA,  
IL SALOTTO INTERNO.  
A DESTRA, LA FOTO ALLA  
PARETE RAFFIGURANTE UN  
CAVALIERE CON I CAVALLI,  
ANIMALI AMATISSIMI DALLA  
FAMIGLIA MAZZEI, SCATTATA  
NEGLI ANNI 30 DAL NONNO  
DI FILIPPO E AGNESE.





Agnese Mazzei, architetto, sorella di Filippo, ha guidato la ristrutturazione di Zisola ispirandosi alle emozioni e ai ricordi di un viaggio a Siwa, bellissima oasi del deserto occidentale. Nell'antichità ospitava un Tempio, ancora visibile, dedicato ad Amon Ra con un famoso oracolo. Racconta Erodoto che Alessandro Magno attraversò il deserto con i suoi uomini per chiedere notizie sulla sua paternità divina, ricevendo dall'oracolo la consacrazione a figlio del Dio Sole. La palette degli interni giocata sul bianco e l'ocra pallido, ispirata all'oasi, è raffinata e adatta alla assoluta luce siciliana. ([www.agnesemazzei.it](http://www.agnesemazzei.it); [amazzei@agnesemazzei.it](mailto:amazzei@agnesemazzei.it)).

La sala da pranzo e la cucina con gli antichi soffitti in legno restaurati. Gli interni sono candidi: unica eccezione, il piano di lavoro della cucina in pietra lavica dell'Etna. I colori dei pavimenti, in pietra locale, e quello delle pareti, sono in perfetta armonia. "Le maestranze locali e lo studio di architettura di Corrado Papa a Noto, sono state un aiuto prezioso", spiega Agnese. "Entrambi animati dal rispetto della tradizione e dalla conoscenza delle antiche tecniche di lavorazione artigiana". I pavimenti come i rivestimenti dei bagni in pietra locale di Sortino, sono stati eseguiti dalla ditta La Pietra. (F.lli Pane, tel. 0931 956385; mobile 335 8408550).



CAMERA PADRONALE CON VISTA. LE FINESTRE SI APRONO SUI TETTI E LA CAMPAGNA FIORITA. COME NEL BAGNO, IL PAVIMENTO È IN COTTO LOCALE

A CASA DI



IL CORTILE ALLE PRIME LUCI DELL'ALBA CON  
LE FESTOSE FIORITURE. LA STRADA BIANCA  
DELL'INGRESSO È SEGNATA DAI MURI A SECCO

A CASA DI





#### NON SOLO VINO

Filippo Mazzei appartiene all'omonima famiglia toscana che vinifica dal XV secolo. A Zisola è arrivato con il fratello Francesco nel 2004 con l'intento di fare vino in Sicilia. Una sfida raccolta e vinta: dopo aver impiantato le vigne in brevissimo tempo, il rosso Zisola 2013 è stato inserito, lo scorso ottobre, da Wine Spectator, la bibbia del settore, tra i migliori 100 vini del mondo. La scelta di allevare le viti ad alberello ha dato i suoi frutti. "È un metodo naturale ed equilibrato. La vite non è forzata e si autoregola", spiega Filippo. "I vigneti così coltivati sono singolari da vedere: non c'è il filare, ogni alberello è a sé stante e ricoperto, verticalmente, dai pampani. Serve quasi il doppio di ore di manodopera rispetto alla coltura a spalliera, la produzione di vino è minore ma la qualità è molto migliore". Filippo a Zisola produce anche agrumi. All'inizio pensava di eliminarli: poi, su consiglio di Gaetano di Pino, responsabile dell'azienda e prezioso collaboratore, ha cambiato idea. "La viticoltura la conoscevo, l'agrumicoltura no. Tano mi ha convinto a continuarne la produzione e gliene sono grato", spiega. "Ho ristrutturato gli agrumeti e adesso coltiviamo biologicamente pompelmi rosa, aranci tarocco e navelina, mandarini e limoni autoctoni". Gli agrumi della Sicilia sud orientale, zona particolarmente vocata, hanno conquistato Filippo che nella campagna di Noto produce anche un olio molto buono, leggero e delicato. "Una terra straordinaria, da riscoprire", conclude. A sinistra, un ritratto di Filippo Mazzei. [zisola-tour@mazzei.it](mailto:zisola-tour@mazzei.it), [www.zisola.com](http://www.zisola.com)