



Dimore Storiche  
Cappuccini Resort, Cologne (BS)

## Il sogno di Rosalba

*In un ex convento del 1569 ristrutturato in maniera filologica, Cappuccini Resort offre 14 camere dal sapore antico, un ristorante di grande qualità legato alla stagionalità e alle materie prime coltivate negli orti terrazzati dell'albergo, una SPA di notevole qualità, eventi e matrimoni organizzati nella ex chiesa del convento il tutto supportato da parcheggi a terrazza ben distribuiti quanto mimetizzati sulla collina del Monte Orfano che ospita l'ex convento da quasi cinque secoli*

Non è facile immaginare che cosa si trovò davanti Rosalba Tonelli nei primi giorni di novembre del 1987 quando si affacciò sul chiostro quadrato dell'ex convento dei Cappuccini di Cologne, sul Monte Orfano, un isolato rilievo prealpino che emerge dalla piatta pianura bresciana al margine sudoccidentale della Franciacorta. Che cosa ci faccia quel rilievo alto 450 metri su quella pianura piatta come un biliardo (il fondo di un antico, basso mare) è un mistero geologico. I ruderi del convento erano stati abbandonati al loro destino da almeno sessant'anni. Un intrico di rovi aveva scalato e sormontato l'edificio facendolo pressoché sparire sotto un manto anarchico di spine che lo avvolgevano come una sorta di tessuto biologico arcano, trogloditico. Rosalba aveva faticato non poco a trovare operai disposti a infilarsi in quell'intrico di spine per tagliarle e aprire una via verso ciò che era stato un importante convento dei cappuccini fin dal 1569, quando era stato fondato (Brescia e il suo territorio facevano parte della Serenissima Repubblica di Venezia), al 1805, quando Napoleone Bonaparte imperatore dei francesi e re d'Italia li aveva cacciati. Poi il regno d'Italia dei Savoia più di mezzo secolo dopo aveva espropriato il terreno vendendolo a nobili Famiglie del territorio. L'ultimo proprietario, il conte Maggi, che l'aveva utilizzato come una sorta di riserva di caccia, aveva consentito a cederlo a Rosalba, discendente da una dinastia di ristoratori di Bornato, frazione di Cazzago San Martino, nel territorio della Franciacorta, giunta alla quarta generazione. "Dovetti appellarmi al loro orgoglio virile di boscaioli perché osassero affrontare quell'intrico inestricabile di tronchi, rami, liane, spine" ricorda Rosalba, una donna dall'aria mite quanto dalla volontà risoluta. "Ero rimasta stregata dal posto, da una vocina interiore che mi aveva incitato ad acquistarlo, a farlo tornare alla vita. Quando decisi di acquistarlo e ancora quando firmai i preliminari, quattro giorni dopo averlo visitato per la prima volta, non dissi nulla a casa per non essere presa per pazza. Non dissi nulla fino al 4 maggio dell'anno seguente, quando perfezionai l'acquisto. Mio padre pensò che avevo esagerato ma, nella sua bontà, mi esortò ad andare avanti. Ero sposata, mio marito Massimo Pelizzari mi ha sempre lasciata fare, avevamo due figli picco-

li, lavoravo nel Comune di Cazzago San Martino. Fu quella voce interiore a spronarmi contro tutto e contro tutti. I sogni a volte bisogna avere il coraggio di trasformarli in realtà. Di questo sogno a occhi aperti non me ne sono mai pentita. Acquistato il terreno con i ruderi del convento, un'area di 56.000 metri quadrati, dovevo procedere prima a liberarla dalla vegetazione che vi era cresciuta in maniera del tutto selvaggia, poi procedere alla sua ristrutturazione. Non mi ero resa conto di quanto sarebbe costato intervenire su un rudere, senza porte né finestre, il cui tetto oltretutto era stato danneggiato seriamente dalla grande nevicata del 1985 che aveva scaricato sulla Pianura Padana un metro di neve in meno di 48 ore. A Milano sotto il peso della neve era collassato il Palazzetto dello sport, un impianto recente costato ben 16 miliardi di lire dell'epoca. Trovai infine una piccola impresa locale che accettò la sfida, quella di Renato Goffi. Ci sono voluti 14 mesi per sistemare la prima ala del resort, quella che ci avrebbe consentito di partire con i ricevimenti legati ai matrimoni nell'ex chiesa sconsacrata. Era il giugno del 1990. Il restauro è stato puramente conservativo. Tranne che per il tetto, che abbiamo dovuto rifare perché era crollato, che abbiamo rifatto con i vecchi coppi e i soffitti delle camere con le piastrelle in cotto e le travi in legno a vista, mi sono preoccupata che il restauro fosse filologico, che nulla di moderno andasse a interferire con lo spirito del manufatto cinquecentesco, che fossero conservati i pavimenti in cotto antico, le pesanti travi in legno, gli antichi camini. Le pareti non sono a squadra perché all'epoca non si usava. Il Genius Loci del posto è molto forte e andava rispettato. Tre anni dopo, nel 1993, erano pronte anche le 14 camere, intitolate ai frati che vi sono vissuti (cella fra' Lorenzo, cella fra' Cristoforo, cella fra' Agostino...). Nel 2000 abbiamo inaugurato la SPA. Abbiamo realizzato la piscina esterna con l'area solarium. Non si trattava solo di consolidare la struttura, rifare il tetto, restaurarla. Bisognava poi arrearla. Ho frequentato, e ancora frequento, i mercatini dell'antiquariato. Pezzo dopo pezzo, ho trovato i segni del tempo, dei secoli passati, del lavoro di geniali artigiani come quelli che hanno realizzato le testiere dei letti, i comò e i tavolini delle camere, gli sconosciuti di genio che hanno realizzato la vetrata dipinta probabilmente di epoca quattrocentesca che ho collocato alle spalle della reception, le tende antiche, il piccolo salotto nella Reception (che tutto sembra meno che una reception d'albergo) è il prototipo in scala ridotta dei salotti per i nobili che i mobili preparavano in anticipo per valutarli assieme ai committenti (è una chicca rara da trovare), i fratini e i tavoli di arte povera che arredano il ristorante. Le celle dei frati, che corrono sia al piano terreno che al primo piano dell'ala del convento che le ospitava, le abbiamo accorpate per creare le camere ricavando anche i bagni, dotati di ampi box doccia, il tutto secondo i parametri di un albergo contemporaneo di categoria 4 stelle ma con il cuore antico, antichissimo di un convento di 450 anni fa. Questo non è stato un convento qualsiasi: i suoi frati hanno svolto un ruolo internazionale di primordine fin dal primo giorno. Erano predicatori, missionari, fondatori di conventi, consiglieri di alte personalità. Nel 1700 era diventato il centro teologico e filosofico della provincia di Brescia. Vi insegnavano alcuni dei cappuccini più famosi del tempo. C'è una sorta di carisma naturale nel terreno, nutrito anche dalle attività che vi si sono svolte per secoli, che è ancora nettamente percepibile. Chi soggiorna da noi, ne trae un giovamento anche se non se ne rende conto. Molte persone arrivano tese, stressate. Partono rilassate, sorridenti. Da noi la modernità è presente ma in maniera assai contenuta. La cucina è moderna, con tutte le attrezzature migliori per conservare e manipolare il cibo, ma il cuoco si rifà a un modo di cucinare antico quando i frati coltivavano e coglievano direttamente ciò che cucinavano e mangiavano. E' una cucina del territorio dal punto di vista della cultura enogastronomica, ma è soprattutto una cucina legata a ciò che produce l'orto del convento, che rispetta lo scorrere delle stagioni. L'habitat che offriamo nel resort assomiglia di più a una via di mezzo tra il museo della memoria e una pinacoteca storica, la natura che ci circonda invece rimanda a un convento autosufficiente per la produzione innanzitutto dei prodotti dell'orto, che sono coltivati su terrazze esposte a Sud (il convento fu costruito con andamento Est-Ovest): dalle erbe officinali, che hanno un giardino riservato, alle patate, alle carote, ai pomodori, alle verze e ai cavolfiori, ai finocchi, alle melanzane, ai radicchi, ai cardi, all'insa-

lata, coltiviamo di tutto e tutto cresce in maniera rigogliosa. Poi ci sono piante di fichi, di melograno, di uva fragola, di melis argentis (cui abbiamo dedicato uno spazio coltivato a labirinto), di limoni. Una pianta di fichi l'ho fatta piantare ai piedi del convento fuori del cancello: un tempo venivano poste in quei luoghi perché i viandanti potessero nutrirsi liberamente. Ho creato uno spazio circolare dedicato a uno splendido roseto che vi corre tutto intorno con al centro l'antico rudere di una torre romana che a sua volta fu costruita su una preesistenza etrusca. L'ho chiamato la stanza delle rose. Il Monte Orfano è antico di milioni di anni dal punto di vista geologico ma vanta anche una storia millenaria per gli insediamenti umani. Siamo aperti tutto l'anno, gli italiani rappresentano il 60 per cento della nostra clientela, gli stranieri provengono soprattutto dall'Europa del Centro e Nord del continente. Il nostro primo strumento di promozione è il passaparola. Il Cappuccini Resort seleziona i suoi ospiti per temperamento, per condivisione di valori, per quella sorta di affinità elettive che legano tra di loro gli esseri umani quando sviluppano una forte sensibilità verso la storia come verso la natura ma soprattutto verso il piacere di conoscere e farsi conoscere dai propri simili. Siamo percepiti inoltre come il luogo di sosta ideale per chi voglia andare alla scoperta della Franciacorta, dei suoi vini, ma anche del Lago d'Isèo, la cui punta meridionale dista solo 10 chilometri da noi. Bergamo e Brescia sono a 30 chilometri di distanza, uno verso Ovest, l'altro verso Est. Milano è a 80 chilometri. Siamo in una posizione ideale per l'attività Mice (meeting, incentive, congressi, eventi) oltre che per i banchetti legati ai matrimoni."

Marco Pelizzari, figlio di Rosalba, classe 1980, è il sommelier del resort. A lui è affidata la ricca cantina alloggiata in uno degli angoli più suggestivi dell'albergo. Rosalba ha anche una seconda figlia, Francesca, classe 1982, di professione farmacista. Vive a Sarnico. Un altro dei suoi sogni? Che i due fratelli, che rappresenterebbero la quinta generazione di ristoratori della famiglia ("Da cinque generazioni abbiamo avuto sempre l'alternanza di un maschio e una femmina come ristoratori" spiega Rosalba), prima o poi collaborino entrambi nel resort. E la sesta generazione? Marco il primo figlio lo ha avuto a soli 20 anni dimostrando idee chiare sulla vita e sulla compagna che si era scelto. Ora di figli ne ha tre.

## IL CAPPUCCINI RESORT

L'antico convento fu costruito a mezza costa attorno al chiostro quadrato, nel mezzo del quale svetta un imponente albero di giuggiole, con la chiesa sul lato opposto rispetto alle ali del convento che accoglievano le celle dei frati oggi trasformate nelle 14 suggestive camere del resort. Segue l'andamento digradante del terreno nel collocare i servizi in verticale scendendo verso il basso o salendo lungo la montagna per raggiungere gli orti, il rudere della torre romana (circondata da un roseto circolare), scoprire l'area che ospita la piscina e il solarium. Due scale a chiocciola salgono alle camere del primo piano mentre altre camere sono collocate al piano terra.

La Cucina San Francesco, il ristorante del resort, è il regno dello Chef Piercarlo Zanotti, arrivato nel Cappuccini Resort nel maggio 2016. Slogan del ristorante è "emozioni per gli occhi e per il palato". Il ristorante si affaccia sul chiostro e su un cortile attrezzato sul retro per consentire di espanderlo all'esterno quando il tempo lo consente. Le piccole sale con caminetto del ristorante offrono momenti di grande suggestione enogastronomica in un ambiente non meno impattante. "Siamo partiti dallo studio della tradizione per modificare, rinnovare, equilibrare e infine realizzare un vero e proprio connubio tra tradizione, territorio e creatività" spiega Piercarlo Zanotti. Zanotti, bresciano, dopo la scuola alberghiera ha girato per il mondo per acquisire esperienza e professionalità. Nel 1998, tornato a Brescia, apre il ristorante l'Ortica, prima a Lonato e poi, nel 2005, a Manerba, dove conquista la stella Michelin. Dal 2016 a Cologne, nel Cappuccini Resort, Zanotti propone "una cucina che punta su piatti capaci di sposare le eccellenze del territorio e quello che produciamo nel nostro orto con i migliori ingredienti del resto d'Italia e del mondo. Un connubio che voglio sempre equilibrato e nel segno forte della stagionalità. Credo che la stagionalità e il territo-

rio siano valori irrinunciabili e anzi debbano dialogare con quanto di buono e buonissimo si produce anche a migliaia di chilometri da qui.”

Il suo risotto allo zenzero con zucchine e robiola fresca resterà a lungo nella nostra memoria. Voto: 10.

La cantina, oltre alla straordinaria struttura ricavata dall'antico pozzo del convento, il “pozzo di Marco” (Marco Pelizzari, il sommelier del resort), ospita etichette di grande prestigio italiane e internazionali a partire dal Franciacorta cui si affiancano prestigiosi champagne francesi e i prodotti dei migliori piccoli produttori del territorio.

La chiesa sconsecrata del Cappuccini Resort propone la grande navata, con entrata dall'esterno su un'area verde che supporta gli eventi che vi si svolgono. La navata, che sale verso il soffitto alto oltre sette metri da cui pendono importanti lampadari di Murano, può ospitare anche 180 persone per il pranzo. Il coro, più elevato e aggettante sulla grande, candida sala, è l'ideale postazione per ospitare un eventuale gruppo musicale che accompagni l'evento. Il resort offre diversi posteggi ricavati su terrazze che consentono a tutti gli ospiti di trovare il posto macchina e nello stesso tempo mimetizzano assai bene l'impatto della presenza dei veicoli a motore.

La SPA, collocata nell'ex portineria del convento, ha il soffitto a volte dove il sole illumina le calde acque del calidarium. Punto di forza della SPA è la piscina ricavata nella roccia, la cui forma segue l'andamento della collina creando anse, insenature e angoli. Il centro benessere Elis propone trattamenti rigeneranti utilizzando metodologie naturali quali cataplasmi e pratiche fitoterapiche che combinano i percorsi ad azione idroterapica con l'impiego di massaggi e idrogetti. “L'accesso alla SPA è su appuntamento perché proponiamo un percorso senza tempo e senza limiti, legato al solo pacchetto di trattamenti acquistato” spiega Rosalba Tonelli. “Non ci sono macchinari ma persone altamente professionali ed empatiche che ti accolgono, che ti massaggiano, che ti sottopongono a trattamenti rigeneranti. In piscina, in sauna, il nostro ospite è solo o con chi lo accompagna. Non crediamo nella SPA affollata. I prodotti che utilizziamo sono scelti con cura. Il personale è tutto interno del nostro resort.”