Palazzo di Varignana: perfetto connubio tra enoturismo, benessere e territorio

scritto da Roxana Zeca | 14 Dicembre 2022



Palazzo di Varignana è uno di quei posti che si sogna ad occhi aperti quando si fantastica di ritirarsi in un'**oasi lontano da tutto, all'insegna del relax e della natura.**

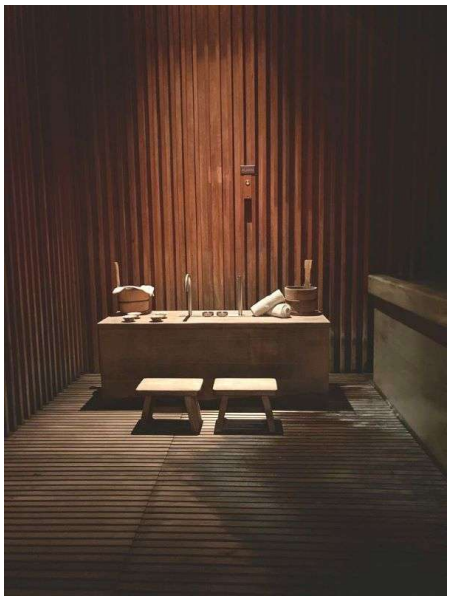
Un piccolo paradiso poco distante dalla ridente Bologna dove, grazie ad una danza elegante e curata in tutti i dettagli, ci si può immergere a 360° in un percorso di benessere che **integra paesaggio, territorio, prodotti a "km più che zero", relax e gusto.**

Qui, l'attività di enoturismo è cucita addosso all'ospite, **tramite un ecosistema autosufficiente formato da diverse anime ed attività,** che si uniscono per offrire un'ampia platea di prodotti ed esperienze, sempre originali e curate in ogni

minimo dettaglio.

Il cuore pulsante è l'**azienda agricola nata nel 2015** e che conta circa 500 ettari, di cui 200 interamente dedicati agli ulivi. **Gli altri 300 ettari sono dedicati a frutteti, orti, vitigni,** e ad un complesso di giardini in armonia con il territorio circostante.

I prodotti coltivati in loco, convergono nella ristorazione interna, quest'ultima caratterizzata dal sofisticato **Ristorante Il Grifone e l'Aurevo Pool Restaurant,** quest'ultimo dedicato interamente ad innumerevoli prodotti cucinati con i 5 pregiati oli dell'azienda, alla ricerca di un perfetto bilanciamento tra gusto, salute ed autenticità.



Fiore all'occhiello è l'area benessere Varsana SPA: un complesso di piscine con acqua termale, saune, trattamenti e percorsi dedicati alla cura sia del corpo che dello spirito. Qui la Spa Manager, Jennifer Theiss, ha ideato una linea di cosmesi naturale realizzata con prodotti a base di uva: un'idea eccezionale che permette di migliorare ulteriormente la circolarità del prodotto.

Ultimo progetto intrapreso in casa Varignana è la produzione vinicola; **dal 2017, infatti, l'azienda con l'aiuto dell'enologo Giovanni Sordi,** sta dimstrando la sua versatilità e capacità di eccellere anche sul fronte vinicolo.

I 50 ettari di vigneti sono il lampante esempio della poliedricità aziendale. Da qui infatti è possibile intraprendere numerosi percorsi di trekking a contatto con la natura, ammirare il paesaggio dall'Anfiteatro della vigna (dove in estate vengono organizzati cinema all'aperto o eventi musicali) o degustare un calice al tramonto nella cantina che

dall’alto della collina permette ammirare l’estensione, la versatilità ed i colori dell’azienda agricola.

A guidare Palazzo di Varignana è un **team affiatato di eccellenti professionisti in tutti gli ambiti, e noi abbiamo intervistato Simona Lollini, Director of Marketing ed Eleonora Berardi, Sales Manager Food Division,** per avere una loro visione sul progetto intrapreso.

Abbiamo passato due giorni alla scoperta delle meraviglie, dei servizi e prodotti che Palazzo di Varignana offre; come siete riusciti a creare questo connubio perfetto tra ospitalità, benessere e produzione agricola?

Palazzo di Varignana nasce nel 2013 con il **restauro di Palazzo Bentivoglio**, antica villa risalente al 1705 e ristrutturata rispettando il fascino della sua storia.

Il progetto di hospitality si è nel tempo esteso ed articolato, incorporando nel 2015 l’azienda agricola, dedita a trasformare la bellezza del paesaggio naturale in una risorsa non solo contemplativa, ma avviata al ripristino di antiche colture autoctone e alla creazione di un vero e proprio modello circolare, nel quale le terre di Palazzo di Varignana producono la gran parte degli alimenti impiegati nei ristoranti del Resort.

Palazzo di Varignana oggi è una realtà che parla di recupero e di rigenerazione: di edifici storici e di terreni, di casali rurali e di colture che, grazie a un’importante opera di riqualificazione, sono tornate a disegnare i profili del paesaggio nel quale si immerge il Resort

Ultimo aggiunto alla lista dei prodotti è il vino. Quant’è importante per voi comunicare e far emergere anche questo aspetto di Palazzo Varigna

Secondo le più recenti stime di Coldiretti, **in Italia il turismo enogastronomico è ritornato ai livelli pre-pandemia**,

registrando oltre 5 miliardi di euro, metà dei quali sono stati raggiunti grazie al comparto vinicolo e alle visite in cantina. Diviene sempre quindi più evidente che l'enoturismo sia un asset fondamentale, sul quale noi abbiamo deciso di investire già dal 2017, con la messa a dimora di alcuni vitigni storici del territorio come il Sangiovese. A questi si sono aggiunti lo Chardonnay e il Pinot Nero per realizzare il desiderio di produrre uno spumante metodo classico blanc de blanc e blanc de noir. Quest'ultima cultivar, la più sensibile e delicata ma allo stesso tempo complessa ed elegante, è quella che ha dato maggiori soddisfazioni, dimostrando che il mosaico di suoli che caratterizza le colline di Varignana, uniti al particolare microclima, trasmettono al Pinot Nero caratteristiche uniche.
Il vino è dunque divenuto per noi un prodotto *core* al pari dell'extravergine di oliva e attorno al quale abbiamo costruito una serie di esperienze, che permettono di far assaporare agli ospiti tutta l'unicità di Palazzo di Varignana.

Dalla vostra ineccepibile esperienza, avete qualche consiglio da condividere con le cantine che vogliono migliorare l'accoglienza in azienda?

Crediamo che il segreto sia lavorare in sinergia, facendo sì che ospitalità e agricoltura si incontrino e si supportino nell'offrire agli ospiti un'esperienza di soggiorno totalmente immersiva a contatto con la natura, regalando un nuovo valore aggiunto della vacanza.