

# 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.**

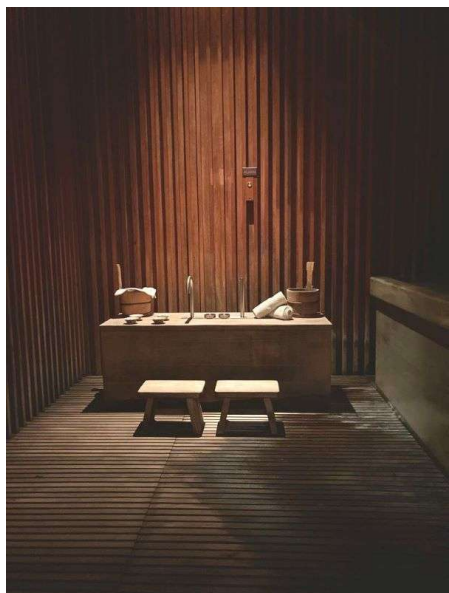
Un piccolo paradiso poco distante dalla ridente Bologna dove, grazie ad una danza elegante e curata in tutti i dettagli, ci si può immergere a 360° in un percorso di benessere che **integra paesaggio, territorio, prodotti a "km più che zero", relax e gusto.**

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 dimostrando 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.