



**Palazzo di Varignana presenta  
i nuovi Extravergine di Oliva dell'annata 2023/2024  
con due oli biologici e la prima etichetta DOP**

*Palazzo di Varignana svela la nuova collezione di extravergini: tre monocultivar e due blend, tra cui spiccano due biologici e la DOP, frutto della migliore selezione di olive della campagna olearia 2023/24. Cinque nuovi prodotti risultato di un progetto agronomico unico nel suo genere.*

*Varignana (Bologna), novembre 2023* | Palazzo di Varignana propone il meglio della campagna olearia 2023/2024 nella sua nuova collezione di oli extravergini di oliva che vede protagonisti **tre Monocultivar e due blend:**

- **Claterna Biologico - monocultivar di Ghiacciola,**
- **Vargnano Brisighella DOP**
- **Stiffonte - monocultivar di Correggiolo**
- **Blend Blu**
- **Blend Verde Biologico**

Fiori all'occhiello di questa stagione il **Vargnano**, al quale è stata riconosciuta l'etichetta Denominazione di Origine Protetta, il **Claterna** e il **Blend Verde**, che hanno ottenuto la **certificazione Biologica**. Con questi riconoscimenti Palazzo di Varignana conferma e certifica la qualità dei frutti del suo territorio, dal quale nascono prodotti d'eccellenza dalla grande complessità, equilibrio aromatico e gustativo, ottenuti da una filiera integrata a km0 che racconta una storia d'amore con la natura.

L'annata olearia 2023/24 conferisce all'olio il timbro della propria unicità stagionale e meteorologica. Caratterizzata da un inverno mite e da una primavera molto piovosa nel periodo della fioritura, la campagna olearia 2023/2024 si mantiene in linea con la produzione degli anni precedenti regalando extravergini dalla struttura potente e dal grande equilibrio aromatico tra l'amaro e il piccante.

Gli oli di Palazzo di Varignana hanno ricevuto nel tempo i più importanti riconoscimenti internazionali, tra cui le **Tre Foglie**, le **Due Foglie** e le **Due Foglie Rosse del Gambero Rosso**, il **World Olive Oil Gold Award NYWorld 2023 Competition**, il **JOOP 2023 Gold Award**, le **5 gocce Bibenda**, il **JOOP 2023 Silver Award**, oltre al **MOOOC 2023 - Monte Carlo 7\*ed /Silver quality Standard** e il **MOOOC 2023 - Monte Carlo 7\*ed /Bronze quality Standard**.

Alimento principe della dieta mediterranea, l'olio di Palazzo di Varignana si distingue per le sue virtù nutrizionali. *“L'oro verde della nostra terra ci regala sensazioni gustative intense e di grande complessità aromatica, ma non solo. Infatti, grazie alla vasta gamma di micro-componenti e molecole antiossidanti il nostro extravergine è l'accompagnamento ideale della gastronomia di qualità e favorisce l'assorbimento delle vitamine liposolubili degli ingredienti regalando un gusto unico.”* Spiega **Annamaria Acquaviva**, direttore scientifico di Palazzo di Varignana: *“Ogni goccia dell'olio di Palazzo di Varignana, apprezzato in tutto il mondo, parla di tradizione, territorio, eccellenza e salute ed è la quintessenza dei profumi e dei sapori della nostra terra.”*



Per rendere ancora più speciali le bottiglie di olio EVO, Palazzo di Varignana offre la possibilità di **personalizzare l'etichetta con il nome del destinatario o con un messaggio** capace di farsi portavoce di parole di affetto, amore o semplicemente di augurio. Inoltre tutte le confezioni di olio extravergine di oliva di Palazzo di Varignana vengono realizzate con carta Crush realizzata con EK0energia, senza OGM e contenente il 40% di riciclato post consumo.

Tutte le varietà di oli di Palazzo di Varignana possono essere acquistate online nella sezione e-commerce del sito [www.palazzodivarignanafood.com](http://www.palazzodivarignanafood.com), oltre che nello shop e nei ristoranti all'interno del resort.

### **I 3 MONOVARIETALI**

Gli oli monocoltivar di Palazzo di Varignana vengono realizzati con un'unica varietà di olive: ciascun cultivar esprime una propria identità, che si traduce ogni stagione in un olio diverso, come una tavolozza composta da varie sfumature di verde, con tonalità olfattive che spaziano dai fruttati medi a quelli intensi. I tre monocoltivar rappresentano per l'azienda agricola del resort il ritorno in Emilia delle antiche cultivar autoctone ricche di profumi e carattere: una storia di amore per il territorio, il risultato di un progetto agronomico unico nel suo genere.

#### **“VARGNANO” BRISIGHELLA DOP**

Questa produzione è ottenuta esclusivamente dalla cultivar Nostrana di Brisighella. Le olive vengono raccolte ancora verdi, ciò consente alla cultivar di esprimere al meglio le sue caratteristiche. L'olio si presenta di colore verde tenue, il fruttato è intenso, con ampie fragranze erbacee di mela verde, foglia di rabarbaro e pomodoro; al palato rimarca l'ampiezza aromatica, chiude un elegante piccante di oliva verde.

Tra i premi ricevuti: le **Tre Foglie Rosse Oli d'Italia Gambero Rosso**, lo **Slow Food 2022** (Grandi Olio), il **Flos Olei 2023**, il **World Olive Oil Gold Award NYWorld 2023 Competition**, il **JOOP 2023 Gold Award** e il **MOOOC 2023 - Monte Carlo 7\*ed /Silver quality Standard**

Prezzo: 20 € per confezione da 500 ml

#### **“CLATERNA BIOLOGICO”: IL MONOCULTIVAR DI GHIACCIOLA**

Questo prezioso olio è ottenuto esclusivamente con olive della cultivar Ghiacciola, varietà autoctona tra le più rappresentative dell'Emilia Romagna. Gli olivi di questa cultivar forniscono produzioni limitate ma di particolare qualità; ne risulta un grande olio, in grado di esprimere al meglio l'unicità del territorio.

All'olfatto emerge fin da subito la forte impronta varietale: intensa freschezza olfattiva di oliva verde con sentori di cicoria, erba e note agrumate. Al palato prosegue con una complessità di erbe balsamiche sulle quali ben presto si inserisce un amaro ben strutturato, chiude un piccante deciso di notevole persistenza.

Tra i premi ricevuti: il **5 Gocce Bibenda**, le **Due Foglie Rosse Oli d'Italia Gambero Rosso**, il **JOOP Silver Award 2023**, lo **Slow Food 2022** (Grandi Olio) e il **Flos Olei 2023**.

Prezzo: 22 € per confezione da 500 ml

#### **“STIFFONTE”: IL MONOCULTIVAR DI CORREGGIOLO**



Il Correggiolo, antica cultivar di origine toscana ha trovato ormai da tempo anche nelle colline emiliano-romagnole un ambiente favorevole per la sua coltivazione. Si tratta di un monocultivar fruttato che richiama l'oliva verde, al palato presenta un buon equilibrio di note vegetali fresche, nelle quali spiccano il carciofo e mandorla fresca, con amaro e piccante ben dosati in chiusura.

Tra i premi ricevuti: il **Silver Award OOI Olanda 2022**, le **Due Foglie Oli d'Italia Gambero Rosso**, il **NYIOOC 2022**, il **JOOP Gold Award 2023**, il **MIOOA 2023**, il **CANADA IOOC 2022**, il **DUBAIOOC Gold Award 2022**, il **Flos Olei 2023** e il **MOOOC 2023 - Monte Carlo 7\*ed /Bronze quality Standard**.

Prezzo: 20 € per confezione da 500 ml

### **I BLEND: BLU E VERDE**

Attraverso la sapiente combinazione di oli extravergini monocultivar, ciascuno con proprie caratteristiche organolettiche, l'oleologo ha definito una inedita espressione di sapori e profumi, dalla personalità distintiva e peculiare. Nascono così i Blend: miscelati di oli monocultivar alla ricerca di un profumo che non c'era, di un sapore inedito, di nuovi equilibri palatali e inattese sfumature dal sapore originale.

### **IL BLEND BLU**

Questo blend viene ottenuto con le cultivar Correggiolo, Leccio del Corno e Pendolino. All'olfatto prevalgono oliva verde e note vegetali fresche tra le quali spicca il cardo. Al palato continua con una trama erbacea ben presto sovrastata da un amaro importante, chiude un piccante lungo ed equilibrato.

Tra i premi ricevuti: il **NYIOOC 2022**, il **JOOP 2022 Gold Award**, il **CANADA IOOC 2022**, il **DUBAIOOC Gold Award 2022**, il **Flos Olei 2023**, e il **World Olive Oil Gold Award NYWorld 2023 Competition**.

Prezzo: 17 € per confezione da 500 ml

### **IL BLEND VERDE - BIOLOGICO**

Per questo blend vengono impiegate le cultivar Maurino, Verzola e Leccino. Di colore verde chiaro, all'olfatto si presenta ampio ed aromatico con richiami all'oliva nel giusto grado di maturazione. Al gusto risulta di fruttato medio-intenso, dove sono distinguibili note di carciofo, mela verde, erbe appena falciate e rucola. Seguono nel finale l'amaro e il piccante in buon equilibrio.

Tra i premi ricevuti: il **NYIOOC 2022**, il **JOOP 2023 Silver Award**, il **CANADA IOOC 2022**, il **DUBAIOOC Gold Award 2022** e il **Flos Olei 2023**.

Prezzo: 17 € per confezione da 500 ml

-----

**PALAZZO DI VARIGNANA: UNA STORIA DI OSPITALITÀ, NATURA, CULTURA, BENESSERE E BUON GUSTO**

*Palazzo di Varignana* sorge nell'elegante cornice delle colline bolognesi, immerso nel dolce paesaggio emiliano. Cuore del progetto è *Palazzo Bentivoglio*, antica villa risalente al 1705 e



ristrutturata rispettando il fascino della sua storia. Attorno ad esso, circondati da giardini ornamentali, fonti d'acqua e panorami incantevoli, sorgono una serie di altri edifici, a formare un piccolo borgo immerso nella natura. L'insieme è un modello originale e sostenibile di ospitalità diffusa. Il Resort ospita 150 camere dallo stile contemporaneo, cinque ville indipendenti, due ristoranti, una SPA di oltre 4000 mq con cinque piscine esterne, palestra, campi sportivi, un moderno centro congressuale e spazi per eventi.

**Nel 2015 nasce 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 tre ristoranti e nel Resort. Un insieme di terreni che sono arrivati oggi ad oltre 300 ettari, da cui nascono prodotti a Km zero di alta qualità.

Fiore all'occhiello è la vocazione a ripristinare le antiche varietà di olivi: studi e ricerche storiche hanno infatti rivelato che in questa terra d'Emilia, dai tempi dei Romani fino al 1700, si coltivava l'olivo. Una tradizione che si interruppe a causa della cosiddetta piccola glaciazione.

A 400 anni di distanza, Palazzo di Varignana ha riportato le varietà più antiche di olivo a popolare le colline, ricucendo tempo e spazio per tornare a produrre un olio extravergine d'oliva di eccellenza. Ai 242 ettari di oliveti, si aggiungono 57 ettari di vigneti, in cui si coltivano uve prevalentemente autoctone, 3000 metri di orto, un ettaro di mandorleto, un fragoletto, un frutteto di mele, pere, albicocche e ciliegie, 4000 metri coltivati a goji, un orto terrazzato con 42 diverse erbe aromatiche e una originalissima e rara produzione di zafferano.

Il progetto food di Palazzo di Varignana, in continuo sviluppo, mira a diffondere la cultura dell'extravergine di oliva, proponendo un'esperienza a 360° nel mondo dell'olio, che parte dalla coltivazione e prosegue all'interno del Resort. L'ospite è accompagnato alla scoperta diretta degli Oli attraverso percorsi di degustazione degli extravergini; menù oliocentrici presso i ristoranti si fanno carico di stabilire nuove occasioni per scoprire il rapporto tra olio e alimenti, tra cucina e materia; trattamenti e massaggi oliocentrici presso la Spa portano nella dimensione dei piaceri dei sensi e nella cura della bellezza i valori naturali che la terra prima e l'olivo poi hanno saputo distillare.

#### **Ufficio Stampa:**

---

NEMO  
MONTI

Nemo Monti: Piazzale Principessa Clotilde 4 - 20121 Milano - T 02 89070279  
Per contatti: Beatrice Baldiraghi – [beatrice@nemomonti.com](mailto:beatrice@nemomonti.com)