



# PALAZZO DI VARIGNANA CATALOGO 2025

## EREDITÀ AL FUTURO



“Sono innumerevoli le volte in cui mi sono trovato a rispondere alla medesima domanda: cosa mai ti ha spinto, dopo una vita intensa di viaggi in giro per il mondo e di lavoro nel digitale e nell’intangibile pianeta Fintech, a scegliere di investire in un progetto così complesso e tangibile come un Resort storico e a Varignana?”

La risposta ha origini lontane ed è maturata in me nel tempo, dalla frequentazione di tante persone di culture differenti. Ho insediamenti e uffici in quattro continenti e sono diventato di casa in tanti hotel in giro per il mondo.

Penso che i viaggi di lavoro e il turismo siano una delle principali attività che uniscono le persone, scambiando le

loro esperienze, la loro cultura, lo stile di vita, il cibo e le tradizioni... e un hotel rappresenta uno dei più importanti punti di incontro.

Inoltre, in particolare in America, c’è una consuetudine: se una persona è stata fortunata nella sua esistenza, ad un certo punto vuole fare qualcosa che porti

i risultati di una vita di lavoro dove affondano le proprie radici, per lasciare un’eredità al futuro.

Ho desiderato realizzarla a Bologna, nelle colline di Varignana, a cui nel tempo sono sempre più legato, portando valore, lavoro, attrattività, opere d’arte e manufatti provenienti dai miei viaggi.

Nel 2005 decisi di restaurare Palazzo Bargellini Bentivoglio, castello di campagna, proprio per rendere omaggio a una terra bellissima, con meravigliosi colli e ricca di memoria custodita nei millenni, a partire dall’antica Roma con la sua Via Emilia e con le sue colline dove, già all’epoca, si coltivavano ulivo e vite.

E’ anche qui, dunque, che risiede il senso della rinascita di Palazzo di Varignana, un progetto che parla di recupero e di rigenerazione: di edifici storici, di terreni e casali rurali abbandonati e relative colture, come quella dell’ulivo e della vite: queste grazie a un’importante opera di riqualificazione dei terreni agricoli, sono tornate a disegnare i profili dei colli circostanti il Resort, dove nascono oggi i nostri prodotti agricoli di eccellenza a chilometro 0 e che siamo orgogliosi di portare in tutto il mondo.

Il nostro impegno quotidiano a Palazzo di Varignana 1705, è dunque quello di accogliere gli ospiti dando loro la possibilità di vivere a pieno la storia di questo territorio, nel comfort offerto dai servizi del Resort, circondati dalla bellezza del grande parco e dei giardini ornamentali, tra esperienze Spa, programmi di Remise en forme e cucina di alta qualità: in sostanza tutto ciò che noi chiamiamo “Heritage of Italian lifestyle”.

*Carlo Gherardi*

**DOLCE DI NATALE**  
all'olio extravergine di oliva  
DISPONIBILE A PARTIRE DA NOVEMBRE

A SCELTA TRA:

Classico 750gr

cod. **DN**

al Cioccolato 750gr

cod. **DN1**

*Una reinterpretazione del Panettone classico realizzata sostituendo il burro con l'olio extravergine di oliva di Palazzo di Varignana che dona all'impasto, una morbidezza inconfondibile. A rendere il tutto ancora più dolce, la golosa glassa a base di mandorle e granella di zucchero.*



## BRINDISI DI NATALE

N°1 - DOLCE DI NATALE

all'olio extravergine di oliva - CLASSICO 750grl

N°1 - Villa Amagioia Metodo Classico Brut

Blanc de Blancs 750ml

cod. **DN2**



## TRIPUDIO DI NATALE

N°1 - DOLCE DI NATALE

con olio extravergine di oliva - CLASSICO 750grl

N°1 - Villa Amagioia Metodo Classico Brut

Blanc de Blancs 750ml

N°1 - Limited Edition Brisighella DOP

Monocultivar Nostrana di Brisighella 250ml

N°1 - Zafferano 0,75gr

cod. **DFV**



## WINE LUXURY SELECTION

Tre vini in una elegante cassetta di legno

Villa Amagioia Metodo Classico Brut  
Blanc de Blancs 750ml

Sangiovese Superiore DOC Romagna 750ml

Pinot Nero Rubicone IGT 750ml

cod. **V**



## WINE LUXURY SELECTION

Sei bottiglie di vino in una elegante cassetta di legno

Villa Amagioia Metodo Classico Brut  
Blanc de Blancs 750ml

Villa Amagioia Metodo Classico Brut  
Blanc de Noirs 750ml

Chardonnay Colli d'Imola DOC 750ml

Albana Romagna DOCG 750ml

Sangiovese Superiore DOC Romagna 750ml

Pinot Nero Rubicone IGT 750ml

cod. **V1**



## ADOTTA UN OLIVO

Piantare un albero è sempre un gesto di amore per il futuro perché è una scommessa sulla capacità dell'uomo di amare la terra, di prendersene cura e di raccoglierne i frutti, spostando lo sguardo dal presente ad un orizzonte lontano. Raccogliamo attorno a questo nostro desiderio di natura le competenze di agronomi, botanici, esperti di olivicoltura.

Col progetto "Adotta un olivo" intendiamo creare le condizioni non solo per l'estensione del paesaggio, ma soprattutto vogliamo offrire la possibilità di condividere la responsabilità di una scelta etica. L'obiettivo è continuare a coniugare natura, bellezza, sostenibilità, lavoro dell'uomo all'amore per l'olio extravergine di oliva.



Un regalo per Te, un regalo per il pianeta

## ADOTTA UN OLIVO

1. Una bag in box da 3lt del nostro olio extravergine
2. Sconto del 10% sull'olio nuovo per i prossimi 5 anni
3. Acquisto a condizioni speciali delle edizioni limitate dei nostri Monocultivar
4. Targhetta personalizzata con nome dell'ulivo
5. Passaporto

cod. **Au**



## SELEZIONE AROMATIZZATI

N°1 - Olio aromatizzato al tartufo 100ml

N°1 - Olio aromatizzato al rosmarino 100ml

N°1 - Olio aromatizzato al peperoncino 100ml

N°1 - Olio aromatizzato al limone 100ml

cod. **S1b**



## TRIS OLI

N°1 - Cабianca BIO 100ml

N°1 - Lafonte 100ml

N°1 - Pandesco BIO 100ml

cod. **Ub1**



## TRILOGY

N°1 - Cабianca BIO 100ml

N°1 - Lafonte 100ml

N°1 - Pandesco BIO 100ml

cod. **Ub**



## DUE OLI

N°1 - Cabianca BIO 500ml

N°1 - Lafonte 500ml

cod. **T1**

N°1 - Vargnano 500ml

N°1 - Pandesco BIO 500ml

cod. **T3**



## VINO & OLIO

N°1 - Cabianca BIO 250ml

N°1 - Albana Romagna DOCG 750ml

cod. **T2**

N°1 - Pandesco BIO 250ml

N°1 - Sangiovese Superiore DOC Romagna 750ml

cod. **T4**



## BIPACK OLIO

N°1 - Pandesco BIO 100ml

N°1 -Cabianca BIO 100ml

cod. **S1**



## FIORITO

N°1 - Lafonte 500ml

N°1 - Riso carnaroli con verza, patate viola, scalogno, cavolo nero e petali di rose 250gr

cod. **Ua**



## RISOTTO & ZAFFERANO

N°1 - Cabianca BIO 500ml

N°1 - Sangiovese Superiore DOC Romagna 750ml

N°1 - Riso semintegrale 500gr

N°1 - Zafferano 0,75gr

cod. **U**



## PASSIONE TRICOLORE

N°1 - Cабianca BIO 500ml

N°1 - Gli Spaghetti di Canossa 500gr

N°1 - Passata di pomodoro 540gr

cod. **PP**



## DELIZIE DI VARIGNANA

N°1 - Lafonte 500ml

N°1 - Villa Amagioia Metodo Classico Brut

Blanc de Noirs 750ml

N°1 - Zafferano 0,75gr

N°1 - Frutta Spalmabile da 200gr/220gr

cod. **DV**



## APERITIVO TRADIZIONALE

N°1 - Sangiovese Superiore DOC Romagna 750ml

N°1 - Confezione di Fichi Caramellati da 280gr

N°1 - Confezione di Tigelle tradizionali emiliane BIO

cod. **AT**



## HEALTHY BOX

N°1 - Cабianca BIO 500ml

N°1 - Sale semi integrale di Cervia aromatizzato

Salvia e curcuma – 100g

N°4 - Vasetti di frutta spalmabile artigianale 40gr

N°10 - Filtri di Tè “Perle del Palazzo”

N°1 - OLIO CIOCK Crema al cacao e nocciole

e olio extravergine di oliva 200gr

N°1 - “Health Revolution. I cinque pilastri della salute.

Benessere e longevità secondo il Metodo Acquaviva”

cod. **HR**



## BOX COCKTOIL

N°1 - Lattina di Vargnano – Monocultivar Nostrana 100ml

N°1 - Bicchiere Degusto

N°1 – Cocktoil Gin Soil

N°1 - Cocktoil Oil Fashioned

*Un kit originale per la perfetta degustazione mixology da condividere in compagnia: 2 cocktoils, di cui un classico a base di gin e un deciso bourbon mixati con l'olio extravergine di oliva di Palazzo di Varignana. Il kit contiene anche l'ingrediente principe dei Cocktoil, una lattina da 100ml dell'olio extravergine di oliva Monocultivar Nostrana e il suo bicchiere blu da degusto.*

cod. **CK3**



# CLATERNA

## Monocultivar Ghiacciola biologico

PRODOTTO IN DISPONIBILITÀ LIMITATA  
DISPONIBILE DA NOVEMBRE

*Viene ottenuto esclusivamente dalle olive della cultivar Ghiacciola, una varietà autoctona tra le più rappresentative. Questi olivi forniscono produzioni limitate ma di particolare qualità: ne risulta un grande olio, in grado di esprimere al meglio l'unicità del nostro territorio. All'olfatto emerge fin da subito la forte impronta varietale: intensa freschezza data dalla spremitura dell'oliva ancora verde con sentori di note balsamiche e di erbe aromatiche.*

### PREMI



BIOL



500 ml  
cod. A1



250 ml  
cod. A1b



100 ml  
cod. A1c



# BRISIGHELLA DOP

## Monocultivar Nostrana di Brisighella

È un olio emiliano romagnolo ottenuto esclusivamente dalle olive della cultivar Nostrana di Brisighella, simbolo distintivo del territorio. La raccolta precoce, effettuata all'inizio della maturazione dell'oliva, esalta i tipici sentori erbacei e le note caratteristiche della cultivar, arricchite da ampie sfumature balsamiche e profumi di olive verdi. Al palato l'olio si presenta ampio, avvolgente e speziato. Questa cultivar rappresenta una produzione limitata di olio extravergine di oliva italiano, dove la qualità prevale nettamente sulla quantità, celebrando l'eccellenza del territorio.

### PREMI



500 ml  
cod. R1



250 ml  
cod. R1b



100 ml  
cod. R1c

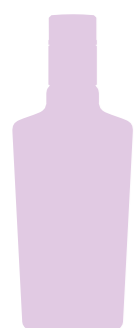


# PANDESCO

## Monocultivar Maurino biologico

*Pandesco è un olio extravergine di oliva biologico ottenuto esclusivamente da olive della cultivar Maurino, che ne determinano proprietà e caratteristiche organolettiche uniche. Fin dal primo assaggio, si distingue per una complessa trama vegetale e un profumo intenso che richiama l'oliva verdissima appena colta, arricchito da fresche note floreali con richiamo di profumi di primavera. Questo extravergine, equilibrato e armonioso, si chiude con un piccante persistente, che ne esalta ulteriormente il suo carattere.*

### PREMI



500 ml  
cod. **01**



250 ml  
cod. **01b**



100 ml  
cod. **01c**



100 ml  
cod. **01d**



# VARGNANO

## Monocultivar Nostrana

*Questo olio è ottenuto esclusivamente dalla cultivar Nostrana, le cui olive vengono raccolte ancora verdi per poter esprimere al meglio le proprie caratteristiche. L'olio si presenta di colore verde. All'olfatto spicca un fruttato intenso, con ampie fragranze vegetali persistenti che spaziano da noce fresca, foglie di carciofo, pomodoro e timo limone. Un palato avvolgente che trova conferma dell'ampiezza aromatica, chiude un piccante elegante di oliva verde.*

### PREMI



500 ml  
cod. **B1**



250 ml  
cod. **B1b**



100 ml  
cod. **B1c**



100 ml  
cod. **B1d**



# STIFFONTE

## Monocultivar Correggiolo

*Deriva da una cultivar del centro Italia, il Correggiolo, che ormai da tempo ha trovato nelle nostre colline un ambiente favorevole alla sua coltivazione si tratta di un monocultivar fruttato medio dal gusto deciso, al palato prevalgono note vegetale, nelle quali spiccano il radicchio, la lattuga, il carciofo e la mandorla in un piacevole contrasto con un sapore amaro delicato e un piccante persistente.*

### PREMI



500 ml  
cod. E1



250 ml  
cod. E1b



100 ml  
cod. E1c



100 ml  
cod. E1d



# CABIANCA

## Multicultivar biologico

*Dal colore verde brillante, questo olio extravergine di oliva biologico si presenta ampio e aromatico, caratterizzato da note di oliva fresca ed erba appena tagliata. Al palato offre un fruttato equilibrato, con richiami erbacei in cui spiccano le foglie verdi con finocchio selvatico e lattuga. Il finale è arricchito da un amaro e un piccante armoniosamente bilanciati che completano la sua complessità.*

### PREMI



500 ml  
cod. **D1**



250 ml  
cod. **D1b**



100 ml  
cod. **D1c**



100 ml  
cod. **D1d**

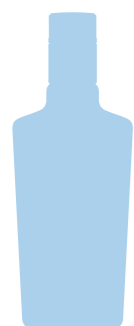


# LAFONTE

## Multicultivar

*La raccolta di queste olive avviene con grande attenzione, portando in frantoio olive fresche e verdi, ricche di preziosi polifenoli. Questo processo dà vita a un olio di straordinaria qualità. Al palato, la struttura decisa ed elegante esalta le note di amaro e piccante, mentre si fanno strada richiami alla cicoria, al radicchio e alla mandorla, che ne arricchiscono il carattere autentico e distintivo.*

### PREMI



500 ml  
cod. **F1**



250 ml  
cod. **F1b**



100 ml  
cod. **F1c**



100 ml  
cod. **F1d**



## LIMITED EDITION

Aurum

BOTTIGLIA NUMERATA

Monocultivar di Leccio del Corno 500ml

*Aurum è la Limited Edition di olio Palazzo di Varignana che racchiude ogni anno il meglio della campagna olearia. Un prodotto di eccellenza dalla grande complessità, equilibrio aromatico e gustativo. A conferma della sua unicità. Aurum varia ogni anno in base all'andamento della stagione olearia, gli esperti oleologi selezioneranno i migliori frutti raccolti dall'azienda agricola per dare vita a una speciale bottiglia. Ogni Limited Edition avrà così una propria identità, che si tradurrà ogni stagione in un olio diverso.*

cod. **BL**



PALAZZO DI VARIGNANA SELEZIONE OLIO

## LIMITED EDITION Brisighella DOP

PRODOTTO IN DISPONIBILITÀ LIMITATA  
Monocultivar Nostrana di Brisighella 250ml

cod. **BL1**



## VILLA AMAGIOIA

Villa Amagioia Metodo Classico Brut  
Blanc de Noirs 750ml

*Colore giallo dorato con riflessi di oro rosa, perlage fine e fitto. Al naso regala note agrumate su di un ampio prato di fiori bianchi. Piccole sensazioni candite preparano alla beva. Attacco cremoso, ampio con piacevoli note fruttate sostenute da una tensione salmastra che percorre tutto il sorso. Sentori sapidi e freschi, torna l'agrume e la densità delle argille azzurre.*

cod. **M1**



## VILLA AMAGIOIA

Villa Amagioia Metodo Classico Brut  
Blanc de Blancs 750ml

*Colore giallo dorato, perlage fine e fitto. Al naso regala note suadenti di fiori bianchi e pera. Fragranze balsamiche e di cedro preparano alla beva. Attacco ampio, cremoso, con piacevoli sensazioni floreali e fruttate sostenute da una bella tensione fresca e sapida che percorre tutto il sorso.*

cod. **M1d**



# PINOT NERO

Pinot Nero Rubicone IGT 750ml

*Si presenta con un elegante colore rosso rubino. Il naso si apre con sentori di viola e piccoli frutti rossi scuri e maturi. Un petalo di rosa accompagna la spezia ed il tabacco nel finale. Al palato il vino è ampio e vellutato, succulento nella frutta pulita e ben definita; un perfetto equilibrio delle sue componenti ne esalta la piacevolezza e la delicata persistenza.*

cod. **M1c**



# SANGIOVESE

Sangiovese Superiore DOC Romagna 750ml

*Si presenta con un colore rosso rubino intenso dai riflessi violacei. Al naso esprime sentori di ciliegia e piccoli frutti rossi e neri sublimati da note eteree di liquirizia. Al palato il vino si presenta snello, fresco ed equilibrato con una vibrante parte tannica, che racconta l'anima verace della terra di Varignana. Il finale sapido e persistente richiama gli aromi percepiti al naso.*

cod. **M1a**



# CHARDONNAY

Chardonnay Colli d'Imola DOC 750ml

*Caratterizzato da un colore giallo brillante. Al naso è accattivante e si apre con intensi profumi di fiori bianchi, pera e vaniglia. Sottili sentori minerali, cremoso al palato, è raffinato con un buon equilibrio tra acidità, corpo e note di frutta fresca.*

cod. **M1g**



PALAZZO DI VARIGNANA SELEZIONE VINI

## ALBANA

Albana Romagna DOCG 750ml

*Il più rappresentativo vitigno bianco di Romagna svela la complessità dei nostri suoli. Emerge un'armonia unica che celebra il più solare tra i caratteri, tra profumi ammalianti e ricchezza di sapori autentici.*

cod. **M1f**



# VIGNETO DEL VENTAGLIO

## *Particella 63*

LIMITED EDITION

Rubicone IGT Malbo Gentile 750ml

*Un vitigno nativo di grande carattere che dona uve generose e saporite. L'attenta vinificazione esprime un vino di rara eleganza, con sentori di amarena, viola, cioccolato e spezie prima del sorso appagante, consistente e profondo.*

cod. **M1b**



## MAGNUM 1,5L

A SCELTA TRA

Villa Amagioia  
Metodo Classico Brut  
Blanc de Noirs

cod. **M1e**

Villa Amagioia  
Metodo Classico Brut  
Blanc de Blancs

cod. **M1h**



## ONE LOVE

N°1 - Frutta spalmabile da 200gr/220gr

A SCELTA TRA:

*Albicocca / Albicocca Goji Cardamomo / Ciliegia / Pesca / Prugna*

cod. **J1b**



## JAM ROAD

N°4 - Frutta spalmabile da 40gr  
GUSTI ASSORTITI

cod. **J1**



PALAZZO DI VARIGNANA SELEZIONE MIELE

## MIELI DI VARIGNANA

N°1 - Vaso da 500gr

A SCELTA TRA:

*Rosmarino / Castagno / Acacia / Millefiori*

cod. **G1b**



## HONEY ROAD

N°4 - Miele da 40gr  
GUSTI ASSORTITI

cod. **G1f**



## SELEZIONE TÈ

N°12 - Filtri Tè “Don Carlo”

N°12 - Filtri Tè “Perle del Palazzo”

cod. **HB1**



# ZAFFERANO DI VARIGNANA

N°1 - Zafferano 0,75gr

cod. **Z1**



## OLIO CIOCK

N°1 - Crema spalmabile al cioccolato  
con olio extravergine di oliva 200gr

*La nostra crema spalmabile al cioccolato è la combinazione perfetta di nocciole italiane e cacao pregiato, arricchita con olio extravergine di oliva per una crema unica dal gusto delicato e avvolgente.*

cod. **P3**



## CHOCOLATE SELECTION

N°1 - Box di 16 cimini

cod. **L1**



## SALI AROMATIZZATI

N°3 - Tris di sali aromatizzati 300gr (100gr cad.)

cod. **P1**



## PERSONALIZZA IL TUO REGALO

Il valore di un regalo si moltiplica nel farne il portatore di messaggi personali. Dedicare un prodotto facendone un segno di unicità, distinguersi nel dedicare un nome, una frase, un segno grafico, è l'essenza stessa dell'idea regalo. Per questo abbiamo creato una linea di prodotti personalizzabili nelle etichette, per rendere ogni gesto un gesto unico, per dare ad un regalo un sapore originale. Semplici, immediate, versatili e facilmente personalizzabili, le creazioni di Palazzo di Varignana sono così lo strumento ideale per portare un messaggio.

### SCATOLE E CONFEZIONI

Personalizzazioni da valutare in base alle necessità



BOTTIGLIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
100 ml / 500 ml  
Personalizzazione nel collarino  
o con pendente

FRUTTA SPALMABILE 200 gr  
CREMA CACAO 200 gr  
MIELE 500 gr  
Personalizzazione tappo

BOTTIGLIA VINO  
Personalizzazione fascetta, capsula, bollo, collarino





## **PALAZZO DI VARIGNANA**

**Via Ca' Masino 611A - 40024 Varignana - Bologna - Italia**  
**Tel +39 051 19938349 - [food@palazzodivarignana.com](mailto:food@palazzodivarignana.com)**  
**[www.palazzodivarignanafood.com](http://www.palazzodivarignanafood.com)**