



La notte dell'olio nuovo a Palazzo di Varignana: presentata la nuova collezione di extravergini

Dalla visione di Carlo Gherardi agli attuali 195.000 ulivi della tenuta: monovarietali, blend e l'etichetta "Aurum" da ulivi secolari sono stati protagonisti della Notte dell'Olio, tra degustazioni e cucina a km zero

La visione di un paesaggio restituito al proprio territorio si è materializzata, in dieci anni, sulle colline del versante est dei colli bolognesi. Nella tenuta di **Palazzo di Varignana**, che oggi si estende per 700 ha, il principe è l'oliveto più grande dell'Emilia-Romagna con i suoi **195.000 ulivi**, tra cui i 20 mila messi a dimora quest'anno più i 30 ha dell'**oliveto di Torre Cavina in Romagna**, acquisiti nel 2022, che consentono all'azienda di produrre anche la [Dop Brisighella](#).



Il paesaggio dei colli bolognesi (Foto © Ufficio stampa).

Olio Palazzo di Varignana: un sogno lungo dieci anni

Il sogno di **Carlo Gherardi** ha iniziato a prendere corpo nel 2015 quando, nel **Borgo di Varignana** sulle colline di **Castel San Pietro Terme (BO)**, sono stati acquisiti i primi terreni in questa zona vocata all'olivicoltura ma messa a dura prova e devastata dal susseguirsi di **intense gelate tra la fine del 1600 e gli inizi del 1700**.

«Erano rimasti solo quattro ulivi sopravvissuti alla glaciazione. – ha raccontato il **patron di Palazzo di Varignana** mostrando alcune immagini in occasione della quinta edizione de “**La notte dell’olio nuovo**” – Mi dissero che ero pazzo, forse avevano ragione, però...».



Uno degli ulivi di Palazzo di Varignana (Foto © Ufficio stampa).

Però questo è il risultato. Un'olivicoltura dai grandi numeri e un **olio di alta qualità** che nasce da una semplice ricetta illustrata da **Chiara Del Vecchio**, AD di Agrivar, l'azienda agricola di Palazzo di Varignana: olive perfette, giusto grado di maturazione e poco tempo dalla raccolta alla molitura. *«Perciò i nostri frantoi sono al centro degli oliveti».*



Carlo Gherardi, patron di Palazzo di Varignana (Foto © Daniela Utili).

Campagna olearia 2025-2026: 4 monovarietali, 2 blend e “Aurum”, edizione limitata da olivi secolari

Da questo patrimonio ogni anno nascono extravergini di pregio. La **campagna 2025-2026** ha regalato **quattro monovarietali e due blend**, oltre alla novità di quest’anno: “Aurum”, una limitatissima edizione di un extravergine ottenuto da olivi secolari di proprietà.



“Aurum”, extravergine ottenuto da olivi secolari (Foto © Ufficio stampa).

È stata un'annata difficile, nella quale la buona riuscita della campagna è stata compromessa in buona parte dell'Italia, soprattutto nel Centro-Nord e quindi anche in questa regione.

«È stata una stagione sfidante». Così l'ha definita **Eleonora Berardi**, responsabile del comparto Food, aggiungendo che «la sfida è stata prendere il meglio di quello che la natura ci ha offerto. Infatti quest'anno non abbiamo prodotto il monovarietale da Ghiacciola (varietà autoctona dell'Emilia-Romagna, ndr). Gli oli ottenuti sono di grande qualità e hanno un altissimo contenuto di polifenoli».



La degustazione degli oli nuovi (Foto © Daniela Utili).

La Notte dell'Olio: l'abbinamento con il cibo

Durante la quinta edizione della **Notte dell'Olio nuovo** li abbiamo degustati in purezza, guidati dall'oleologo **Aleandro Ottanelli** e accompagnati dalle voci della corale **Quadriclavio**. Aromi e sentori di diverse intensità che abbiamo poi ritrovato nelle pietanze della cena celebrativa dell'oro verde.

Così il **Pandesco Bio**, monocoltivar di Maurino, ha impreziosito – con i suoi sentori di mandorla, oliva verde insieme ad un amaro e un piccante delicati – un **carpaccio di gamberi rosa e catalana di verdure croccanti**. *Lafonte*, un blend elegante, dall'amaro e piccante equilibrati e dal deciso sentore di carciofo ha dato corpo alle **chicche di patate al ragù d'anatra**. Più deciso, con carciofo e mandorla prevalenti e persistenti amaro e piccante, il monovarietale *Stiffonte* ottenuto dalla varietà Correggiolo, molto presente in questo territorio: un abbinamento appropriato con la **suprema di faraona, soffice di zucca, colatura di erborinato e cavolo nero**.



Chicche di patata al ragu? d'anatra e Olio Evo Lafonte di Palazzo di Varignana (Foto © Daniela Utili).

Notevoli gli **abbinamenti dell'Evo coi dessert**, in particolare col *dolce di Natale* (il panettone) dove al posto del burro è stato utilizzato l'olio extravergine della cultivar regina di Brisighella, la *Nostrana*.

Ovviamente a ogni piatto è stato abbinato un vino, rigorosamente prodotto in loco nella cantina semi-ipogea inaugurata nel 2021. Oltre al patrimonio olivicolo, infatti, Agrivar – che nel 2025 ha compiuto i dieci anni – gestisce anche 57 ha di vigneti, 3mila metri di orto e altre colture locali recuperate negli anni. Olio, vino, ortaggi, frutta e addirittura zafferano, sono i prodotti a Km zero che arrivano nelle cucine dei cinque ristoranti di proprietà di Palazzo di Varignana.

OLIO PALAZZO DI VARIGNANA

Via Ca' Masino, 611A – loc. Varignana – Castel San Pietro Terme (BO)

www.palazzodivarignanafood.com

Data di creazione

27/11/2025

Autore

daniela-utili