

# Arcadia padana



## Torna a Bologna l'arte antica dell'olicoltura

Alle pendici dell'Appennino tosco-emiliano, un territorio rinasce grazie al recupero di ulivi e vigneti autoctoni. È la cornice di un hotel diffuso da 140 camere.

di Giuliana Matarrese

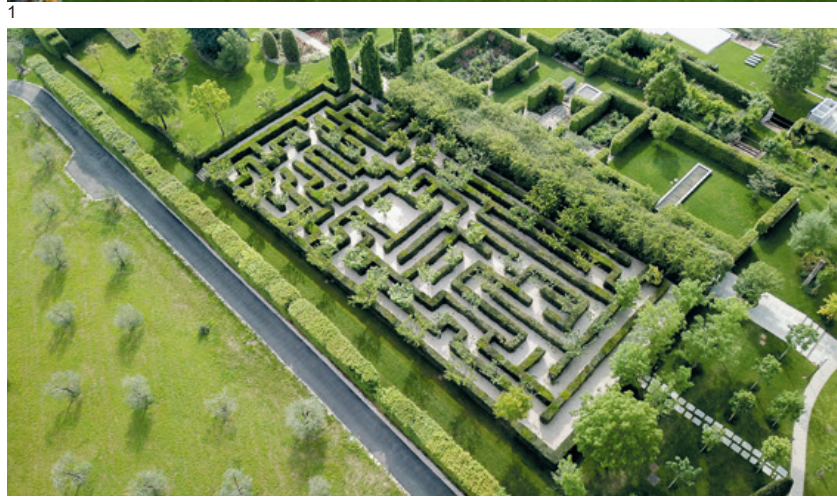
**Distese a perdifiato di giovani fusti d'ulivo** punteggiano di verde argenteo un paesaggio avvolto dalla bruma del mattino, che con i suoi chiaroscuri pare evocare un quadro di Rembrandt. Potremmo pensare di essere in Toscana, in Umbria o in Puglia, se non fosse per il profilarsi all'orizzonte di quei calanchi d'argilla sabbiosa così caratteristici dell'entroterra appenninico bolognese, celebrati da Goethe durante il suo viaggio in Italia. È il panorama che ci accoglie e che circonda, placido, il Palazzo di Varignana, progetto di hospitality – e non solo – nato nel 2013 dalla visione di Carlo Gherardi, imprenditore che, per la verità, nella vita sembrerebbe occuparsi di tutt'altro. Fondatore di Crif, azienda attiva a livello globale nei sistemi di informazioni creditizie, il suo profilo è quello di un emiliano piuttosto atipico: nell'area geografica regina per l'utilizzo di strutto, alla base di alcuni tra i prodotti gastronomici più noti della regione, dalla piadina romagnola, all'erbazzone reggiano, passando per le tigelle modenesi, lui è un sostenitore del partito dell'olio d'oliva. Una presa di posizione decisa, che tuttavia pare sostenersi su dati storici, come spiega proprio Gherardi: «Sulla tavola di casa mia l'olio d'oliva non mancava mai. Ci sono affezionato e non è affatto vero che non fa parte della tradizione regionale. Qui si è coltivato l'ulivo sin dai tempi dei Romani, ma nel 1700 una mini-glaciazione, che interessò l'Europa meridionale, inclusa la Pianura padana, portò all'estinzione della varietà. L'obiettivo oggi è ricreare quei paesaggi che hanno sempre caratterizzato i colli di Varignana».

Il punto di partenza del progetto, però, è Palazzo Bargellini-Bentivoglio, villa risalente al 1705, che oggi rappresenta il cuore pulsante di una struttura di hotel-erie diffusa, con 140 camere, due ristoranti e una Spa, attorno alla quale, come satelliti, si dispongono giardini, una palestra, cinque piscine, campi sportivi, un centro congressi e tre ville indipendenti. A seguire, tuttavia, è stata operata anche una estesa rivalutazione paesaggistica, che ha coinvolto i terreni circostanti, popolati da casali ormai ridotti a poco più che ruderi nella boscaglia, i cui terreni sono oggi rinvigoriti da 150 ettari di piante d'ulivo (in tutto 100 000!), molte delle quali autoctone – dalla Nostrana di Brisighella alla Ghiacciola, che s'aggiungono al Frantoio e al Leccino – oltre che a 42 ettari di vigneti, con uve prevalentemente originarie della zona. L'Arcadia vagheggiata nella letteratura sin dai tempi

di Virgilio, e vagheggiata nei sonetti di John Keats come la terra dell'abbondanza, sembra aver cambiato Cap: dal Peloponneso originale ai colli bolognesi. Non mancano, infatti, nei terreni del Palazzo di Varignana, anche coltivazioni di fragole,

150 ettari di piante d'ulivo (100 000 fusti) s'aggiungono ad altri 42 ettari di vigneti.

mandorli, frutteti di mele, pere, albicocche e ciliegie, così come un orto terrazzato che ospita 42 diverse erbe aromatiche e 400 m coltivati a goji, altra eclettica emanazione agreste delle predilezioni di Gherardi: «Le qualità salutari delle bacche di goji sono riconosciute», spiega Gherardi, «così come quelle del melograno, anch'esso tra le nostre coltivazioni. La mia passione,



però, è lo zafferano, spezia di altissima qualità, anch'essa presente nei terreni del resort». Un raccolto che, in un esempio lampante di economia circolare, viene letteralmente messo a frutto, tramutandosi in una linea di prodotti eno-gastronomici che si possono degustare nel ristorante, oppure acquistare: tra i sali di Cervia, rinfrescati dalle erbe aromatiche del posto, alle conserve e ai succhi, passando per Sangiovese Doc e Pinot nero, il fil rouge con il territorio è anche nell'etichetta delle bottiglie di olio Evo, su cui campeggia un fondale a mosaico, a ricordare Claterna, antica città romana sulla via Emilia, poco distante dal resort. Le infinite variazioni dell'olio, oltre che nel menù del ristorante, che propone un'abbinata con i piatti – il baccalà mantecato con broccolotti, ceci neri, agrumi e uova di salmone, per esempio, si sposa con il Cru selection, dalle note di mela verde ed erba tagliata di fresco – si declinano anche nei trattamenti della spa, con massaggi all'olio, e nella mixology, con due variazioni di "cocktail" (sic!) alcolica e analcolica. Con la tecnica del fat washing, nata in profumeria e poi divenuta tipica anche nella miscelazione, il liquido si infonde nell'alcol, regalandogli una setosità dal profilo

Non mancano un labirinto e un giardino ornamentale, con querce, aceri, carpini...

organolettico deciso, che si abbinano bene a vodka, bourbon, o gin. Per gli astemi o per i meno avventurosi, si può propendere per un elisir che mescola il succo di melograno, ricco di antiossidanti, al velluto d'olio al limone, aggiungendovi della frutta di stagione. In un progetto che sembra non concedere spazi a tutto ciò che è meramente decorativo, non mancano un labirinto e un giardino ornamentale dove abbondano querce, aceri, carpini, graminacee e siepi di ginkgo biloba, che incorniciano il paesaggio, profilando muretti, scale e inerpandosi sulle fontane. Un panorama botanico di tutto rispetto, che si fa persino stravagante nel Podere Rio rosso, ultimo arrivato nella squadra: 7 ettari di terreno divenuti per l'incuria una selva impenetrabile, che a breve diventeranno un'abitazione privata, costeggiata da orti terrazzati e alberi da frutto pressoché dimenticati dal tempo, oppure originariamente presenti su altre latitudini, dal paw paw, simile alla papaya, al fico



3



4



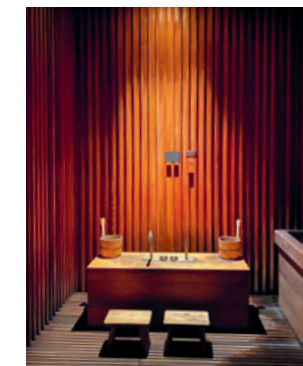
5



6



7



8

- VEDUTA DI PALAZZO BARGELLINI-BENTIVOGLIO, VILLA DEL 1705 RECUPERATA NEL 2013 E OGGI CUORE DI PALAZZO DI VARIIGNANA.
- IL LABIRINTO NEL GIARDINO DEL RESORT.
- E 4. LE OLIVE, MOLTE DELLE QUALI DI CULTIVAR AUTOCTONE, E LA SELEZIONE DI OLI EVO DI PALAZZO DI VARIIGNANA (DA SINISTRA: CRU SELECTION, BLEND BLU, VARGNANO E CLATERNA).
- IL "COCKTAIL" ANALCOLICO CON SUCCO DI MELOGRANO E VELLUTO D'OLIO AL LIMONE.
- LA DEGUSTAZIONE RICHIEDE SI SCALDI IL BICCHIERE CON LE MANI PER ESALTARE I PROFUMI DEGLI OLI.
- LE MARZOLINE, IL RISTORANTE ALL'INTERNO DEL RESORT.
- LA SALA DEL BAGNO TRADIZIONALE GIAPPONESE (OFURO) ALL'INTERNO DELLA VARSANA SPA.

panachè, di origine francese, passando per il giuggiolo e il biricoccolo, ibrido tra susino e albicocco coltivato anticamente in Emilia-Romagna e Campania. Un progetto che non sembra aver voglia di rinunciare ai piaceri della tavola o del vino: se entro il 2021 sarà completato il frantoio, che consentirà di produrre l'olio interamente all'interno del perimetro di Palazzo Varignana, per lo stesso anno è prevista la realizzazione di una cantina semi-ipo-ga di 1 200 m, che verrà completata con un'area degustazione dalla cui terrazza si scorgeranno i colli bolognesi come non si sono mai visti. ■