

# IL DOLCE ALL'OLIO EVO DI PALAZZO DI VARIGNANA FIRMATO DA GINO FABBRI

*Publicato il 18 Marzo 2023 di redazione*



Categoria: [CRONACA E ATTUALITA'](#)



*Palazzo di Varignana in collaborazione con il Maestro Pasticcere Gino Fabbri presenta il Dolce di Pasqua: un'originale reinterpretazione della classica Colomba che ha come protagonista l'olio extravergine di oliva Vargnano della sua terra. Per questa Pasqua Palazzo di Varignana propone inoltre una box che unisce il Dolce di Pasqua al progetto Adotta un Olivo per un gesto d'amore verso il territorio.*

*Varignana (Bologna), marzo 2023 | A **Palazzo di Varignana** l'olio è protagonista in tutte le occasioni, specialmente per la Pasqua. Per celebrare questa festa l'azienda agricola del resort immerso nei colli bolognesi propone il **Dolce di Pasqua**, reinterpretazione della classica Colomba nata dalle sapienti mani del Maestro Pasticcere di fama internazionale: **Gino Fabbri**. Un lievitato originale, dove le virtù tipiche della colomba convivono con le caratteristiche uniche di un extravergine dal profumo persistente e dalla personalità forte e decisa: il **Vargnano Monocultivar Nostrana di Brisighella**. La **collaborazione tra Palazzo di Varignana e Gino Fabbri**, nata in occasione della festività natalizia, si rinnova per la Pasqua, grazie alla condivisione di valori comuni profondamente radicati nella cultura della terra d'Emilia.*



*“Con Palazzo di Varignana si è instaurato un rapporto di grande sintonia. Per questa ragione io e la mia squadra abbiamo deciso di metterci nuovamente alla prova con un altro lievitato. - afferma Gino Fabbri. - È nato così il Dolce di Pasqua, un prodotto morbido e fragrante che grazie all'utilizzo dell'olio dell'azienda agricola del resort si caratterizza per un'identità precisa e aromatica.”*

Per rendere ancora più speciale questa festa, Palazzo di Varignana ha deciso di unire due simboli che la caratterizzano: olivo e colomba si incontrano in un'inedita **gift box** che vede il **Dolce di Pasqua** del resort insieme ad **“Adotta un olivo”**: un' iniziativa nata per favorire l'adozione degli olivi destinati a ripopolare le colline di Varignana.

Il Dolce di Pasqua e la gift box sono acquistabili online sul sito [www.palazzodivarignanafood.com](http://www.palazzodivarignanafood.com), oltre che all'interno dello shop e dei ristoranti del resort. Palazzo di Varignana - resort divenuto un modello nell'integrazione tra azienda agricola e ospitalità - si distingue per i suoi 500 ettari di terreno. Al suo interno accoglie il più grande oliveto dell'Emilia Romagna che si estende su 150 ettari. Ogni

stagione, in occasione della campagna olearia, vengono svelati gli speciali Monocultivar (*Vargnano - Monocultivar Nostrana*; *Claterna - Monocultivar Ghiacciola*; *Stiffonte - Monocultivar Correggiolo*) e i due Blend (*Blu e Verde*).

## Il Dolce di Pasqua di Gino Fabbri all'olio extra vergine di oliva

Reinterpretazione gustosa e al tempo stesso leggera della classica Colomba, il **Dolce di Pasqua** è stato realizzato dal Maestro Pasticcere **Gino Fabbri**, con l'olio extravergine di oliva **Vargnano Monocultivar Nostrana di Brisighella** di Palazzo di Varignana. Pluripremiato dalle principali guide di settore, si tratta di un olio profumato e fruttato, ottenuto esclusivamente da una selezione di olive della cultivar Brisighella, raccolte a inizio ottobre nelle terre del resort. Da qui nasce un lievitato soffice, leggero e aromatico, capace di raccogliere tutte le nuances di questo prodotto d'eccellenza. Il Dolce di Pasqua si distingue anche per le sue proprietà nutrizionali: è infatti ricco di Vitamina E, acido oleico, calcio e polifenoli. L'aggiunta di vaniglia e i cubetti di arancia candita arricchiscono il morbido impasto. La glassa è invece completata da mandorle croccanti e costellata da una granella di zucchero.



## Adotta un Olivo

Un regalo *green* originale e che dura nel tempo, **"Adotta un Olivo"** aiuta a contribuire alla diffusione della bellezza di una natura che vive in simbiosi col lavoro dell'uomo e gli regala uno degli alimenti più preziosi della tavola. Una gift box come gesto d'amore per il futuro che scommette sulla capacità dell'uomo di prendersi cura della terra e di raccoglierne i frutti, spostando lo sguardo dal presente a un orizzonte lontano. La box regalo contiene al suo interno una **bag in tube da 3lt** di olio extravergine di oliva, lo **sconto del 10%** sui nuovi oli per 5 anni, il **diritto di prelazione** per l'acquisto di produzioni di oli monovarietali in serie limitata, la **targhetta da personalizzare** con nome dell'ulivo e il **Passaporto di Varignana**. In occasione della Pasqua la **gift box sarà disponibile in abbinamento al Dolce di Pasqua** creato da Gino Fabbri.

Prezzo: 120,00 €

Prezzo: 40€

