

**Il Piacenzianische Tour si tinge di giallo...rosso e arancione!**

Valutazione attuale: ○○○○○ / 0

Scarso ○ ○ ○ ○ ○ Ottimo 

Rassegna stampa - Val Trebbia emiliana

Scritto da Sabina Terzoni

Mercoledì 28 Settembre 2011 15:54

**L'azienda vitivinicola Buzzetti Fabio****La cantina storica****La cantina di lavorazione****L'uva da tavola**

L'autunno è senza dubbio la stagione migliore per trascorrere una giornata in Chiavenna e godere appieno dei sapori e delle atmosfere della Riserva Nat Geologica del Piacenziano. Un itinerario naturalistico e enogastronomico univoco nella provincia di Piacenza, un percorso tra Calanchi, vigneti, boschi e filari l'uva è appena stata raccolta. E' qui che, tra mosto e noci, le foglie prendono f accendendosi dei colori più caldi, dal giallo all'arancione, fino al rosso, nell'atte posarsi a terra coi primi freddi autunnali.

L'**Azienda Vitivinicola Buzzetti Fabio** vi offre tutto questo organizzanz **Piacenzianische Tour**, l'unico itinerario enogastronomico e naturalistico preser provincia di Piacenza creato ad hoc per scoprire la Val Chiavenna, le cui ricche natura, storia e paesaggio, sposano i gioielli paleontologici e le tradizioni vitivini rendendola unica. Tutti i fine settimana, e su richiesta anche nei giorni ferie organizzano itinerari alla Riserva Naturale Geologica del Piacenziano, con partic attenzione ai Calanchi e ai vigneti, alla scoperta dei fossili e molluschi mineralizz quegli organismi che popolavano le calde acque del mare che ricopriva queste fino a 2 milioni di anni fa; un viaggio sensoriale tra i resti di cetacei ancora pre nella zona, come lo dimostra la recente scoperta di un busto di delfino di 3,5 milic anni fa, su su fino al Buco della Balena, tra strapiombi, filari e viste mozzafiati contatto con le variazioni gustative e olfattive dei vigneti.

Le temperature ancora miti rendono particolarmente piacevole la visita alla Riserv cospetto dei resti di mammiferi e cetacei pliocenici, nell'attesa di godere non solo bellezze del paesaggio piacentino ma anche delle sue bontà più tipiche e caserec tavola vengono così serviti i prodotti più tipici della terra, le specialità di stagione, noci al mosto cotto, dai salumi Dop piacentini al miele nostrano, di acacia, millef castagno, all'uva da tavola Verdea, fino alle confetture di mele, pere, ama prugne, mele cotogne, nell'attesa dei corbezzoli, frutti antichi del Piacentino, e prime castagne. Sulla tavola, abilmente apparecchiata in modo rustico, mancheranno i formaggi tipici piacentini e l'ottimo vino Doc Colli Piacentini, frizza fermo, rosso o bianco.

Possibilità di **acquisto dei prodotti direttamente in azienda**, o consegne a dom in tutta Italia; accesso alle strutture anche ai diversamente abili, ampio parche anche per i camper, internet Adsl wireless gratuito, visite anche in inglese, france tedesco, spazio bimbi e accoglienza animali. Possibilità di **visite** a Castell'Arq Vigoleno, Gropparello, San Pietro in Cerro, Chiaravalle della Colomba, Vt Piacenza e alle altre località storiche e artistiche del Piacentino. Su richiesta **pacc tematici** legati alla Preistoria, al Medioevo, alla lirica di Giuseppe Verdi, Luigi III Giacomo Puccini, ai Castelli del Ducato di Parma e Piacenza, tra animazione bambini nel Parco delle Fiabe, visita alla Scuola d'Arme Gens Innominabi appuntamenti con l'arte antica (Castello di San Pietro in Cerro) e contempor (Mim, Museum in Motion). Per chi volesse restare da noi per più giorni, esc **pernottamenti** convenzionati in agriturismi, poderi ottocenteschi, residenze stor hotel di charme e relais.

Ecco il **programma** dell'itinerario pliocenico:

- Arrivo all'**Azienda Vitivinicola Buzzetti Fabio** di Chiavenna Rocchetta; scoperta del mondo del dio Bacco con la visita alle cantine storiche, alla di produzione, ai vigneti immersi nei Calanchi;
- **Piacenzianische Tour** tra i Calanchi, i resti fossili risalenti a 3,5 milioni di fa, i vigneti pliocenici, la Riserva naturale geologica del Piacenziano, ricerca di conchiglie e molluschi mineralizzati ma perfettamente conserv; necessario portare con sé stivali o scarponcini per l'itinerario;
- Ritorno all'Azienda Vitivinicola Buzzetti Fabio, degustazione guidata in ca dei vini Doc Colli Piacentini in abbinamento ai salumi Dop piacentini prc dall'Azienda stessa, con possibilità di acquisto del vino e dei prodotti direttamente in cantina;
- Trasferimento in **Agriturismo** e accoglienza;
- **Pranzo tipico** della cucina piacentina, ecco il menu:
  - Antipasto di salumi tipici Dop e chisolini
  - Pisarei e fasò o tortelli con ricotta e spinaci
  - Anatra, faraona o coppa arrosto con patate cotte nel forno a legna
  - Crostata, ciambella e dolci tipici fatti in casa
  - Caffè
  - Liquori bargnolino, nocino e grappa fatti in casa
  - Acqua
  - Vini Doc Colli Piacentini
  - **Saluti** e ritorno a casa: **tomate a trovarci!**

€ 35,00 ciascuno - [Vedi la carta dei vini](#)

Per informazioni e prenotazioni: Sabina Terzoni, e-mail [sabinaterzoni@libero.it](mailto:sabinaterzoni@libero.it), 393/0899902.

**Azienda Vitivinicola Buzzetti Fabio**  
loc. Dametti, 4 – Chiavenna Rocchetta  
29018 Lugagnano Val d'Arda (Pc)  
cell. 329/4765552 - tel. 0523/891174  
e-mail [fabiobuzzettivini@libero.it](mailto:fabiobuzzettivini@libero.it)



Malvasia in estate



Vendemmia



Vigneti in primavera



Un palmo di fossili



Confettura di prugne

e-mail PEC [fabio.buzzetti@postacertificata.gov.it](mailto:fabio.buzzetti@postacertificata.gov.it)  
web [www.vitivinicolabuzzetti.it](http://www.vitivinicolabuzzetti.it)



Colori e vigneti



Degustazione



Vigneti in estate