

## Piacenzianische Tour



Valutazione attuale:      / 0

Scarso      Ottimo

Rassegna stampa - Val Trebbia emiliana

Scritto da Sabina Terzoni

Sabato 05 Febbraio 2011 00:00



Una giornata in Val Chiavenna, nel Piacentino, tra bollicine Doc, rosse o bianche, una fetta di salame, la calda crosta di una fetta di pane, la goccia di un formaggio tipico, la trasparenza del miele e le testimonianze dell'antico mare dell'era del Pliocene. L'autunno e la primavera sono sicuramente le stagioni migliori per fare escursioni guidate tra fossili, fiori e vividi colori, assaporando i profumi del vino nuovo o della vendemmia; ma che dire, allora, del piacere di poter gustare un buon calice di vino fresco nella calda e oziosa estate o una lacrima di passito nelle lunghe e gelide giornate invernali al caldo del camino e dell'ospitalità piacentina?

L'**Azienda Vitivinicola Buzzetti Fabio** vi offre tutto questo organizzando i **Piacenzianische Tour**, percorsi creati ad hoc alla scoperta della Val Chiavenna, le cui ricchezze, natura, storia e paesaggio, sposano i gioielli paleontologici e le tradizioni vitivinicole, rendendola unica. Tutti i fine settimana, e su richiesta anche nei giorni feriali, si organizzano itinerari alla Riserva Naturale Geologica del Piacenziano, con particolare attenzione ai Calanchi e ai vigneti, alla scoperta dei fossili e molluschi mineralizzati di quegli organismi che popolavano le calde acque del mare che ricopriva queste zone fino a 2 milioni di anni fa; un viaggio tra i resti di cetacei ancora presenti nella zona, come lo dimostra la recente scoperta di un busto di delfino di 3,5 milioni di anni fa, su su fino al Buco della Balena, tra strapiombi, filari e viste mozzafiato. Il bello, poi, si unirà al buono in una completa **degustazione guidata** dei prodotti tipici della zona, dai salumi al pane, dal miele ai formaggi all'uva da tavola, dalle marmellate fatte in casa al sugo e alla passata di pomodoro, dalla frutta alla verdura di stagione al mosto, fino al vino, bianco o rosso, frizzante o fermo, passito o spumante, tutto tipicamente Doc Colli Piacentini. Spazio, poi, alla buona tavola con **pranzo o cena tipici** in Agriturismo a base di prodotti piacentini, come i chisolini, i pisarei e fasò, i tortelli ricotta e spinaci, la coppa arrosto o le torte caserecce. Visita, infine, alla cantina storica, alla nuova zona di produzione, al

maneggio coi cavalli, alla fattoria didattica, ai vigneti e alle bellezze naturali, storiche e artistiche della zona.

Possibilità di **acquisto dei prodotti direttamente in azienda**, o consegne a domicilio; accesso alle strutture anche ai diversamente abili, ampio parcheggio anche per i camper, internet Adsl wireless gratuito, orto con verdura di stagione, visite anche in inglese, francese e tedesco, servizio mountain bike, spazio bimbi e accoglienza animali. In caso di maltempo presentazione della Riserva Naturale Geologica del Piacenziano presso il Museo Geologico Giuseppe Cortesi di Castell'Arquato; su richiesta possibilità di **visite guidate** a Castell'Arquato, Vigoleno, Chiaravalle della Colomba, Veleia, Piacenza e alle altre località storiche e artistiche del Piacentino.

***Piacenzianische Tour by night:***

Chi volesse restare da noi per più giorni, esclusivo pernottamento a Podere Illica di Castell'Arquato, elegante e raffinato agriturismo anticamente di proprietà di Diogene Illica, padre di Luigi, librettista di Giacomo Puccini e collaboratore con Giuseppe Giacosa delle opere La Bohème, Madame Butterfly e Tosca. Colazione con torte caserecce, marmellate e succhi di frutta di produzione piacentina, servizio di internet Adsl wireless gratuito, biblioteca con preziosi volumi storici, parcheggio custodito, area giochi, orto, giardino, frutteto, bosco, laghetto e fontana, fattoria con cavalli, gatti, cani, pavoni, pesci, tartarughe e oche, servizio di mountain bike, fattoria didattica, accesso ai disabili, bed and breakfast a basso impatto ambientale, pago bancomat e carte di credito (tariffe b&b 35 euro camera singola, 55 euro camera doppia, 75 euro camera tripla).

Ecco il programma dell'itinerario piocenico:

- Arrivo all'*Azienda Vitivinicola Buzzetti Fabio* di Chiavenna Rocchetta; alla scoperta del mondo del dio Bacco con la visita alle cantine storiche, alla zona di produzione, ai vigneti immersi nei Calanchi;
- *Piacenzianische Tour* tra i Calanchi, i resti fossili risalenti a 3,5 milioni di anni fa, i vigneti piocenici, la Riserva naturale geologica del Piacenziano, alla ricerca

di conchiglie e molluschi mineralizzati ma perfettamente conservati (è necessario portare con sé stivali o scarponcini per l'itinerario);

- Ritorno all'Azienda Vitivinicola Buzzetti Fabio, degustazione guidata in cantina dei vini Doc Colli Piacentini in abbinamento ai salumi Dop piacentini prodotti dall'azienda stessa, con possibilità di acquisto del vino e dei prodotti tipici direttamente in cantina (frutta e verdura di stagione, uva da tavola, mosto in stagione, miele, salumi Dop piacentini, marmellate fatte in casa, sugo e passata di pomodoro);
- Trasferimento all'Agriturismo Prato Verde di Prato Ottesola 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

€ 35,00 ciascuno

Per informazioni e prenotazioni:  
Sabina Terzoni, e-mail  
[sabinaterzoni@libero.it](mailto:sabinaterzoni@libero.it), cell.  
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)  
e-mail [fabio.buzzetti@postacertificata.gov.it](mailto:fabio.buzzetti@postacertificata.gov.it) PEC  
web [www.vitivinicolabuzzetti.it](http://www.vitivinicolabuzzetti.it)