

Piacenzianische Tour – Lugagnano Val d'Arda (Piacenza)



Una giornata in **Val Chiavenna**, 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 contornati da un ambiente e da un'ospitalità tipicamente piacentini?

L'Azienda Vitivinicola Buzzetti Fabio, membro dell'**Associazione Vitivinicoltori Val Chiavenna**, 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 visite 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 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, fino al vino, bianco o rosso, frizzante o fermo, tutto tipicamente Doc Colli Piacentini. Spazio, poi, alla buona tavola con pranzo o cena all'Agriturismo Prato Verde a base di prodotti tipici piacentini, come i chisolini, i pisarei e fasö, 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, all'orto, ai vigneti e alle bellezze naturali e culturali della zona, dal borgo medievale di Castell'Arquato, patria di Luigi Illica librettista di Giacomo Puccini e collaboratore di Giuseppe Giacosa, al foro romano di Veleia, la Pompei dell'Emilia, fino al villaggio medievale fortificato di Vigoleno, nel cuore della Riserva fluviale regionale dello Stirone, oltre ai tesori storici e artistici del Piacentino. Possibilità di acquisto dei prodotti direttamente in azienda, o consegne a domicilio, visite anche in inglese, francese e tedesco, accesso ai disabili, ampio parcheggio anche per i camper, internet Adsl wireless gratuito, servizio mountain bike, spazio bimbi e accoglienza animali.

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

Dal 10 ottobre 2010 al 30 giugno 2011

Dove: 29018 Lugagnano Val d'Arda (Piacenza) - Emilia-Romagna

Organizzazione: Azienda Vitivinicola Buzzetti Fabio

sito-web: <http://www.vitivicolabuzzetti.it>

contatto telefonico: 0523/891174