

PIACENZIANISCHE TOUR

Alla scoperta della Val Chiavenna piacentina

Riserva Naturale Geologica del Piacenziano
Chiavenna Rocchetta (PC)

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?

Il "Piacenzianische Tour" offre tutto questo: 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 in agriturismo a base di prodotti tipici piacentini, come i chisolini, i pisarei e fasò, i tortelli ricotta e spinaci, la coppa arroso o le torte caserecce.

Visita, infine, ad una cantina storica, alla nuova zona di produzione, al maneggio coi cavalli, ai vigneti e alle bellezze naturali e storico-artistiche della zona.

Possibilità di acquisto dei prodotti direttamente in azienda, o consegne a domicilio, e visite anche in inglese, francese e tedesco.

Per il 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
Vino Doc Colli Piacentini

Periodo di svolgimento: dal 22/11/2010 al 31/12/2010

Orario: dalle 10.00

Ingresso: a pagamento

Tariffa intera: € 25,00 degustazione vini+tour+pranzo o cena in agriturismo

Tariffa ridotta: € 10,00 - solo degustazione vini e tour

 [Visita il sito internet](#)

SOLO SU PRENOTAZIONE. Per informazioni e prenotazioni: Ufficio Stampa dell'Associazione Vitivinicoltori Val Chiavenna: 393.0899902. email: fabibuzzettivini@libero.it - Organizzazione: Azienda Vitivinicola Buzzetti Fabio e Agriturismo Prato Verde



PUNTI INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

• **Castell'Arquato - Ufficio di Informazione e Accoglienza Turistica** (Informazioni)

loggetta dei Notari - piazza Municipio - Tel: ++39 0523 803215 - Fax: ++39 0523 803215

Orario giorni feriali: da mercoledì a venerdì 9.30-12.30

Orario giorni festivi: e sabato 9.30-12.30; 14.30-17.30

 [Scrivi un messaggio](#)

A cura della **Redazione Piacenza** (27/04/2010)