



fotogallery

Piacenzianische Tour

in [Week-end](#)

Un viaggio nel tempo tra colori, profumi e mestieri ormai lontani. A Piacenza, nella Val Chiavenna, è Piacenzianische Tour: tra vitigni, assaggi e panorami...

Una giornata in [Val Chiavenna](#), nel [Piacentino](#), tra bollicine Doc, rosse o bianche, ottimi salumi, una buona e calda bruschetta, un assaggio di un formaggio tipico, il profumo del miele e le testimonianze dell'antico mare dell'era del

Pliocene. Con l'arrivo della primavera, tra colori caldi e profumi di fiori, quale occasione migliore per una escursione guidata tra fossili, [piante](#) e panorami, assaporando i profumi del vino nuovo o della vendemmia?

L'Azienda Vitivinicola Buzzetti Fabio organizza in queste belle settimane primaverili (ma anche durante il resto dell'anno) il Piacenzianische Tour, l'unico itinerario enogastronomico ed assieme naturalistico presente in [provincia](#) di [Piacenza](#). Un tour alla scoperta di sapori e saperi di altri tempi, quando la terra era passione e cultura, tradizione e scoperta. Un'occasione per conoscere davvero la [Val Chiavenna](#), le cui ricchezze, natura, storia e paesaggio, sposano i gioielli paleontologici e le tradizioni vitivinicole, rendendola unica.

Appuntamento tutti i fine settimana, ma su richiesta anche nei giorni feriali, per degli [itinerari](#) alla Riserva Naturale Geologica del Piacenziano, con particolare attenzione ai [Calanchi](#) e ai vigneti, alla scoperta di fossili e molluschi mineralizzati che raccontano storie di 2 milioni di anni fa. Per non parlare dei tanti resti dei cetacei della zona, come il busto di delfino di 3,5 milioni di anni fa, da poco tornato alla luce. Sino a raggiungere il Buco della Balena, tra strapiombi, filari e viste mozzafiato.

Non solo profumi ma anche tanti sapori tradizionali e sani: a fine tour, per ritemprare stomaco e spirito, è prevista una degustazione guidata dei prodotti tipici della zona: salumi, pane, miele, formaggi, uva, marmellate e passata di pomodoro. Senza scordare frutta e verdura ed il buon mosto qui prodotto nonché i vini di denominazione controllata. Nell'agriturismo, inoltre, si servono invitanti pranzi e cene con i prodotti tipicamente autoctoni: chisolini, pisarei e fasò, tortelli ricotta e spinaci, la coppa arrosto o ancora le torte caserecce.

Un territorio davvero variegato, quello della Val Chiavenna: è infatti possibile visitare anche [Castell'Arquato](#), [Vigoleno](#), [Gropparello](#), [San Pietro in Cerro](#), [Chiaravalle della Colomba](#), [Veleia](#), [Piacenza](#) e alle altre località storiche e artistiche del Piacentino, tutti luoghi che da raccontare hanno davvero tanto. Per una giornata davvero diversa. Quasi da altri tempi.

Francesco Salvatore Cagnazzo - Nexta