

[Webcam](#)
[Annunci](#)
[Siti piacentini](#)
[Comuni](#)
[Eventi e fiere](#)
[Teatri](#)
[Locandine e foto](#)
[Video](#)

News dal mio comune...

[Personaggi](#)
[Musicisti, cantanti, band](#)
[La mia associazione](#)
[Mappe e itinerari](#)
[Mercati](#)
[Pagine utili e orari d'apertura](#)
[Cinema Radio TV](#)
[Alberghi hotels](#)
[Compro vendo casa](#)
[Pagine di approfondimento](#)



Crea i contenuti

- [Pubblica News](#)
- [Pubblica Locandina/foto](#)
- [Pubblica Annuncio](#)
- [Segnala Flash News](#)
- [Segnala Video](#)
- [Segnala Sito](#)

[Chi siamo, link, credits](#)
[Inviaci i tuoi suggerimenti o segnalaci un errore](#)
 Email info@piacenzainternet.it

Apri i link  in new win



Piacenzianische Tour

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' Azienda Vitivinicola Buzzetti

Fabio vi offre tutto questo organizzando i Piacenzianische Tour, percorsi creati ad hoc alla scoperta della Val Chiavenna, itinerari naturalistici tra zone protette, vigneti e boschi, degustazioni enogastronomiche guidate, visita alla nostra azienda, alla cantina storica e pranzo in agriturismo.



Programma dell'itinerario pliocenico :

- Arrivo all' Azienda Vitivinicola Buzzetti Fabio di Chiavenna Rocchetta; 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 pliocenici, 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 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



€ 35,00 ciascuno

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. Su richiesta possibilità di visite guidate a Castell'Arquato, Vigoleno, Chiaravalle della Colomba, Veleia, Piacenza e alle altre località storiche e artistiche del Piacentino.

Per informazioni e prenotazioni: Sabina Terzoni, e-mail sabinaterzoni@libero.it, cell. 393/0899902



Contenuti della pagina

News pubblicata il 31/01/2011
con localizzazione:

Lugagnano

31/01/2011

[Archivio News](#)

