



## GUIDA ASSOCIAZIONI

- 1 Cultura
- 2 Educazione, Formazione
- 3 Sport
- 4 Tempo Libero
- 5 Tradizione, Ambiente
- 6 Tutela animali
- 7 Tutela consumatori
- 8 Tutela sociale
- 9 Coordinamento

- ▶▶▶ [Iscrizione al Registro](#)
- ▶▶▶ [Associazioni in ordine alfabetico](#)
- ▶▶▶ [Ricerca Avanzata](#)
- ▶▶▶ [Area Riservata](#)

## Notizie utili

- **Quasi, quasi.....costituisco una onlus: istruzioni minime**
- **Guida all'uso del Portale**
- **Il Terzo Settore: un fenomeno al plurale**
- **Il comitato paritetico provinciale del volontariato**
- **Sospensione dell'attività imprenditoriale: le ricadute sul non profit**
- **Un manuale per favorire l'iscrizione delle imprese sociali al Registro Imprese**
- **Linee guida per il bilancio sociale: come farlo**
- **5 X 1000 E ASSOCIAZIONI: TUTTE LE INFORMAZIONI**

## Due milioni di anni fa, viaggio nel tempo

*In Val Chiavenna fine settimana con i Piacenzianische Tour – Visite guidate alla Riserva Geologica e gastronomia*



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 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.

## Documenti allegati

→▶▶▶ [Piatti Doc tra testimonianze del Pliocene](#)  
[.pdf : 28,5 Kb]



Tramonto di neve



Uva da tavola



Prodotti tipici



Salumi Dop



Cantina storica