

Piacenziano tour in Valchiavenna



Comunicato stampa dei viticoltori Valchiavenna

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 i richiami dell'era del Pliocene. L'autunno e la primavera, infatti, sono le stagioni migliori per andare alla scoperta di fossili con in mano un calice di vino anche se, tempo permettendo, l'ambiente è perfetto anche sotto la neve a Natale e tra i soffioni e i papaveri in piena estate. Le aziende agricole dell'Associazione Vitivinicoltori Val Chiavenna propongono la scoperta della loro vallata e delle ricchezze paleontologiche che la rendono unica attraverso il Piacenziano Tour. Tutti i fine settimana, e su richiesta anche nei giorni feriali, si organizzano visite alla Riserva geologica del Piacenziano, con particolare attenzione ai Calanchi e ai vigneti, alla scoperta di fossili e molluschi mineralizzati, fino ai resti di cetacei ancora presenti nella zona, come lo dimostra il recente ritrovamento di un busto di delfino di 3,5 milioni di anni fa, su su fino al Buco della Balena, tra strapiombi e viste mozzafiato. Un tour che riporterà i visitatori all'era del Basso Pliocene, con la possibilità di creazione di pacchetti turistici ad hoc e percorsi mirati per gli amanti delle passeggiate, delle biciclette e mountain bike, delle moto e dei quad, dei cavalli, della vela, ma anche della natura, della storia, dell'arte e della cultura, della lirica, della fede, della via Francigena, del brivido, del benessere e dell'enogastronomia, il tutto rigorosamente firmato "Made in Piacenza".

Il bello, poi, si unirà al buono in una ricca 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, tipicamente Doc Colli Piacentini.

Nell'attesa del pranzo, della cena o di una merenda "rustica" negli agriturismi della zona, visita alle cantine storiche con le nuove zone di produzione, ai vigneti e alle bellezze naturali e storico-artistiche della zona. Possibilità di acquisto delle bottiglie, delle damigiane e dei prodotti tipici direttamente in azienda, o consegne a domicilio, e visite anche in inglese, francese e tedesco.

Prenota la tua giornata, la Val Chiavenna ti aspetta!!!
Info: 393/0899902, vinivalchiavenna@libero.it