

Salame e bollicine

Argomenti correlati: [Piacenza](#), [salame e bollicine](#), [Val Chiavenna](#)

PIACENZA



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 è un piacere che avvolge tutti i cinque sensi gustare un buon calice passito nelle lunghe e gelide giornate invernali coccolati dall'ospitalità tipicamente piacentina. L'Azienda Vitivinicola Buzzetti Fabio, membro dell'Associazione Vitivinicoltori Val Chiavenna organizza 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, vengono organizzate 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 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 unisce 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 quindi alla buona tavola con pranzo o cena all'Agriturismo Prato Verde a base di prodotti tipici 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, all'orto, ai vigneti e alle bellezze naturali e culturali della zona, dal borgo medievale di Castell'Arquato, patria di Luigi Illica librettista di Giacomo Puccini e collaboratore di Giuseppe Giacosa, al foro romano di Veleia, la Pompei dell'Emilia, fino al villaggio medievale fortificato di Vigoleno, nel cuore della Riserva fluviale regionale dello Stirone, oltre ai tesori storici e artistici del Piacentino. C'è anche la possibilità di acquisto dei prodotti direttamente in azienda, con consegne a domicilio, visite anche in inglese, francese e tedesco, accesso ai disabili, ampio parcheggio anche per i camper, internet Adsl wireless gratuito, servizio mountain bike, spazio bimbi e accoglienza animali. Chi vuol soggiornare per più giorni, può pernottare al Podere Illica di Castell'Arquato, elegante e raffinato agriturismo anticamente di proprietà di Diogene Illica, padre di Luigi, librettista di Giacomo Puccini e collaboratore con Giuseppe Giacosa delle opere La Bohème, Madame Butterfly e Tosca: a colazione torte caserecce, marmellate e succhi di frutta di produzione piacentina, servizio di internet Adsl wireless gratuito, biblioteca con preziosi volumi storici, parcheggio custodito, area giochi, orto, giardino, frutteto, bosco, laghetto e fontana, fattoria con cavalli, gatti, cani, pavoni, pesci, tartarughe e oche, servizio di mountain bike, fattoria didattica, accesso ai disabili, bed and breakfast a basso impatto ambientale, pago bancomat e carte di credito.

[Annunci Google](#)

Vino Bio senza Solfiti

Direttamente dal produttore Vini salubri di Qualita'

www.cantinenaturali.it

Last minute -90%

Lastminute per viaggi scontati fino al 90%. Iscriviti gratis qui!

Groupalia.com

Culatello di Zibello DOP

Regala i Prodotti Tipici! Spese di Spedizione GRATIS

www.montanagourmet.it

di Graziella Leporati

INFO

Azienda Vitivinicola Buzzetti Fabio

loc. Dametti, 4 – Chiavenna Rocchetta

29018 Lugagnano Val d'Arda (Pc)

tel. 0523/891174 – cell. 329/4765552

fabibuzzettivini@libero.it

www.vitivinicolabuzzetti.it

30 novembre 2010