

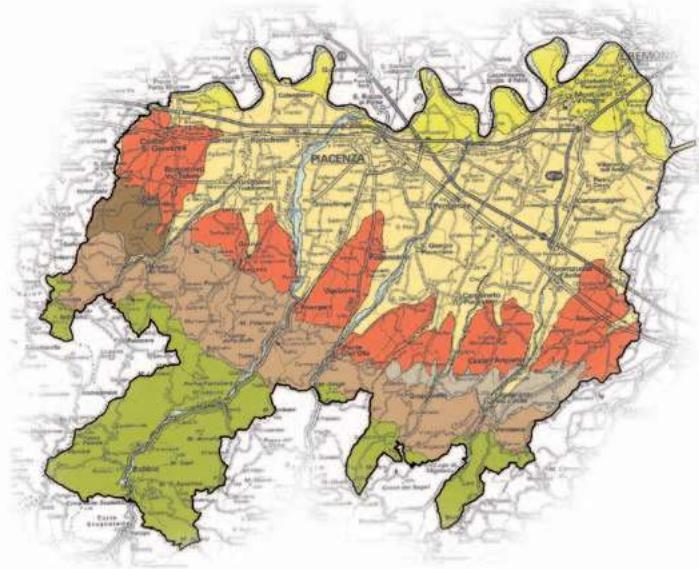


UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore



Alla scoperta delle Terre e dei tesori piacentini

viaggio tra i sapori e i colori del territorio



AUTORI

Coordinamento redazionale: **Carla Scotti**¹

Testi a cura di: **Carla Scotti**¹, **Maurizio Zamboni**², **Silvia Civardi**², **Fabio Bernizzoni**², **Chiara Marangoni**¹, **Carla Gazzola**⁴

Progettazione e realizzazione Carta delle Terre e dei tesori piacentini: **Carla Scotti**¹, **Stefano Raimondi**¹

Supervisione testi: **CDA e Presidente Strada dei vini e dei sapori dei Colli Piacentini**³

Unità Operative:

I.TER¹

- **Carla Scotti**: responsabile tecnico per la realizzazione del progetto
- **Carla Scotti, Stefano Raimondi**: progettazione ed elaborazione GIS della Carta delle Terre;
- **Chiara Marangoni**: revisione testi e comunicazione

Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza²

- **Maurizio Zamboni**: responsabile scientifico
- **Silvia Civardi**: analisi sensoriali
- **Fabio Bernizzoni**: aspetti culturali

Strada dei vini e dei sapori dei Colli Piacentini³

- **Fabio Bernizzoni**: Presidente e CDA

CTS Piacenza⁴

- **Carla Gazzola**: informazioni turistiche

FOTO

Archivio **I.TER ETHNOS**; autore **Marco Mensa**, comprese le foto cartolina di pag. 16, 22, 28, 34, 40, 46

Archivio **Provincia di Piacenza**

Angelo Battaglia, foto cartolina di pag. 52

Si ringraziano:

- **Provincia di Piacenza** e in particolare **Bruno Bedani, Fabrizio Bernini, Albino Libè, Bianca Rossi, Daniela Tansini**
- **Strada del Po e dei sapori della bassa piacentina** e in particolare il Presidente **Maurizio Parma**, il Vice Presidente **Luca Castellani** e il Direttore **Mario Magnelli**
- **Consorzio di Tutela dei Vini DOC "Colli Piacentini"**
- **Riserva Naturale Geologica del Piacenziano ora Parco Regionale dello Stirone e del Piacenziano** e in particolare **Gianluca Raineri**
- **Centro di Formazione Vittorio Tadini** e in particolare **Alice Teragni** e **Massimiliano Gobbi**

Si ringrazia inoltre **Giovanni Mami** di **Grafikamente srl** per l'elaborazione grafica dell'opuscolo e della Carta delle Terre e dei tesori piacentini.

Sommario

| | | |
|---|-----|----|
| Presentazione | pg. | 2 |
| Obiettivi dell'opuscolo | pg. | 3 |
| Consigli di viaggio | pg. | 4 |
| Cultura enogastronomica e colture agrarie..... | pg. | 6 |
| La viticoltura piacentina e i suoi vini..... | pg. | 11 |
| Viaggio nelle Terre del Fiume Po | pg. | 17 |
| Viaggio nelle Terre della pianura alluvionale..... | pg. | 23 |
| Viaggio nelle Terre rosse antiche | pg. | 29 |
| Viaggio nelle Terre dei fossili del Piacenziano | pg. | 35 |
| Viaggio nelle Terre argillose della Val Tidone | pg. | 41 |
| Viaggio nelle Terre del basso Appennino | pg. | 47 |
| Viaggio nelle Terre del medio Appennino | pg. | 53 |
| Elenco Soci - Strada del Po e dei Sapori della Bassa Piacentina | pg. | 58 |
| Elenco Soci - Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini | pg. | 62 |
| Informazioni turistiche | pg. | 67 |
| Elenco Musei | pg. | 68 |
| Glossario | pg. | 69 |
| Bibliografia | pg. | 71 |

Presentazione

Dopo quasi due anni di lavoro intenso si conclude l'avventura nella tradizione e nella storia di questo territorio ricco di tesori. Alla scoperta di fossili marini, reperti archeologici e caratteristiche geopaleontologiche uniche. Una guida completa ai prodotti tipici enogastronomici, ai quali, il territorio, lambito dal fiume Po, offre svariate possibilità di coltura.

Per riscoprire un giusto connubio tra vini e cibi, la guida ci indica trattorie, ristoranti tipici e aziende vitivinicole.

Tutti i prodotti enogastronomici hanno origine dalla "terra" ...che diventa metodo di specificità per tutti i prodotti originati.

Il lettore potrà scoprire le verità nascoste ...le differenze che contraddistinguono il cuore piacentino ...dall'irrigato terreno a nord, che permette di ricavarne frutta e ortaggi pregiati, all'appenninico del sud ...ove risiede la maggior parte del patrimonio vitato piacentino.

Con questa semplice premessa vi auguro una buona lettura per "assaporare" questo palpitante cuore Piacentino!!!

Questo opuscolo è stato scritto e pubblicato grazie al sostegno economico della provincia di Piacenza e di esperti del mondo enogastronomico piacentino. A loro va il mio più sentito ringraziamento, perché i veri protagonisti di questa storia.

Buona lettura...

Il presidente

Fabio Bernizzoni

Obiettivi dell'opuscolo

Esistono, nel piacentino, tanti tipi di rocce, suoli, piante, colture agrarie, bellezze architettoniche, reperti archeologici, musei, castelli, ricette gastronomiche e vini; tutti elementi che hanno un proprio ordine, un motivo di esistenza, una storia e una forte interconnessione tra loro. L'obiettivo fondante che quest'opuscolo si propone è proprio quello di raccontare il territorio e le sue principali componenti facilitando la percezione delle relazioni esistenti tra prodotti tipici, natura, ambiente, storia ed attività antropica. Ecco perché si è deciso di raccontare e descrivere il territorio piacentino afferente alla Strada del Po e dei sapori della bassa piacentina e alla Strada dei vini e dei sapori dei Colli Piacentini tramite "Terre".

La descrizione delle varie componenti delle Terre non vuole e non può qui essere esaustiva ma va intesa come informazioni in "pillole", descritte con l'intenzione di creare curiosità, voglia di vedere, gustare, conoscere, per avviare il viaggiatore alla consapevolezza del legame e degli equilibri tra loro esistenti.

Ed anche per sensibilizzarlo al fatto che le bellezze naturali, architettoniche e le tradizioni hanno richiesto, e continuano a necessitare, la cura e l'interesse dell'uomo. Esso, infatti, ha la capacità di preservarle e valorizzarle mantenendo i giusti equilibri tra natura, ambiente, produzione e attività antropiche.

La consapevolezza è che il mantenimento del valore di un territorio, sia a livello produttivo sia ambientale, senza escludere l'apertura a eventuali nuove esperienze, può avvenire in maniera equilibrata e ragionevole solo con la conoscenza dei vari fattori, e della loro interazione, presenti nel territorio.

Conoscere il territorio e porre attenzione alle esigenze naturali, ambientali e produttive permette di ottenere paesaggi di interesse e prodotti tipici di qualità. Anche i viaggiatori possono favorire questo processo se apprezzano, stimano, godono e raccontano in maniera costruttiva l'esperienza di un viaggio, delle bellezze e dei sapori che hanno potuto conoscere e comprendere ponendosi loro stessi portatori di questi valori.

La definizione di "Terre" comprende tutti gli elementi che influenzano l'uso potenziale del territorio. Quindi "Terre" include le principali caratteristiche della geologia, dei suoli, della morfologia, del clima, dell'idrologia, della vegetazione e della fauna. I risultati fisici delle attività umana svolte nel passato, come ad esempio gli interventi di bonifica, sono inclusi in questo significato. Anche le conseguenze sfavorevoli derivanti dall'uso passato, come l'erosione dei suoli e il degrado della vegetazione a seguito di intensi tagli boschivi, sono incluse. Mentre non sono considerate le caratteristiche economiche e sociali.

Consigli di viaggio

Viaggiare per “Terre” è un invito verso un modo diverso di percepire il territorio, il paesaggio e i suoi valori architettonici, culturali, colturali e enogastronomici. Tale modalità di viaggio propone una presentazione del territorio piacentino innovativa e forse inizialmente non immediata. Innanzitutto è indispensabile utilizzare, per consultare la guida e orientarsi nel territorio, la “Carta delle Terre” allegata che rappresenta, in scala 1:100.000, le diverse Terre e la loro estensione geografica. Ciascuna Terra è caratterizzata da un nome e da un colore, che fa da costante richiamo grafico anche all’interno dell’opuscolo. Nella parte frontale della Carta sono segnalati e posizionati i soci delle Strade del Po e dei Sapori della Bassa Piacentina e della Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini. Nel retro sono invece localizzati i principali siti archeologici, castelli e musei del territorio, indicati con simboli e numeri che rimandano alla legenda. I capitoli della guida dedicati alla descrizione di ciascuna Terra iniziano con una prima sezione che illustra il paesaggio e il territorio nel suo insieme con le sue peculiarità ambientali, cor-

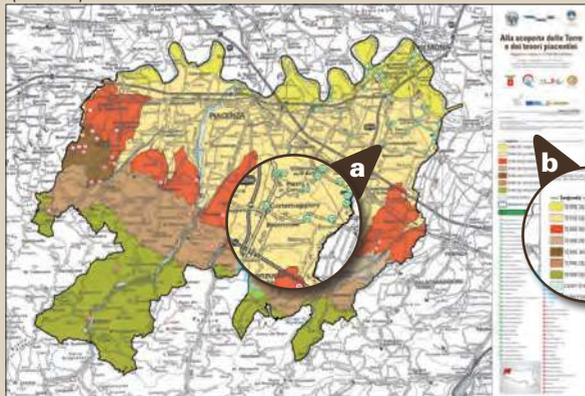
redate da foto d’autore. Le successive “Note di viaggio” guidano il viaggiatore alla scoperta dei “Tesori piacentini”, rappresentati dalle principali attrattive paesaggistiche, enogastronomiche e storico-architettoniche. Segue quindi l’indicazione dei musei e dei punti informativi della zona. L’elenco finale identifica i soci delle “Strade” che si trovano nel territorio di una specifica Terra. La descrizione dei soci è affiancata da simboli grafici utili a comprendere i vari servizi offerti.

Per agevolare la consultazione, al termine della guida è riportato l’elenco esaustivo di tutti i soci in ordine alfabetico e il relativo numero collegato alla localizzazione nella “Carta delle Terre”.

Gli autori, esperti in pedologia e vitivicoltura, hanno ricercato un linguaggio semplice e divulgativo, ma al contempo appropriato e accurato per poter comunicare i vari elementi del territorio. Per evitare banalizzazioni e eccessive semplificazioni nel descrivere fenomeni associati a un lessico non sempre intuitivo, è stato inserito nella guida un breve glossario.

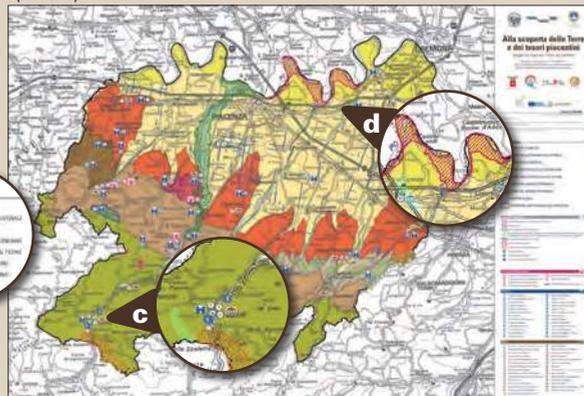
Carta delle Terre e dei tesori piacentini

(Fronte)



- a) identifica con un numero la localizzazione dei soci delle due Strade
- b) ogni Terra è contraddistinta da un nome e da un colore, utilizzati anche nelle relative descrizioni all’interno dell’opuscolo

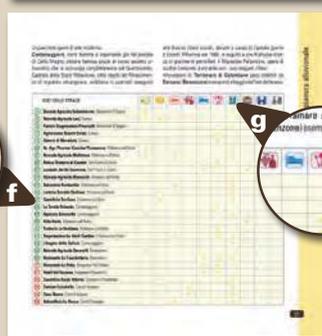
(Retro)



- c) identifica con un numero e con un simbolo la localizzazione di un sito d’interesse (museo, castello o sito archeologico)
- d) identifica l’area interessata da una valenza ambientale

Esempio di descrizione delle Terre

- l'area colorata rappresenta l'estensione geografica della Terra descritta nel capitolo
- il riquadro fornisce informazioni sui suoli che caratterizzano la Terra
- le 'note di viaggio' riportano informazioni sulle peculiarità paesaggistiche, sui prodotti tipici, sulle valenze storico-culturali di ogni Terra
- indirizzi dei punti informativi della zona
- indirizzi dei principali musei
- elenco dei soci delle due Strade che rientrano nel territorio della Terra
- simboli identificativi dei diversi servizi offerti





Cultura enogastronomica e colture agrarie

La cucina piacentina si presenta ricca e variegata: comprende sia la tradizione contadina che quella più sofisticata che caratterizzava le famiglie nobiliari.

La cucina piacentina è strettamente connessa alla storia delle coltivazioni agrarie e degli allevamenti tipici del territorio. Ricette e piatti tradizionali fanno riferimento ai principali prodotti e animali che l'uomo ha nel tempo coltivato e allevato, scegliendo sapientemente le terre idonee per ottenere buone produzioni. Il pomodoro, prodotto tuttora molto importante della tradizione agricola piacentina, è l'ingrediente base di tanti sughi; un esempio sono i "Pisarei e fasò", tipico piatto contadino piacentino, a base di sugo di pomodoro con fagioli e "pisarei", piccoli gnocchetti preparati con pane grattugiato impastato con farina e acqua. L'Aglio bianco di Monticelli d'Ongina viene utilizzato per aromatizzare diversi piatti piacentini, come l'"Aja", salsa tipica a base di aglio bianco, noci e mollica di pane usata per condire la pasta nei giorni di magro, o il "Pistà 'd grass", trito a base di aglio bianco, lardo e

prezzemolo servito come antipasto su crostini di pane. Anche la Cipolla gialla di Caorso è fondamentale per insaporire i diversi piatti tipici a base di carne.

Le grandi estensioni di colture foraggere, presenti tutt'oggi nella pianura piacentina, hanno favorito lo sviluppo dell'allevamento bovino e di conseguenza la produzione di prodotti caseari tra cui emergono il Grana Padano e il Provolone Valpadana. Dalla lavorazione del Grana Padano residuano grandi quantitativi di siero da cui si ottiene la ricotta. Il Grana Padano e la ricotta sono ingredienti importanti per la preparazione di due tipici primi piatti piacentini: i "Tortelli con la coda" intrecciati nella caratteristica forma di caramella con ripieno di ricotta e spinaci, e i "Panzerotti", piatto al forno composto da rotolini di frittatine ripiene di ricotta ed erbe. Anche le carni bovine rientrano nella produzione di tipici secondi come

Il territorio piacentino annovera tre salumi tipici protetti con il marchio DOP, Coppa, Pancetta e Salame piacentini; due formaggi DOP, il Grana Padano e il Provolone Valpadana; ventuno tipologie di vini DOC. Nel 1987 Piacenza è stata insignita col titolo di Città Internazionale della Vite e del Vino. I suoli fertili e ben dotati di acque irrigue favoriscono inoltre la produzione di ortaggi e piante da frutto, tra cui la Cipolla gialla di Caorso, l'Aglio bianco di Monticelli d'Ongina, l'Asparago e le Ciliegie di Villanova d'Arda.

la "Trippa alla piacentina" e il "Tasto o tasca", punta di vitello ripiena molto simile alla cima genovese. Lo sviluppo dell'allevamento bovino è da sempre collegato alla diffusione di quello suino, che utilizza i sottoprodotti dell'industria casearia.

Nel piacentino l'allevamento del maiale e la produzione d'insaccati ha origini antichissime, testimoniate anche dalle raffigurazioni medioevali del 'sacro' rito dell'uccisione del maiale presente nei mosaici della Chiesa di S. Savino a Piacenza e dell'Abbazia di San Colombano a Bobbio.

Il maiale, oltre a dare origine ai salumi tipici, è presente in diversi secondi piatti piacentini come la "Coppa arrosto", il "Salame cotto" e i "Ciccicoli", pezzi di carne grassa di suino, cotti, asciugati e insaporiti con sale e pepe. Un'altra peculiarità di questa cucina è l'utilizzo di carni equine di cavallo ed asino. Essendo sempre stata Piacenza un importante avamposto militare, tali animali erano facilmente reperibili e probabilmente venivano macellati a "fine carriera" dando origine a piatti particolarmente robusti e gustosi come la "Picula ad caval" e lo "Stracotto d'asina".

Inoltre la farina di frumento, di mais e le uova, prodotti caratteristici della cultura agricola piacentina, hanno favorito una ricca tradizione dolciaria che annovera ricette semplici e genuine: dal classico "Buslan", ciambella tradizionalmente accompagnata da vino Malvasia, al "Batarò", pane dolce di frumento e mais, alla "Spongata" di Monticelli d'Ongina, dolce con frutta secca, pinoli, uvetta e miele. Così come, nelle Terre del basso e medio Appennino, la farina di castagne, proveniente dai castagneti locali, è alla base della preparazione della "Pattona", dolce tipico di farina di castagne, e dei "Turtlitt", tortelli dolci ripieni di castagne, amaretti e mostarda di frutta.

Anche la coltivazione della vite e la produzione del vino hanno origini antiche nel piacentino e nel tempo sono stati scelti i terreni e le tecniche migliori per la produzione. La cultura enologica è di fatto strettamente legata alla variabilità dei piatti tipici ed alle varie influenze dei popoli che hanno transitato in queste Terre. Ecco perchè il vino Gutturnio DOC è prodotto come da "Disciplinare di produzione" sia nella versione friz-



Formaggi tipici

zante che ferma, e sostiene la produzione di importanti vini in grado di accompagnare la ricca varietà delle tradizioni gastronomiche piacentine.

Il "Gutturnio" frizzante, in linea con la cultura enologica emiliana, si abbina naturalmente e da sempre ai salumi DOP tipici, in quanto le bollicine liberano le papille gustative dai sapori succulenti e le rendono pulite e pronte per meglio assaporare la successiva fetta di salume. Mentre la versione ferma del "Gutturnio" superiore e "Gutturnio" classico superiore, più vicina alla cultura enologica piemontese e lombarda, è l'ideale per accompagnare i gustosi e robusti piatti di carne tipici della tradizione piacentina.

I vini bianchi derivano da vitigni locali unici come l'Ortrugo, che ben si abbina ai primi piatti piacentini, e la Malvasia di Candia aromatica, che si accosta, grazie anche alla particolare aromaticità, alla saporita pancetta DOP. Importante vino passito locale è il Vin Santo di Vigoleno che accompagna lieta-mente la parte finale del pasto insieme a qualche dolce tipico. Questi sono solo alcuni esempi della cultura enogastronomica piacentina e del suo legame con il territorio. Il collegamento tra Terre e prodotti è ripreso nelle descrizioni successive delle varie Terre piacentine, ma sicuramente il miglior modo per approfondire e conoscere i sapori, i profumi e le tradizioni è di gustare direttamente i prodotti nelle trattorie, nei ristoranti tipici e nelle aziende vitivinicole.



Salumi tipici (foto: Max Conti)

FORMAGGI

Grana Padano DOP

Il Grana Padano è un formaggio a pasta dura e cotta. Dolce, compatto al taglio, di colore uniforme, richiede la stagionatura da un minimo di 9 mesi a un massimo di 24 mesi. L'origine sembra risalire al Medioevo, quando la diffusione della coltivazione dei prati stabili portò ad ottenere grandi produzioni di foraggio che favorirono la diffusione e l'importanza dell'allevamento bovino da latte. S'iniziarono a produrre così grandi quantitativi di latte, che superarono le esigenze di sussistenza della popolazione delle campagne. Di conseguenza si attivarono studi per la trasformazione del latte e la produzione di grandi forme di formaggio conservabile per lunghi periodi di tempo. La produzione piacentina di Grana Padano è fortemente legata alle ampie estensioni di foraggiere che caratterizzano principalmente le Terre della pianura alluvionale e secondariamente le Terre rosse antiche e le Terre del basso e medio Appennino.

Provolone Valpadana DOP

Il Provolone Valpadana è un formaggio a pasta filata a forma cilindrica piuttosto grossa o a forma di mandarino. Si presenta in due versioni, dolce e piccante. Il Provolone dolce è prodotto con caglio di vitello e la sua stagionatura si protrae per un

periodo da uno a tre mesi. Il Provolone piccante è invece prodotto con caglio di capretto e di agnello e la sua stagionatura si protrae oltre i tre mesi. Per i formati più grossi può durare anche più di un anno. Come per il Grana Padano la produzione piacentina è collegata alle ampie estensioni di foraggiere che caratterizzano principalmente le Terre della pianura alluvionale e secondariamente le Terre rosse antiche e le Terre del basso e medio Appennino.

Cacio del Po

È un formaggio a pasta semicotta, stagionato da 60 a 120 giorni, prodotto con latte vaccino intero crudo nella zona di Monticelli d'Ongina. Il gusto è lattato, dolce con un retrogusto leggermente amarognolo. Ha forma cilindrica, con facce piane o lievemente convesse di peso variabile tra 7-10 kg. Esternamente ha una superficie con crosta liscia di colore giallo paglierino. La zona di produzione è collegata alle Terre della pianura alluvionale.

SALUMI

Coppa Piacentina DOP

La storica Coppa Piacentina è di forma cilindrica, leggermente più sottile alle estremità. Come prevede il Disciplinare DOP è ottenuta da carni di suini pesanti, nati, allevati e macellati in Emilia-Romagna e Lombardia, mentre la lavorazione e la stagionatura deve avvenire all'interno del territorio piacentino.

Pancetta Piacentina DOP

La Pancetta Piacentina si ricava dal taglio della parte adiposa di suini pesanti nati, allevati e macellati in Emilia-Ro-



Pancetta piacentina (foto: Max Conti)

magna e Lombardia. Dopo una precisa rifilatura del “pancetto-ne”, si procede alla salagione a secco con sale, pepe e chiodi di garofano; dopo di che viene messa in celle frigorifere per almeno due settimane.

Una volta ripulita la superficie, viene arrotolata, legata e forata. La pancetta così ottenuta è lasciata asciugare per circa due settimane e quindi messa in locali idonei per la stagionatura che dura almeno due mesi.

Salame Piacentino DOP

È un prodotto a base di carne suina magra con una bassa aggiunta di grasso. Il suo sapore si fa più intenso con la stagionatura, che prevede un minimo di 45 giorni. Come da Disciplinare DOP le carni provengono da suini pesanti nati, allevati e macellati in Emilia-Romagna e Lombardia, mentre la lavorazione e la stagionatura si compiono nella provincia di Piacenza.

Culatello Piacentino

Benché la DOP del Culatello di Zibello sia ad appannaggio della provincia di Parma, nel Piacentino sono presenti aree altrettanto qualificate per la produzione di questo prezioso insaccato.

Entrambi i territori sono caratterizzati da un clima umido: la nebbia tipica delle zone rivierasche del Po è fondamentale per la qualità del culatello piacentino, definito anche “Culatello delle nebbie”.

Si produce nelle Terre del Fiume Po e nella parte settentrionale delle Terre della pianura alluvionale.

Fiocchetto

È originario della Terre adiacenti al Fiume Po, dove umidità, nebbia, acqua, creano le condizioni per una stagionatura particolare dei salumi. Il *fiocôt* piacentino segue una lavorazione analoga a quella del culatello, ma è caratterizzato da una stagionatura più breve, di soli sei-sette mesi.

Si prevede che sia avvolto in un panno imbevuto di vino affinché mantenga intatta la sua morbidezza.

Si produce nelle Terre del Fiume Po e nella parte settentrionale delle Terre della pianura alluvionale.

Salame Gentile

Isritto all'albo dei prodotti agro-alimentari tradizionali italiani, il salame gentile, assieme al salame a Denominazione d'Origine Protetta, è un altro tesoro del territorio piacentino. La lunga stagionatura fa sì che il grasso compenetri nel magro. L'impasto è uguale a quello del salame DOP, ma cambia il tipo di budello in cui viene insaccato: il “Gentile” è il nome del budello esterno, più lungo e spesso, che permette di mantenere morbido il salame anche fino a cinque o sei mesi dopo la sua preparazione.

Mariola

Salume tradizionale della zona collinare piacentina che prende il nome dal budello in cui viene insaccato (l'intestino cieco del maiale). L'impasto è composto da una miscela di carni magre del maiale, come lo stinco e la spalla, e da una piccola quantità di cotenna tenera tritata finemente. La forma caratteristica corta e tozza, l'impasto magro e una stagionatura di almeno 130/150 giorni rendono questo salame decisamente unico.

PRODOTTI ORTO-FRUTTICOLI

Aglio bianco di Monticelli d'Ongina

La zona di Monticelli d'Ongina rappresenta il fulcro della zona piacentina di produzione e lavorazione dell'Aglio Piacentino Bianco di Monticelli d'Ongina; denominata “Capitale dell'aglio”, ogni anno organizza la “Fiera dell'aglio”, generalmente la prima domenica di Ottobre.

La selezione della varietà di aglio piacentino bianco, caratterizzato dall'elevata capacità di conservarsi a temperatura ambiente, è riconosciuta dal Ministero fin dal 1982.





L'aglio viene coltivato nei suoli limoso sabbiosi delle Terre del Fiume Po e nei suoli di medio impasto e argillosi delle Terre della Pianura alluvionale.

Asparago

L'asparago piacentino non vanta una tradizione storica consolidata ma si sta affermando come una produzione di qualità, con una grande potenzialità di sviluppo per il mercato. L'asparago predilige i terreni sciolti, limoso sabbiosi delle Terre del Fiume Po ma cresce bene anche nei terreni di medio impasto e tendenzialmente argillosi delle Terre della pianura alluvionale. Di recente costituzione è il "Consorzio per la Promozione, Sviluppo e Tutela dell'Asparago Piacentino" che, in collaborazione con circa una trentina di ristoranti di tutta la provincia, propone menù a tema nel periodo che va da aprile a giugno.

Cavolfiore piacentino

Il "cavolfiore piacentino" è una varietà locale della specie *Brassica oleracea* per il quale sono in corso le attività di riconoscimento finalizzate all'iscrizione al repertorio regionale delle risorse genetiche agrarie nell'ambito del progetto regionale di tutela del patrimonio di razze e varietà locali del PSR 2007-2013. I suoli limosi delle Terre del Fiume Po e delle Terre della pianura alluvionale favoriscono buone produzioni e la qualità di questo prodotto.

Ciliegie di Villanova

I suoli in cui tipicamente sono coltivate sono quelli di medio impasto delle Terre della pianura alluvionale nel territorio del comune di Villanova, habitat favorevole alla crescita dei ciliegi, come testimoniano i maestosi alberi secolari di questa zona. La tendenza ad una cerasicoltura promiscua, mischiata ad altre colture, è stata via via sostituita da una maggiore specializzazione nella coltivazione delle ciliegie. A Villanova sono presenti le varietà di ciliegia piacentina più antiche: "Flamenco, Pavesi, Mora piacentina, Mori, Marasca di Villanova, Prima, Primitissima, Smirne, Mora di Diolo".

Cipolla gialla di Caorso

La coltivazione interessa circa 500 ettari di superficie concentrati nella Bassa Val Arda, con epicentro a Caorso.

La coltivazione della cipolla ha una lunga tradizione storica che il "Consorzio Piacentino Produttori Cipolle" sta promuovendo e valorizzando. La Cipolla gialla di Caorso si coltiva nei suoli limoso sabbiosi delle Terre del Fiume Po e nei suoli di medio impasto e tendenzialmente argillosi delle Terre della pianura alluvionale.

Mele e Pere di antiche varietà

La Bassa piacentina ha riscoperto i sapori di antiche varietà di frutta, coltivate per secoli e pian piano dimenticate.

"Verdone, Calera, Fior d'acacia, Pum salam, Rugginosa, Pum Brusca, Pum Chela, Pum Rosa", si segnalano tra le antiche varietà di mele. Altrettanto gustose le varietà di pere: "Della coda torta, Lauro, Limone, Ammazzacavallo, Bianchetta, Butirro, San Giovanni, Gnocco autunnale, Per sburdacion, Senza grana, Per sciu, Turco, Spadone". I suoli in cui tipicamente sono coltivati meli e peri sono quelli di medio impasto delle Terre della pianura alluvionale.

Pomodoro

Il territorio piacentino vanta una percentuale assolutamente rilevante della produzione nazionale di pomodoro. Qui si coltivano pomodori da mensa e da industria. Con i secondi si producono salse, cubettati e concentrati di alta qualità.

Tipicamente è coltivato nei suoli irrigui di medio impasto e argillosi delle Terre della pianura alluvionale.

Zucca

Nel piacentino la zucca viene coltivata prevalentemente nelle Terre della pianura alluvionale e in particolare nella zona di Villanova d'Arda; sono interessanti e gustose le varietà violina e berettina piacentina. La zucca è l'ingrediente principale di un dolce tradizionale piacentino: "il pane di zucca".

La viticoltura piacentina e i suoi vini

...altra ricchezza piacentina sono i suoi vini, che accompagnano e completano tutti i piatti e i prodotti tipici. Ne esistono di diverse tipologie tutte da assaporare e conoscere.

Un po' di storia...

La viticoltura piacentina affonda nella storia le sue radici di tradizione e vocazionalità. Da diverse citazioni e ritrovamenti si presume che essa abbia origini remotissime, tra il X e il VII sec. a.C.. Di particolare rilievo è il ritrovamento archeologico nella terramare di Castione Marchesi (Parma), confinante con Alseno (Piacenza), di tralci, radici e vinaccioli fossili di *Vitis vinifera*, prova fondamentale per testimoniare la presenza della vite in questa zona.

A tal proposito lo Strobel-Pigorini (1964) scrisse: "Fra le specie coltivate prestavano cibo il frumento, la fava, il melo, la vite e forse anche il lino. Però il melo e la vite a quei tempi erano ancora probabilmente selvatici".

Con la venuta dei Romani, si determina il definitivo evolversi verso una produzione vinicola vera e propria, seppur primitiva, di cui testimonianza sicura è il ritrovamento lungo la Val Nure e la Val Trebbia, a Statto, di cocci e resti di vasi vinari utilizzati per la conservazione e l'invecchiamento del vino.

A riguardo Aldo Ambrogio (1938) scrive: "In questi vasi, il vino veniva interrato, in attesa della sua formazione, per essere poi

travasato nelle anfore d'uso, precorritrici delle nostre bottiglie di vetro."

Durante l'Alto Medioevo la provincia di Piacenza continua ad essere fulcro vitale di coltivazione viticola grazie all'opera dei frati del monastero di S. Colombano a Bobbio. Il Santo visse tra l'inizio e la metà del settimo secolo d.C. e secondo una antica leggenda banina riportata da Don Annibale Maestri (1931) fu l'iniziatore della coltivazione della vite sulle colline a cui fu dato il suo nome. Nel Basso Medioevo numerosi documenti ribadiscono l'importanza della viticoltura nel piacentino. Lo Scarabelli (1845) scrisse di compravendite di terre vitate e di vini, di consuetudini locali e di avversità climatiche: "Nel gran freddo del 1125 il Po fu lungamente gelato e morirono uomini e viti".

Nel periodo che va dal secolo XVI al secolo XVIII ci giunge testimonianza della floridità della viticoltura piacentina, grazie al successo che ebbero i vini piacentini. Sante Lancerio, letterato e bottigliere di Papa Paolo III Farnese, in una lettera al Cardinale Guido Ascanio Sforza, nipote di S.S., dà resoconto dei viaggi e del successo dei vini piacentini presso il Papa.



Vigneti (foto: Marco Mensa - ETHNOS)

Citata è la preferenza per “quello di Castellarquato”. È della fine del 1700 la relazione sulla viticoltura, redatta dal piacentino Giulio Bramieri (1818), preziosa fonte di notizie circa l’antica viticoltura piacentina e i vitigni coltivati. Infatti dopo una lunga digressione sulla natura dei terreni destinati a vigneti, il Bramieri elenca le uve da vino più note coltivate ai suoi tempi. Premettendo che la sua enumerazione doveva considerarsi incompleta, accennava a varietà di vitigni del luogo da tempo quasi scomparsi “in particolare dei più confacenti alla bassa vite, da ben due secoli andate felicemente in disuso in quasi tutta la provincia”. Anche il Giacoboni (1883) trattò della vocazionalità viticola del Piacentino segnalando che “nella zona di Bobbio la vite si coltiva a Guyot e che il territorio è più adatto alle uve nere” . Circa cento anni dopo, nel 1987, a Piacenza fu conferito dall’OIV, *Organisation Internationale de la Vigne et du Vin*, il titolo di “Città Internazionale della Vite e del Vino”.

...Oggi

Oggi la viticoltura piacentina copre all’incirca 6.000 ettari di territorio collinare, caratterizzato da un clima alquanto uniforme ma un poco più piovoso a Ovest, la Val Tidone, rispetto a est, la Val d’Arda. Molto variabile è invece l’orografia del territorio che consente di sfruttare le differenti altitudini ed esposizioni dei versanti come fattori climatici condizionanti la qualità delle uve.

Se a ciò si unisce l’ampia gamma di suoli coltivati a vite, da molto argillosi a franco-limosi, da fortemente calcarei e alcalini a decarbonatati e sub-acidi, si comprende come tutto ciò contribuisca a rendere le colline del Piacentino un territorio interessante per la viticoltura, nel quale possono emergere nicchie di vocazionalità verso un particolare vitigno o una particolare tipologia di vino.

A tutt’oggi nel Piacentino sono coltivati venticinque vitigni tra quelli considerati “idonei alla coltura in Emilia-Romagna”, ai quali si possono aggiungere sparute superfici o addirittura reliquie di vecchi vitigni, oggi non più coltivati. Tra tutti questi, però, solo quattro sono i veri principi della viticoltura piacentina: *Barbera* e *Croatina*, ad uva rossa, *Malvasia di Candia aromatica* e *Ortrugo*, ad uva bianca.

Che dire del **Barbera**, “il vitigno” da vino del Nord-Ovest d’Italia, il discendente della *Vitis Montisferratensis*.

È sicuramente giunto nel Piacentino dalla sua terra di elezione, il Piemonte centrale, e nel suo percorso di avvicinamento si è fermato e diffuso nelle terre dell’Oltrepò Pavese, storicamente conosciuto come “Vecchio Piemonte”.

Il Barbera è un vitigno generoso che fornisce un prodotto di elevata qualità se coltivato negli ambienti a lui più vocati: altitudini contenute, buone esposizioni, suoli a moderata fertilità. Anche le appropriate tecniche colturali lo devono sostenere e cioè equilibrate fittezze d’impianto, cariche di gemme moderate, oculate gestioni della chioma e... se occorre... il diradamento dei grappoli.

La **Croatina**, che localmente viene chiamata Bonarda, è un vitigno dall’origine tuttora sconosciuta ma che si può considerare di antichissimo insediamento nell’Oltrepò Pavese orientale e nel Piacentino.

È una pianta vigorosa ma bizzosa dal punto di vista produttivo poiché produce ad anni alterni ed ha scarsa fertilità delle gemme. Con i suoi grandi grappoli che, se ben maturi, sono sempre ricchi di zuccheri e di antociani, si produce un vino di corpo moderato ma con un bel colore rosso violaceo e grande ricchezza di aromi fruttati. Per queste sue caratteristiche la Croatina ben si presta ad essere utilizzata in uvaggio con altri

vitigni, sia in percentuali importanti unitamente, ad esempio, al Barbera (come è il caso del Gutturnio), sia in percentuali minori per svolgere la sua funzione di vitigno miglioratore.

È la varietà “madre” dei vini rossi frizzanti, tipicità uniche di questi territori.

Le colline piacentine sono il territorio di elezione della **Malvasia di Candia aromatica**, una delle tante Malvasie che vengono coltivate in tutta Italia, vitigni diversissimi tra loro di cui si sa solo che giunsero da un unico porto greco chiamato Monemvasia. Ciò avvenne attorno al 1500 da parte dei Veneziani che, prima commerciarono nei loro domini i “sublimi vini malvagia” e in seguito diffusero le viti che li producevano in tutti i Paesi del Mediterraneo.

Quella di Candia aromatica è il membro della famiglia delle Malvasie con la più alta concentrazione di alcoli terpenici (gli aromi floreali) nelle bacche di uva e può fornire quindi un vino molto caratterizzato. Nella tradizione piacentina con la Malvasia si elaborano vini semiseccchi o secchi, in genere frizzanti, oppure vini dolci frizzanti o passiti da dessert. Più recentemente si destina anche per vini fermi, secchi o con un modesto residuo zuccherino, da affinarsi in legno e destinati ad aperitivo o meditazione.

L'**Ortrugo** è un vitigno che, sino agli anni '60, era confuso nei vigneti poli-varietali ad uva bianca del piacentino, costituiti da Malvasia, Moscato, Marsanne, Sauvignon, Trebbiano romagnolo, Bervedino con cui si producevano il Monterosso Val d'Arda e il Trebbianino Val Trebbia, i due vini bianchi più storici di queste terre. In seguito alcuni oculati viticoltori, convinti che questa varietà vinificata in purezza potesse fornire un buon vino, iniziarono a costituire vigneti mono-varietali. L'Ortrugo è un vitigno vigoroso e produttivo, con grappoli grandi e alquanto serrati che, a maturazione, forniscono un mosto neutro, con discreti contenuti zuccherini, mediocre acidità e aromi agrumati e di pera.

Con esso si elaborano vini secchi, frizzanti o spumanti, piacevoli, beverini che vanno a inserirsi in un settore del mercato alternativo a quello della Malvasia.



Terre e vini (foto: Carla Scotti - I.TER)

I vini DOC

Il **Gutturnio** è una Denominazione di Origine Controllate di più lunga tradizione dell'Emilia-Romagna; il suo riconoscimento, infatti, è avvenuto con il Dpr 9 luglio 1967. In seguito, con il Dpr 18 luglio 1984 è confluita sotto la DOC “Colli Piacentini” ma, con Decreto Ministeriale del luglio 2010, è nuovamente divenuta una DOC a sé stante. Occorre dire che, dal 1 agosto 2009, con l'entrata in vigore la nuova classificazione dei prodotti vinicoli introdotta dall'Unione Europea, la DOC dei vini è equiparata alla DOP, la Denominazione di Origine Protetta dei prodotti alimentari.

Il **Gutturnio** è un vino ottenuto dall'uvaggio di uve Barbera e Croatina (localmente chiamata Bonarda), la cui zona di produzione è completamente collinare e va dall'intero territorio comunale di Ziano P.no, a ovest, sino a parte dei comuni di Luggano Val d'Arda e Vernasca a est. Nella menzione Classico deve essere prodotto su una superficie più ristretta.

L'**Ortrugo**, ottenuto pressoché completamente con l'omonima varietà, è un vino bianco neutro e beverino che attualmente

Il nome Gutturnio deriva da “Gutturnium”, una coppa d'argento in uso ai romani che fu ritrovata tra le sabbie del Po in località Croce Santo Spirito (nel comune di Castelvetro Piacentino) nel 1878. Il Gutturnium veniva utilizzato al termine della cena. Riempito di vino, veniva passato di mano in mano tra i commensali per bervi a turno come simbolo di fraternità e amicizia.



Barbera



Croatina



Malvasia



Ortrugo

(foto: Maurizio Zamboni - Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza)

riscuote un buon interesse commerciale, anche per la facilità con cui si sposa alla locale gastronomia. La sua zona di produzione è, in pratica, tutta la collina vitata del Piacentino.

È l'unico vino DOP in Italia che prende il nome dal vitigno e non da un luogo di produzione.

All'interno della ricca denominazione-ombrello **Colli Piacentini** si collocano numerosi vini, tra i quali occorre però citare due esempi storici del Piacentino, il **Monterosso Val d'Arda** e il **Trebbianino Val Trebbia**. Sono vini che, assieme al più recente **Valnure**, vengono tipicamente prodotti con un multiforme uvaggio, caratteristica che conferisce loro una forte complessità aromatica, florale e fruttata. La DOC si completa con otto vini con menzione di vitigno, un vino "novello" e due vini passiti, tra cui il **Vin Santo di Vigoleno**, una perla dell'enologia piacentina.

I vini a IGT

Nel Piacentino si possono produrre tre vini a Indicazione Geografica Tipica che dal 2010 sono equiparati alla IGP (Indicazio-

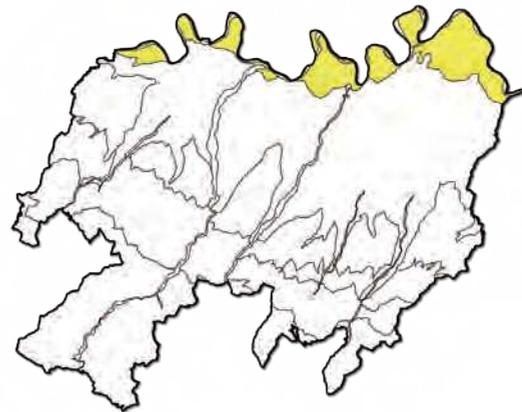
ne Geografica Protetta):

- il **Val Tidone**, la cui zona di produzione consiste nell'intero comprensorio viticolo dell'omonima valle, della Val Luretta ed in parte del comune di Travo in Val Trebbia e può essere prodotto con le menzioni: bianco (a dominanza Malvasia e Ortrugo), rosso (a dominanza Barbera e Croatina), Barbera, Fortana, Marsanne, Müller Thürgau e Riesling (con almeno l'85% di uve del vitigno);
- il **Terre di Veleia**, la cui zona di produzione comprende l'intero territorio dei comuni di Castell'Arquato, Vernasca, Lugagnano Val d'Arda, Carpaneto Piacentino, S. Giorgio Piacentino, Vigolzone, Gropparello, Ponte dell'Olio, Rivergaro, Bettola, Coli, Bobbio e parte di altri comuni limitrofi e può essere prodotto con le menzioni: bianco (Malvasia C.a. e Trebbiano r.), rosso, rosato (Barbera e Fortana), Bervedino, Fortana, Marsanne e Moscato.
- l'**Emilia**, che può essere prodotto nelle menzioni bianco, rosso rosato e con le indicazioni di tutti i vitigni idonei alla coltura in Emilia.

Le modifiche dei Disciplinari di Produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli Piacentini", "Gutturino" e "Ortrugo" e dei vini IGT "Terre di Veleia", "Val Tidone", e "Emilia", sono riportati nel Decreto MIPAF del 21 luglio 2010.

| D.O.C. | Composizione delle uve | Tipologie e menzioni |
|---|---|--|
| Gutturnio | Barbera (55-70%) e Croatina (30-45%) | Frizzante, Superiore, Classico Superiore (messo in commercio non prima del 1° aprile dell'anno successivo alla vendemmia). Riserva, Classico Riserva (messo in commercio dopo 24 mesi, di cui almeno 6 in legno). Prende la menzione Classico per una determinata sottozona di produzione. |
| Ortrugo | Ortrugo (90%); altri vitigni ad uva bianca idonei alla coltura in Emilia-Romagna (10%) | Ortrugo - Frizzante - Spumante |
| Colli Piacentini Monterosso Val d'Arda | Malvasia di Candia aromatica e Moscato bianco dal 20-50%; Trebbiano Romagnolo e Ortrugo dal 20-50%; Bervedino e/o Sauvignon e altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna max 30% | Monterosso Val d'Arda Monterosso Val d'Arda Frizzante Monterosso Val d'Arda Spumante |
| Colli Piacentini Trebbianino Val Trebbia | Ortrugo dal 35 al 60%; Malvasia di Candia Aromatica e Moscato bianco dal 15 al 30%, altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna max 15% | Trebbianino Val Trebbia Trebbianino Val Trebbia Frizzante Trebbianino Val Trebbia Spumante |
| Colli Piacentini Valnure | Malvasia di Candia aromatica dal 20-50%; Trebiano Romagnolo e Ortrugo dal 20-65%; altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna max 15% | Valnure Valnure Frizzante Valnure Spumante |
| Colli Piacentini Chardonnay | Chardonnay min 85%; altri vitigni a bacca di colore analogo (non aromatici) idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna max 15% | Chardonnay Chardonnay Frizzante Chardonnay Spumante |
| Colli Piacentini Malvasia | Malvasia di Candia aromatica min 85%; altri vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna max 15% | Malvasia Malvasia Frizzante Malvasia Spumante Malvasia Passito |
| Colli Piacentini Sauvignon | Sauvignon min 85%; altri vitigni a bacca di colore analogo (non aromatici) idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna max 15% | Sauvignon Sauvignon Frizzante |
| Colli Piacentini Barbera | Barbera min 85%; altri vitigni a bacca di colore analogo (non aromatici) idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna max 15% | Barbera Barbera Frizzante |
| Colli Piacentini Bonarda | Croatina min 85%; altri vitigni a bacca di colore analogo (non aromatici) idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna max 15% | Bonarda Bonarda Frizzante |
| Colli Piacentini Cabernet Sauvignon | Cabernet Sauvignon min 85%; altri vitigni a bacca di colore analogo (non aromatici) idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna max 15% | Cabernet Sauvignon |
| Colli Piacentini Pinot nero | Pinot nero min 85%; altri vitigni a bacca di colore analogo (non aromatici) idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna max 15% | Pinot nero (bianco, rosato, rosso) Pinot nero Frizzante Pinot nero Spumante |
| Colli Piacentini Pinot grigio | Pinot grigio min 85%; altri vitigni a bacca di colore analogo (non aromatici) idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna max 15% | Pinot grigio Pinot grigio Frizzante Pinot grigio Spumante |
| Colli Piacentini Novello | Pinot nero e/o Barbera e/o Croatina min 60%; altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna max 40% | Deve essere imbottigliato entro il 31 dicembre dell'annata di vendemmia. |
| Colli Piacentini Vin Santo di Vigoleno | Santa Maria e Melara min 60%; Bervedino e/o Ortrugo e/o Trebbiano Romagnolo max 40% | Dopo 60 mesi dal 1° novembre dell'anno di vendemmia di cui almeno 48 in botti di legno (capacità < 500 L). Imbottigliato solo nella bottiglia detta "renana". |
| Colli Piacentini Vin Santo | Malvasia di Candia aromatica e/o Ortrugo e/o Sauvignon e/o Marsanne e/o Trebbiano Romagnolo min 80%; altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna max 20% | Dopo 48 mesi dal 1° novembre dell'anno di vendemmia di cui almeno 36 in recipienti di legno. |





Viaggio nelle Terre del Fiume Po

Queste Terre si sono formate nei depositi alluvionali del Fiume Po, che lambisce la pianura piacentina per una lunghezza pari a circa 80 chilometri. Le quote sono generalmente comprese tra 18 e 45 m s.l.m. Il paesaggio è caratterizzato dalle impronte lasciate dal Grande Fiume nel corso delle sue divagazioni, prima degli interventi decisi e assidui dell'uomo, che hanno previsto la costruzione di arginature e altre opere di difesa dalle inondazioni. Nel tratto piacentino il percorso di divagazione del Fiume Po ha determinato la formazione di ripetuti meandri che nel tempo si sono spostati e modificati. Le acque, divagando lentamente a causa della scarsa pendenza, hanno seguito dapprima un percorso caratterizzato da curve leggere, assumendo man mano la forma di anse o di ferri di cavallo, per processi di erosione e di deposizione. Nei momenti di piena le acque tendono a riprendere il percorso rettilineo seguendo la via più breve, evitando il meandro e abbandonandolo. L'alveo non si prosciuga subito, ma si trasforma in uno stagno a forma semilunare definito "lanca" o "mortizza" e poi i depositi del fiume, che ne delimitano gli imbocchi, piano piano lo ricolmano. La storia di questi passaggi naturali è testimoniata anche dalla toponomastica delle località come "Mortizza", posta ora a circa 800 m dall'attuale alveo del Po a est della città di Piacenza. Le tracce delle divagazioni, generalmente avvenute nel corso degli ultimi secoli, si percepiscono anche nella topografia del territorio e nella linea di confine tra la provincia Piacentina e la Lombardia. Guardando una fotografia dall'alto è evidente la disposizione semicircolare o a festone, assunta dai campi agricoli e dalle principali vie di comunicazione, a testimonianza della presenza dell'alveo dove un tempo il Po scorreva.

La densità di urbanizzazione è modesta, a causa del rischio d'inondazione. L'uso agricolo del suolo è prevalentemente a pioppeto, a seminativo semplice e a orticoltura. I suoli, tendenzialmente sciolti e dotati di acque irriquee, favoriscono la coltivazione dell'Aglio bianco di Monticelli d'Ongina, della Cipolla gialla di Caorso e dell'asparago, che in queste Terre sono prodotti con buoni risultati qualitativi e quantitativi.

I suoli si sono formati in sedimenti fluviali sabbiosi e limosi. L'apporto di materiali alluvionali in occasione dei frequenti eventi d'inondazione è la causa del loro continuo "ringiovanimento".

Ne consegue che gli strati che compongono i suoli si differenziano poco dai depositi alluvionali; tipicamente si riscontra lo strato lavorato, più scuro e, subito al di sotto, gli strati collegati ai vari eventi deposizionali.

Il colore giallo brunastro deriva principalmente da quello dei sedimenti fluviali. Talvolta è più scuro, a causa delle concimazioni agricole che hanno arricchito di sostanza organica la parte lavorata del suolo.

Generalmente i suoli sono pianeggianti, molto profondi, a tessitura franco limoso talvolta sabbiosa, molto calcarei, moderatamente alcalini. In queste Terre l'inondabilità condiziona fortemente le possibilità di utilizzo agricolo.

Quando è presente, la falda si trova a circa 80-150 cm di profondità e favorisce le coltivazioni esigenti in acqua, come ad esempio il pioppo e l'orticoltura. I suoli sono quindi vocati alla coltivazione di aglio, cipolla e asparago, colture tradizionali di queste zone.

Durante eventi piovosi stagionali, il limo, componente principale nella tessitura di questi suoli, determina croste superficiali compatte in cui ristagna acqua. Queste possono anche sfavorire l'emergenza delle piantine seminate, per cui è necessario intervenire con lavorazioni superficiali.



Meandri di Terra: le ondulazioni testimoniano i vari passaggi deposizionali del Fiume Po. (foto: Marco Mensa - Archivio I.TER - ETHNOS)

Alternanze: l'alternanza di strati a tessitura media (di colore giallastro) e di strati sabbiosi (di colore grigio chiaro) posti al di sotto dell'orizzonte lavorato, testimonia i vari eventi alluvionali del Fiume Po. (foto: Archivio I.TER)



Ambiente e natura

Il tratto del Po che interessa il territorio piacentino è segnato da meandri accentuati, unici per ampiezza e lunghezza in tutto il corso del fiume: la lunghezza effettiva dell'alveo risulta essere circa il doppio della distanza percorsa dalle acque in linea d'aria. Lungo tale percorso si trovano isolotti sabbiosi, coperti da vegetazione naturale composta da pioppi, canneti, salici, a testimonianza della vegetazione dell'antica foresta planiziale. L'**Isola di Pinedo** è riconosciuta come oasi naturalistica, per la vegetazione caratterizzata da salici, iris, genziane d'acque, e per la presenza di acquitrini, in cui nidificano cannaiole, aironi, falchi di palude e anatre selvatiche.

D'interesse è anche **Isola Serafini**, la più grande isola del Fiume Po, con zone naturali verso il fiume, e zone agricole interessate da pioppeti coltivati e distese di frumento, granturco, pomodori, aglio e cipolle. Per l'interesse geologico e ambientale di queste aree la regione Emilia-Romagna ha identificato

il Geosito Meandri del Po tra Piacenza e Isola Serafini.

È possibile osservare e percepire tale ambiente attraverso una navigazione in motonave, che permette di percorrere i meandri del Fiume Po e comprenderne l'origine e l'importanza come risorsa naturale per l'avifauna, e idrica per l'irrigazione della pianura padana.



Castello Pallavicino - Monticelli d'Ongina

Piatti e prodotti tipici

In queste Terre la gastronomia tradizionale fa riferimento al pesce pescato nel Fiume Po. Tipico piatto degustato nel cenone della vigilia di Natale è il *Buratein*, anguilla marinata con Aglio bianco di Monticelli, aceto, succo d'arance, pepe e salvia.

Aglio bianco di Monticelli e Cipolla gialla di Caorso aromatizzano, insieme a tanti altri ingredienti, un altro gustoso piatto: l'*Anguilla in ùmid alla piasintèina*.

Nelle trattorie rivierasche, all'ombra dei pioppi, a due passi dal fiume, si gusta il fritto di acqua dolce: arborelle, anguille, pesce gatto e "stricci", piccoli pesci di fiume famosi anche per la tradizionale ricetta *Stricc in carpion*. Lavati e fatti asciugare in una tela, vengono fritti e disposti in una terrina, assieme ad una manciata di prezzemolo e cipolla tritati; il tutto viene poi coperto con una salsa di cipolle tiepida. È un tipico piatto della cucina povera che racchiude la storia del Po e dei pescatori che catturavano gli stricci lungo la sua riva.

Una salsa tipica per condire la pasta nei giorni di magro è l'*Aja* a base di Aglio bianco di Monticelli, noci e mollica di pane.

Gli anolini, gli *Anvein*, sono invece l'indiscusso piatto dei giorni di festa. Nei giorni "di magro" il ripieno è fatto a base di formaggio, mentre nelle giornate "di grasso" si utilizza il ripieno a base di carne. Nell'area orientale della provincia, gli anolini sono generalmente riempiti con l'impasto a base di formaggi. Tra Monticelli e Castelvetro, il ripieno è di salsiccia e formaggio, e vengono chiamati *Marubini*.

Tipica della zona è anche la *Spongata*, dolce ritenuto tra i più



Pioppeti (foto: Carlo Pagani)

antichi d'Italia, probabilmente di origine ebraica, anche se una ricetta analoga era nota già ai Romani. La sua base, simile alla pasta bris e,   riempita con marmellata di mele e pere, frutta candita, pinoli, mandorle e amaretti tritati, e ricoperta da un secondo strato di sfoglia.

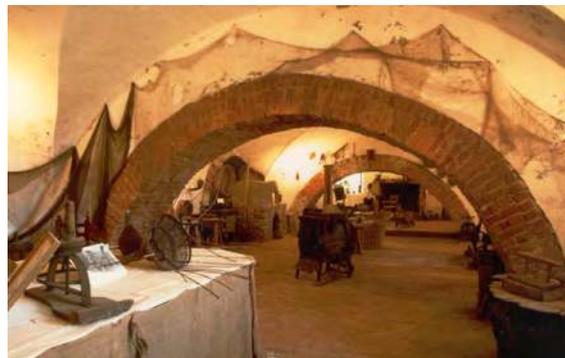
Arte, architettura e storia

La localit  **Boscone Cusani**, circondata da pioppeti, comprende la chiesa di S. Francesco con torre campanaria del 1890. Nel XVIII secolo rientra nel feudo dei Marchesi Cusani posto nella sponda Lombarda; in quell'epoca una grande alluvione sposta il corso del Fiume Po integrando tale area nel territorio piacentino. **Mortizza**   una zona ricca di cascalini; il toponimo fa riferimento ai ristagni acquitrinosi di meandri abbandonati, detti anche "Po morti". **Monticelli d'Ongina**, denominata "Capitale dell'aglio",   un caratteristico borgo fluviale. Le vie del nucleo storico sono porticate, secondo un impianto urbanistico ricorrente in questa zona.   quattrocentesca la **Rocca** che i Pallavicino fecero edificare in pianta rettangolare, cinta dal fossato; mastio, torri cilindriche e camminamenti di ronda



Monticelli d'Ongina - Collegiata di San Lorenzo

palesano la sua funzione difensiva, ma la delicata cappella con il suo ciclo affrescato di Bonifacio Bembo, lascia trasparire la grande cultura locale. Al suo interno sono visitabili l'**Acquario** e il **Museo Etnografico del Po**, che ricostruisce stili di vita, mestieri e tradizioni di un tempo, esponendo anche una antichissima piroga. Pi  volte ristrutturata, la Collegiata di San Lorenzo,



Museo etnografico del Po

risalente al 1480, contiene preziosi affreschi e suppellettili. A Monticelli d'Ongina, a giugno,   fisso l'appuntamento con



Rocca di Caorso (foto: Toni Nicolini)

il Jazz, mentre generalmente la prima domenica di ottobre si tiene la tradizionale Fiera dell'aglio.

Castelvetro Piacentino probabilmente ha origine da un *castrum vetus* (un antico castello di epoca romana, di cui non rimane traccia) da cui sembra derivare il proprio nome. Urbanisticamente è organizzata su quattro quartieri: Croce Santo Spirito, Mezzano Chitantolo, San Pietro in Corte e San Giuliano. Il territorio, bonificato dai monaci di queste terre, è effica-

cemente arginato per difendersi dalle piene del Po. L'attuale Chiesa di San Giovanni Battista, dalla facciata settecentesca, è probabilmente la stessa citata in alcuni documenti già nel X secolo; all'interno è ben visibile una "Assunta" cinquecentesca dipinta da Vincenzo Campi. Il Palazzo Municipale in stile neogotico è opera di Arnaldo Meazza.



19 MUSEO ORNITOLOGICO c/o Loc. Le Mose
Via Caorsana, 94 - 29122 Piacenza - tel. 0523.591522
foi@foi.it - www.museofoi.it

20 ACQUARIO E MUSEO ETNOGRAFICO DEL PO
c/o Rocca
Piazza Casali, 10 - 29010 Monticelli d'Ongina - tel. 338.1801426
info@museodelpo.it - www.museodelpo.it

Informazioni

IAT Piacenza

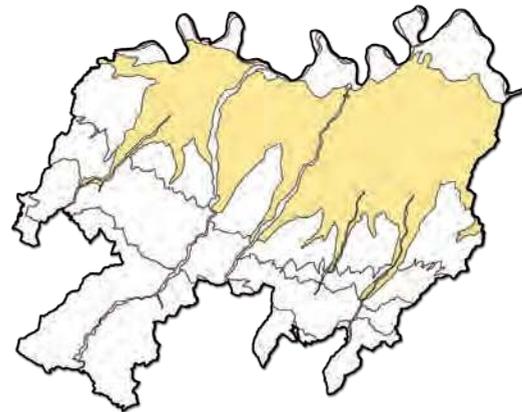
Piazza Cavalli, 2 - Cortile di Palazzo Gotico - 29121 Piacenza

tel. 0523.492223-492224

E-mail: iat@comune.piacenza.it

| SOCI DELLE STRADE | | | | | | | | | | |
|-------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|--|--|
| 1 | Osteria del Pescatore , Castelvetro Piacentino | | | | | ● | | | | |
| 2 | Dimora della Gran Farnia , Castelvetro Piacentino | | ● | | ● | | ● | | | |
| 3 | Società Coop. di Consumo Avanti , Castelvetro Piacentino | | | | | ● | | | | |
| 4 | Cantine Bacchini , Castelvetro Piacentino | | | ● | | | ● | | | |
| 5 | Antica Trattoria da Cattivelli , Monticelli d'Ongina | | | | | ● | ● | | | |
| 6 | Pub Sottosopra R.E.M. Stube , Monticelli d'Ongina | | | | | ● | | | | |
| 7 | Agriturismo Bonissima Fermi , Monticelli d'Ongina | ● | ● | | ● | ● | ● | | | |
| 8 | Gruppo Culturale Mostre Onlus , Monticelli d'Ongina | | | | | | | ● | | |
| 9 | I Malpensanti del Trieste , Monticelli d'Ongina | | | | ● | ● | | | | |
| 10 | Tenda Rossa , Monticelli d'Ongina | | | | | ● | | | | |
| 11 | Salumificio Val d'Ongina , Monticelli d'Ongina | | ● | | | | ● | | | |
| 12 | Caseificio Borgonovo , Monticelli d'Ongina | | ● | | | | ● | | | |
| 13 | Circolo Ricreativo ANSPI S.Lorenzo , Caorso | | | | | | | | | |





Viaggio nelle Terre della pianura alluvionale

Il paesaggio è connotato dalle ampie superfici agricole della pianura pedemontana, generalmente sopraelevate rispetto all'alveo dei fiumi principali, caratterizzate da prati irrigui, campi di frumento, mais e pomodoro che circondano grandi cascine a corte aperta. Sono presenti querce e pioppi sparsi, e molti filari di gelsi e salici lungo i fossi e i confini dei campi. Le quote sono di solito comprese tra 40 e 125 m. s.l.m. In alcune zone è riconoscibile la divisione ortogonale in maglie regolari delle Centuriazioni, impressa dagli agrimensori romani nel processo di trasformazione di terreni incolti e boschivi in aree coltivabili. Sui limiti, tracciati seguendo le linee di pendenza, in modo da favorire il deflusso delle acque superficiali necessarie per l'irrigazione, venivano impostate le reti di scolo, la viabilità e i viali alberati. La Centuriazione si è preservata maggiormente nella pianura occidentale, che coincide con gli abbondanti sedimenti ghiaiosi depositati anticamente dal Fiume Trebbia originando una grande conoide. Nella parte della pianura orientale della Val D'Arda i fiumi pensili hanno invece esondato dall'epoca romana ad oggi, modificando e cancellando i limiti della Centuriazione.

Grazie alla fertilità dei suoli e alla disponibilità di acqua irrigua, queste Terre producono la maggior parte dei prodotti agricoli piacentini e rappresentano anche una delle aree in cui sono concentrate le maggiori produzioni nazionali di pomodoro da industria.

Nella parte bassa della Val d'Arda sono coltivate produzioni tradizionali di grande interesse: ciliegie, susine, Aglio bianco di Monticelli; Cipolla gialla di Caorso, asparago, cavolfiore e zucca. L'abbondante presenza di prati irrigui e di seminativi a foraggiere denota l'importanza dell'allevamento bovino, a cui si deve la rinomata produzione del Grana Padano e del Provolone Valpadana. Importante anche la presenza dell'allevamento suino, da cui hanno origine i salumi DOP piacentini: Salame, Coppa e Pancetta.

I suoli si sono formati nei depositi dei fiumi e torrenti appenninici, e presentano una discreta variabilità. L'ampia conoide del Trebbia che si trova a sud della città di Piacenza è caratterizzata da depositi alluvionali ghiaiosi e rappresenta la parte più stabile e antica di queste Terre. Ciò è desumibile dal colore rossastro dei suoli a testimonianza dei processi evolutivi che hanno alterato le ghiaie, presenti nei sedimenti alluvionali, e dalla parziale perdita di calcare determinata dall'acqua piovana che, attraversando il suolo, ha nel tempo sciolto i carbonati trasportandoli in profondità. Localmente le ghiaie alterate, essendo facilmente friabili, vengono definite "sasso morto". Nella parte orientale i suoli sono più giovani a causa delle più recenti inondazioni dei torrenti Tidone, Arda e Nure; qui i colori sono simili a quelli dei depositi alluvionali: bruno giallastri e talvolta grigiastri.

In generale sono quindi suoli pianeggianti, da moderatamente a molto profondi; a tessitura da franco limosa a franco limoso argillosa o argillosa, da scarsamente calcarei a molto calcarei, moderatamente alcalini.

La disponibilità di acque irrigue favorisce l'uso agricolo di questi suoli per un'ampia gamma di colture tra cui frumento, mais, pomodoro, ciliegie, susine e prati.



Paglia e fieno: il paesaggio si evolve anche in funzione delle tecniche agronomiche; ad esempio le moderne "rotoballe" che derivano dalla raccolta dei residui del grano caratterizzano il paesaggio estivo della pianura piacentina dell'ultimo trentennio. (foto: Marco Mensa - Archivio I.TER - ETHNOS)

Alterazione: suolo tipico dell'antica conoide del Trebbia; i colori rossastri e le ghiaie friabili sono segni dell'alterazione e invecchiamento del suolo avvenuto per l'azione più che millenaria degli agenti atmosferici e del clima.

(foto: archivio I.TER)



Note di Viaggio

Ambiente e natura

Il Fiume Trebbia e il paesaggio fluviale circostante conservano caratteristiche di naturalità ed una buona qualità delle acque, dalla sorgente alla foce. Per tali ragioni è stato istituito il **Parco Regionale Fluviale del Trebbia** che copre circa 4.000 ettari lungo il basso corso del Fiume Trebbia, dalla confluenza nel Po sino al Comune di Rivergaro.

Altra interessante area naturale è la **Conoide del Nure e Bosco di Fornace Vecchia** che comprende un tratto di circa 13 km del Torrente Nure, da Ponte dell'Olio a S. Giorgio Piacentino, caratterizzato da tre habitat d'interesse comunitario: uno forestale, uno prativo e uno fluviale. Vasto e ben conservato è il greto fluviale, con lembi di praterie aride e importanti relitti di foresta planiziale, tra cui il "Bosco della Fornace Vecchia" di circa 16 ettari, dominato da varie specie di querce a cui si associano in varia misura Ontano bianco, Carpino nero, Castagno, Frassino, Acero campestre e varie specie di Pioppo.

Piatti e prodotti tipici

I prodotti di queste Terre sono alla base di molti piatti tradizionali. Il pomodoro fornisce uno degli ingredienti principali dei *Pisarei e fasò*, piatto tipico della cucina povera piacentina, composto da gnocchetti, a base di farina e pane grattugiato, impastati con acqua e conditi con abbondante sugo di fagioli al pomodoro. La Cipolla gialla di Caorso è utilizzata in vari piatti piacentini come ad esempio nella *Picula ad caval*, stracotto in umido di carne trita di cavallo insaporita con pomodori, cipolle e peperoni. Così come la *Coppa arrosto* viene aromatizzata con cipolla, rosmarino e pancetta. Altra usanza è condire i piatti con un trito a base di aglio bianco, lardo e prezzemolo: il *Pistà 'd grass*, servito oggi anche come antipasto su crostini di pane. Anche la zucca, coltivata in queste terre, rientra nella cucina tipica come componente principale del *Pan di*

Zucca, tipico dolce piacentino, e dei *Tortelli di zucca*.

Infine la ricotta, che deriva dalla lavorazione del Grana Padano, viene utilizzata in due importanti primi piatti: i *Tortelli con la coda*, ripieni appunto di ricotta e spinaci, dalla caratteristica forma di caramelle intrecciate, e i *Panzerotti*, piatto al forno composto da frittatine ripiene di ricotta ed erbe, condite con burro fuso.

Arte, architettura e storia

Piacenza, città di origine romana, ha mantenuto lo schema urbano a scacchiera circondata dalle mura ancora in parte preservate, mentre le vie strette, le chiese, i palazzi testimoniano l'architettura medievale. Piazza Cavalli, con le due imponenti statue equestri barocche, opere di Francesco Mochi, e con il palazzo Gotico, rappresenta il fulcro della vita cittadina. Si comprende la definizione di "città delle cento chiese", visitando l'imponente Duomo, la Chiesa di S. Savino, le rinascimentali Chiese di S. Sisto e S. Maria di Campagna e la Basilica di S. Antonino, affiancata dalla particolare torre ottagonale scandita a tre ordini di bifore. È consigliabile assistere a uno spettacolo del Teatro Municipale, che ricorda, "in piccolo", la Scala di Milano. Di particolare bellezza sono i numerosi palazzi nobiliari, tra cui Palazzo Farnese di epoca rinascimentale, attualmente sede del **Museo Civico Archeologico**, che tra l'altro conserva il famoso Fegato etrusco della fine del II sec. a.c. ritrovato nei pressi di Gossolengo. Prestigiose anche la **Galleria di Arte Moderna Ricci Oddi**, con interessanti collezioni di opere di artisti macchiaioli, realisti e futuristi e la **Galleria del Collegio Alberoni** in cui sono visibili arazzi, cimeli e quadri collezionati dal sommo cardinale. Un'importante testimonianza della storia di queste Terre è la *Via Francigena* che rappresenta il viaggio verso Roma di Sigerico Arcivescovo di Canterbury. Si ipotizza che nel 990 d.C. Sigerico giunga



Villanova sull'Arda - Villa Verdi S. Agata

nel piacentino seguendo la Strada Romea, presso il porto del Po di Calendasco, sede dell'antico guado "Transitum Padi" in prossimità di Soprarivo. L'itinerario prosegue per Piacenza, e poi risale un tratto del Nure fino a San Giorgio Piacentino, per arrivare a Fiorenzuola, Fidenza e poi a Sud verso la Toscana.

Caorso, il cui nome sembra derivare dal latino *Caput Ursi*, è popolata fin dall'età preistorica, come testimoniano reperti del Neolitico. Risalgono al Medioevo la **Rocca** e la Collegiata, in cui sono visibili resti di affreschi del Quattrocento.

Immerso nel paesaggio tipicamente padano, nei pressi di Pontenure, si erge il **Castello di Paderna**, con ampia corte agricola. La parte più antica è l'oratorio dedicato a Santa Maria risalente all'Alto Medioevo, con pianta a croce greca e colonne di origine romana.

In prossimità di **Villanova sull'Arda** sono da visitare: la fonte battesimale e il campanile di **Soarza** e gli affreschi cinquecenteschi della cappella cistercense di **Cignano**.

Nella frazione di **Sant'Agata** ha sede la **Villa di Giuseppe Verdi** con il suo grande parco; le stanze aperte al pubblico, riccamente arredate, sono quelle al pian terreno.

San Pietro in Cerro deriva il suo nome da un leggendario bosco di cerri dove, nel X secolo, viene costruita una pieve romanica dedicata a San Pietro. Il suo **Castello**, molto ben conservato, risale alla fine del XV secolo. All'interno è allestito l'innovativo **MIM, Museum in Motion**, composto da più di

Informazioni

IAT Piacenza

Piazza Cavalli, 2 - Cortile di Palazzo Gotico - 29121 Piacenza
tel. 0523.492223-492224
E-mail: iat@comune.piacenza.it

IAT Castell'Arquato

Loggetta dei Notari, piazza del Municipio
29014 Castell'Arquato - tel e fax. 0523.803215
E-mail: iatcastellarquato@gmail.com



10 MUSEO DELLA CIVILTÀ CONTADINA

ITAS G. RAINERI
Strada Agazzana, 35 - 29100 Piacenza - tel. 0523.458929

11 MUSEO GAZZOLA c/o Fondazione Istituto Gazzola

Via Gazzola, 9 - 29121 Piacenza - tel. 0523.322754
www.istitutogazzola.it

12 MUSEO CIVICO ARCHEOLOGICO c/o Palazzo Farnese

Piazza Cittadella, 29 - 29122 Piacenza - tel. 0523.492661
musei.farnese@comune.piacenza.it

13 MUSEO AMBIENTALE c/o Palazzo Costa

Via Roma, 80 - 29121 Piacenza - tel. 338.7451756
marcohorack@virgilio.it

14 MUSEO CAPITOLARE DI SANT'ANTONIO

Piazza Sant'Antonino, 6 - 29121 Piacenza - tel. 0523.320653
basilicasantonino@libero.it - www.basilicasantantonino.it

15 GALLERIA DI ARTE MODERNA RICCI ODDI

Via San Siro, 13 - 29121 Piacenza - tel. 0523.320742
info@riccioddi.it - www.riccioddi.it

16 MUSEO SCALBRINI

Via Francesco Torta, 14 - 29121 Piacenza - tel. 0523.348611

17 MUSEO CIVICO DI STORIA NATURALE

Via Scalabrini, 107 - 29121 Piacenza - tel. 0523.334980
museoscienze@comune.piacenza.it

18 COLLEGIO E GALLERIA ALBERONI c/o Galleria Alberoni

Via Emilia Parmense, 67 - 29122 Piacenza - tel. 0523.577011
info@collegioalberoni.it - www.collegioalberoni.it

21 MIM - MUSEO IN MOTION c/o Castello di San Pietro

Via Roma, 19 - 29010 San Pietro in Cerro - tel. 0523.839056
info@locandadelguerriero.it - www.castellodisanpietro.it

22 VILLA VERDI

Via G. Verdi, 22 - 29010 Sant'Agata - Villanova sull'Arda
tel. 0523.830000 - info@villaverdi.org - www.villaverdi.org

cinquecento opere di arte moderna.

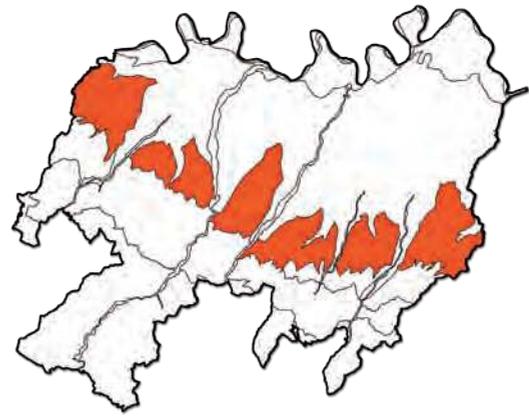
Cortemaggiore, corte fiorente e importante già nel periodo di Carlo Magno, diviene famosa grazie al nuovo assetto urbanistico che la sconvolge completamente nel Quattrocento. Capitale dello Stato Pallavicino, città ideale del Rinascimento di impianto rettangolare, suddivisa in quartieri assegnati

alle diverse classi sociali, decade a causa di ripetute guerre e scontri. Rifiorisce nel 1949, in seguito a una fruttuosa ricerca di giacimenti petroliferi. Il Mausoleo Pallavicino, opera di scultori lombardi, è mirabile con i suoi eleganti rilievi.

Interessanti le **Terramare di Colombare** poco distanti da **Bersano (Besenzone)** esempio di villaggio dell'età del bronzo.

| SOCI DELLE STRADE | | | | | | | | | | | |
|-------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| 14 | Società Agricola Colombarone , Monticelli d'Ongina | ● | | | | | | ● | | | |
| 15 | Azienda Agricola Losi , Caorso | ● | ● | | | | | | | | |
| 16 | Panizzi Stagionatura Prosciutti , Monticelli d'Ongina | | | | | | | ● | | | |
| 17 | Agriturismo Boschi Celati , Caorso | | | | | | ● | | | | |
| 18 | Osteria di Muradolo , Caorso | | | | | | ● | | | | |
| 20 | Az. Agr. Pisaroni-Cascina Pizzavacca , Villanova sull'Arda | ● | | | | | | ● | | | |
| 21 | Azienda Agricola Malintesa , Villanova sull'Arda | ● | | ● | | | | ● | | | |
| 22 | Antica Trattoria di Carater , San Pietro in Cerro | | | | | | ● | | | | |
| 23 | Locanda del Re Guerriero , San Pietro in Cerro | | | | | ● | | | ● | ● | |
| 24 | Azienda Agricola Marocchi , Villanova sull'Arda | ● | | | | | | ● | | | |
| 25 | Salumeria Fontanella , Villanova sull'Arda | | | ● | | | | ● | | | |
| 26 | Latteria Sociale Stallone , Villanova sull'Arda | | ● | | | | | ● | | | |
| 27 | Caseificio Tre Case , Villanova sull'Arda | | ● | | | | | ● | | | |
| 28 | La Tavola Rotonda , Cortemaggiore | | | | | | ● | | | | |
| 29 | Agricola Simonetta , Cortemaggiore | ● | | | | | | ● | | | |
| 30 | Villa Verdi , Villanova sull'Arda | | | | | | | | ● | | |
| 31 | Trattoria La Verdiana , Villanova sull'Arda | | | | | | ● | | | | |
| 32 | Degustazione Le Verdi Cantine , Villanova sull'Arda | | | ● | | | ● | ● | | | |
| 33 | L'Angolo delle Delizie , Cortemaggiore | | | | | | | ● | | | |
| 34 | Azienda Agricola Garavelli , Besenzone | ● | | | | | | | | | |
| 35 | Ristorante La Fiaschetta , Besenzone | | | | | ● | ● | ● | | | |
| 11 | Ristorante La Palta , Borgonovo Val Tidone | | | | | | ● | | | | |
| 27 | Hotel Val Vezzeno , Carpaneto Piacentino | | | | | ● | ● | | | | |
| 28 | Caseificio Santa Vittoria , Carpaneto Piacentino | | ● | | | | | ● | | | |
| 30 | Cantine Casabella , Castell'Arquato | | | | ● | | | ● | | | |
| 34 | Casa Benna , Castell'Arquato | | | | ● | | | ● | | | |
| 38 | Salumificio La Rocca , Castell'Arquato | | | ● | | | | ● | | | |





Viaggio nelle Terre rosse antiche

Le Terre rosse antiche rappresentano un'antichissima pianura rialzata in seguito ai movimenti di innalzamento della catena alpina e appenninica. Il paesaggio è composto da ampie superfici pianeggianti o ondulate, presenti tra i 70-350 m s.l.m., che lateralmente degradano più o meno dolcemente verso le Terre della pianura alluvionale e i fondovalle. Tali superfici sono considerate dai geologi "paleoterrazzi", cioè antiche superfici terrazzate formatesi dalla deposizione di sedimenti fluviali che si ritiene sia avvenuta decine, e frequentemente centinaia di migliaia di anni fa, quando il paesaggio e il clima erano decisamente diversi dalla situazione attuale. Sono caratterizzate dai suoli più antichi di tutto il territorio emiliano-romagnolo. I reperti archeologici ritrovati e le testimonianze storiche e architettoniche di grande rilievo evidenziano e affermano la ricchezza di tradizioni e storia di queste Terre. L'uso dei suoli è sia agricolo che forestale. I boschi, querceti e castagneti, sono presenti generalmente nelle zone più pendenti, laterali alle superfici subpianeggianti. Nelle aree meno pendenti e pianeggianti prevalgono le coltivazioni di foraggi e di vite. I vigneti producono uve idonee per i vini DOC dei Colli Piacentini e i filari sono sistemati tipicamente in direzione nord sud in modo da esporre le uve al maggiore soleggiamento. Il territorio presenta peculiarità geo-pedologiche e archeologiche riconosciute per rarità e unicità. È stato individuato dalla Regione Emilia-Romagna il "Geosito di Croara" caratterizzato da paleosuoli.

L'evoluzione dei suoli si è protratta per un tempo particolarmente prolungato che si valuta da decine a centinaia di migliaia d'anni; essi sono stati sottoposti a lungo e ripetutamente a condizioni climatiche più calde e più umide delle attuali. Essendo pertanto suoli molto antichi sono definiti tecnicamente "paleosuoli". Tipicamente hanno colore rossastro tendente all'aranciato, ben visibile nei campi dopo le arature di fine estate e autunno. Possono raggiungere profondità superiori anche ai dieci metri a testimonianza degli intensi processi evolutivi. L'acqua piovana, attraversando i suoli, ha prima sciolto e portato in profondità il calcare determinando l'assenza di carbonati negli strati di suolo più superficiali e l'accumulo di carbonato di calcio in profondità. Successivamente ha trasportato anche ferro e manganese che si è accumulato in profondità sotto forma di piccoli noduli e concrezioni. I suoli, quindi, sono molto profondi, a tessitura franco limosa o franco limoso argillosa, talvolta argillosa, non calcarei, da subacidi a moderatamente alcalini. Hanno buona vocazionalità per la viticoltura; la loro profondità permette una buona riserva d'acqua che può favorire il vigore vegetativo della vite. Durante eventi piovosi stagionali, il limo, componente principale nella tessitura di questi suoli, si mischia nell'acqua fangosa e si deposita tendendo a occupare tutti gli spazi vuoti e determinando così croste superficiali compatte in cui ristagna acqua. Pertanto nei vigneti è consigliata la pratica dell'"inerbimento", cioè la copertura vegetale tra le file del vigneto, al fine di preservare il suolo dal rischio di erosione idrica.



Concentrazione: *l'acqua piovana, attraversando la terra inizialmente calcarea, ha sciolto i carbonati contenuti e li ha trasportati con sé in profondità. Nei suoli antichi si possono rilevare accumuli di carbonato di calcio negli orizzonti più profondi, anche a 2-4 metri di profondità, sotto forma di concentrazioni biancastre.* (foto: Marco Mensa - Archivio I.TER - ETHNOS)

Orizzonti antichi: *suolo antico formatosi in decine di migliaia di anni. Intensi processi evolutivi hanno determinato il colore rossastro, dovuto all'ossidazione del ferro, e l'accumulo di concrezioni ferro-manganesifere di colore nero.* (foto: Marco Mensa - Archivio I.TER - ETHNOS)



Ambiente e natura

Una zona di interesse archeologico è rappresentata da un antico terrazzo boscato situato in prossimità della località **Croara Nuova**, sulla sinistra del Trebbia nel comune di Gazzola; qui si sono ritrovati i resti di una **Villa Rustica** romana e manufatti paleolitici. La Regione Emilia-Romagna ha identificato l'area come **Geosito Croara**, luogo caratterizzato da paleosuoli tra i più antichi della regione. La vegetazione boschiva si estende per un centinaio di ettari ed è composta da querceti misti avviati all'alto fusto, in cui dominano la Rovere e il Cerro. Un ampio settore è occupato da castagneti abbandonati. Di particolare interesse è la presenza del Pungitopo nel sottobosco. In Val D'Arda, in prossimità di **Bacedasco** (toponimo che in longobardo significa "Terra delle Acque"), si trova un vasto **Parco naturale termale**, oggi purtroppo allo stato di abbandono. Già ai tempi dei romani erano note le proprietà termali delle acque di questo territorio, dove sono presenti 10 sorgenti e 14 polle di fango sulfureo. Aperte con successo negli anni sessanta, oggi non fruibili, queste terme "salsobromoiodiche" sono caratterizzate da acque fortemente mineralizzate, note in dialetto come "l'acqua pùsa ad san lurenz". L'origine di queste acque è geologica, collegata all'epoca del Pliocene, circa cinque milioni di anni fa, quando l'acqua marina si è raccolta e concentrata in bacini sotterranei.

Piatti e prodotti tipici

In queste Terre si producono gli ottimi vini della DOC Colli Piacentini: Gutturnio, Malvasia e Ortrugo. Tipici della zona anche il Monterosso Val d'Arda e il Trebbianino Val Trebbia, vini che, assieme al più recente Valnure, vengono tradizionalmente prodotti con un uvaggio multiforme, che conferisce loro una forte complessità aromatica, florale e fruttata. I vini bianchi frizzanti di queste Terre si abbinano alla *Bortleina* o Bortolina,



Paesaggio (foto: Marco Mensa - Archivio I.TER - ETHNOS)

un piatto tipico piacentino servito con i tre salumi tipici DOP: Salame, Pancetta, Coppa. I piatti di carne robusti e gustosi come la tipica *Picula ad cavall*, piatto di carne di cavallo in umido con verdure, e la *Coppa arrosto*, coppa fresca di maiale cotta al forno dopo essere stata frollata e aromatizzata per un paio di giorni, ben si accompagnano a un buon Gutturnio.

Arte, architettura e storia

VAL TIDONE

Nel centro di **Castel San Giovanni** è presente la Collegiata di San Giovanni, fondata nel 1130 sulle basi di una pieve del IV secolo, con facciata in stile neogotico-lombardo. Risale al 1476 la vicina Chiesetta di San Rocco, mentre la rinascimentale Santa Maria in Torricelle è edificata nel 1576. Nei pressi, si trova **Villa Braghieri - Museo Etnografico della Val Tidone**, edificio signorile tardo-seicentesco al cui interno sono conservati i ricordi delle famiglie che lo hanno abitato. Le cantine ospitano la raccolta Etnologica e della Civiltà contadina. Luogo di sosta della Via Francigena, **Sarmato** è un modello di architettura fortificata, con un borgo medievale a pianta rettangolare e mura possenti in laterizio, anticamente contornate da un fossato. Il **Castello**, costruito su una preesistente torre longobarda, è in origine un mastio a pianta rettangolare, in seguito ampliato e trasformato ad U. All'interno si susseguono

ampi saloni arredati con mobili d'epoca.

Borgonovo Val Tidone conserva la **Rocca** edificata nel 1196, all'esterno integralmente in laterizio, di impianto trecentesco. Gli interni, con il loggiato a tre ordini e lo scalone a due rampe, risalgono al XVII secolo. Il vicino comune di **Castelnovo** deriva il nome dall'edificazione di un "Castrum Novum", un **Castello** a forma trapezoidale circondato da un parco secolare, oggi adibito al ricevimento di meeting e cerimonie.

Ad **Agazzano**, in prossimità delle prime colline del Val Luretta, sono visitabili la **Rocca** e il **Castello** del Trecento, a pianta rettangolare, che conserva la struttura rinascimentale e all'interno un cortile con loggiato. Al suo fianco si erge Villa Anguissola Scotti, palazzo settecentesco circondato da giardini. In zona si trova il **Castello di Lisignano** a pianta rettangolare con quattro torri cilindriche, provvisto di cortile barocco con loggiato e scalone all'interno.

VAL TREBBIA

Domina dall'alto della riva sinistra del Trebbia il caratteristico borgo fortificato di **Rivalta** (*Ripa Alta*), con il suo castello che conserva una massiccia torre quadrata di origine medievale. All'interno il **Museo Castello di Rivalta** consente di visitare l'ampio Salone d'Onore quattrocentesco, la Sala da pranzo, in stile Luigi XVI, la Sala delle Armi. Alcuni ambienti espongono paramenti sacri del settecento e costumi militari. La Rocca conserva caratteristiche rinascimentali con portici e loggiati,



Castello di Rivalta (foto: Carlo Pagani)

mentre la facciata esterna con timpano triangolare e lo scalone, che dal cortile porta al piano superiore, sono settecenteschi. **Rivergaro** è una meta turistica situata nei primi rilievi collinari lambiti dal Trebbia. Nell'antico centro si trova Villa Anguissola Scotti, che vanta una bella facciata scandita da colonne ioniche con timpano. Si consiglia una visita al seicentesco Oratorio di San Rocco e alla Chiesa di Sant'Agata, con facciata in stile neoclassico.

VAL NURE

Il borgo di **Grazzano Visconti** è edificato agli inizi del XX sec. in stile medievale su disegno del Conte Giuseppe Visconti. Rappresenta una nota meta turistica, per l'ambientazione fiabesca delle case e dei comignoli, dei ferri battuti e dei legni intagliati. Il **Castello di Grazzano Visconti**, a pianta quadrangolare con torri cilindriche e quadrate e merli ghibellini, è circondato da un parco secolare. Documentato come avamposto, è trasformato in castello nel 1395. Viene ristrutturato a inizio Novecento in stile neomedievale, innalzando la struttura, trasformando le torri e inserendo finestre con archi a sesto acuto. A **Vigolzone**, in località La Tosa, presso l'omonima azienda vitivicola, è situato il **Museo della vite e del vino**. Il percorso espositivo illustra la coltivazione del vigneto, la pigiatura dell'uva, la vinificazione e l'imbottigliamento. È inoltre presente una biblioteca con libri e documenti antichi sulla viticoltura, enologia e agronomia in generale.



Vigolo Marchese - basilica (foto: Carlo Pagani)

VAL D'ARDA

Vigolo Marchese ospita una basilica romanica a tre navate e battistero romanico di San Giovanni a pianta circolare.

L'Abbazia di **Chiaravalle della Colomba**, nel comune di **Alseno**, è fondata nel 1135-36, distrutta nel XIII secolo e ricostruita agli inizi del XIV. La struttura segue lo schema benedettino di corpi ortogonali a scacchiera, formato dalla basilica, dal chiostro, dagli orti e dal giardino. Nei locali dell'antico dormitorio comune si trova il **Museo dell'Abbazia**.

Informazioni

IAT Borgonovo Val Tidone
P.zza Garibaldi, 18 - 29011 Borgonovo Val Tidone - tel. e fax 0523.861210
E-mail turismo@valtidone.luretta.it

IAT Grazzano Visconti
Viale del Castello, 2 - loc. Grazzano Visconti - 29020 Vigolzone
tel. e fax 0523.870997 - E-mail: iat@valnure.info

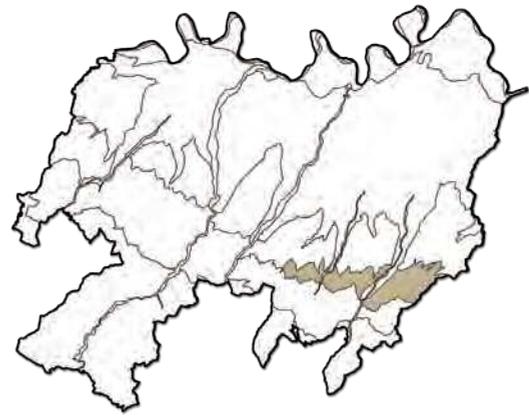
Il grazioso borgo di **Castelnuovo Fogliani** è dominato dal **Castello** medievale e da una maestosa torre preromanica.



- ① **VILLA BRAGHERI**
MUSEO ETNOGRAFICO DELLA VAL TIDONE
Via Emilia Piacentina, 31 - 29015 Castel San Giovanni
tel. 0523.889613 - villabragheri@sintranet.it
- ③ **MUSEO CASTELLO DI RIVALTA**
Borgo di Rivalta di Gazzola - 29010 Gazzola - tel. 0523.978104
castellodirivalta@gmail.com - www.castellodirivalta.it
- ④ **MUSEO DELLA VITE E DEL VINO**
Località La Tosa - 29020 Vigolzone
tel. 0523.870727 - latosa@libero.it - www.latosa.it
- ②③ **MUSEO DELL'ABBAZIA DI CHIARAVALLE DELLA COLOMBA**
Abbazia Cistercense, Chiaravalle della Colomba - 29010 Alseno
tel. 0523.940132 - www.cistercensi.info/chiaravalledellacolomba

| SOCI DELLE STRADE | | | | | | | | | | |
|---|--|--|---|---|---|---|---|---|--|---|
| ① Azienda Agricola Ganaghello , Castel San Giovanni | | | | ● | | | ● | | | |
| ③ Torre Fornello , Ziano Piacentino | | | | ● | | | ● | | | |
| ⑤ Cantina Valtidone , Borgonovo Val Tidone | | | | ● | | | ● | | | |
| ⑩ Tenuta Pernice - Maria Poggi Azzali , Borgonovo Val Tidone | | | | ● | | | ● | | | |
| ⑰ Albergo Ristorante Il Cervo , Agazzano | | | | | ● | ● | | | | |
| ⑱ Antica Locanda del Falco , Gazzola | | | | | | ● | ● | | | |
| ⑲ La Faggiola , Podenzano | | | | | | ● | ● | | | ● |
| ⑳ La Stoppa , Rivergaro | | | | ● | | | ● | | | |
| ㉒ La Tosa , Vigolzone | | | | ● | | ● | ● | ● | | |
| ㉕ Vini Marengoni , Ponte Dell'Olio | | | | ● | | | ● | | | |
| ㉖ Baraccone , Ponte Dell'Olio | | | | ● | | | ● | | | |
| ㉙ La Ciocca , Carpaneto Piacentino | | | | ● | | | ● | | | |
| ㉛ Salumificio Peveri Carlo , Alseno | | | ● | | | | ● | | | |
| ㉜ Villa Rosalba , Carpaneto Piacentino | | | | ● | | | ● | | | |
| ㉞ Montesissa , Carpaneto Piacentino | | | | ● | | | ● | | | |
| ㉟ B&B Villa Bellaria , Alseno | | | | | ● | | | | | |
| ㊱ Magnelli Pierluigi , Lugagnano Val d'Arda | | | | ● | | | ● | | | |
| ㊲ Società Agricola Terzoni Claudio , Verasca | | | | ● | | | ● | | | |





Viaggio nelle Terre dei fossili del Piacenziano

Le prime colline della Val d'Arda sono ricche in fossili marini a testimonianza che una volta c'era il mare. Durante il Pliocene (circa 5 milioni di anni fa), il mare lambiva le pendici dell'Appennino ed era popolato da molluschi, coralli, crostacei, pesci, cetacei (delfini e balene), i cui resti fossili sono oggi inglobati nelle argille e nelle sabbie plioceniche. Il paesaggio collinare, tra i 200 e 400 m s.l.m., è affascinante ed è composto da versanti brevi ad uso agricolo e viticolo contrapposti alle pareti di rocce scoscese e a calanchi. Questi derivano da intensi fenomeni di erosione che si attivano per dilavamento delle acque piovane su versanti caratterizzati da rocce argillose e da scarsa copertura vegetale e pertanto poco protetti dalla forza battente delle gocce di pioggia. Il paesaggio che ne consegue è unico in quanto le pareti scoscese mettono in risalto le varie stratificazioni geologiche derivate dalla antica deposizione di sedimenti marini. In alcune pareti calanchive sono addirittura visibili le stratificazioni arenacee che testimoniano le spiagge fossili dell'antico mare pliocenico.

I vigneti producono uve idonee per i vini DOC della zona e sono allineati a "rittochino", tecnica di sistemazione agraria dei versanti che prevede la disposizione dei filari lungo la linea di massima pendenza.

Poiché il territorio presenta peculiarità geo-paleontologiche riconosciute per rarità e unicità, è stato istituito il "Parco Regionale dello Stirone e del Piacenziano". I fossili recuperati, nel corso degli anni, sono esposti al Museo Geologico "G. Cortesi" di Castell'Arquato.

I suoli, formatisi nelle rocce argillose e sabbiose del Pliocene, presentano una discreta variabilità nella profondità in cui si rileva il substrato roccioso (da 70 a 120 cm) e nel contenuto di sabbia limo e argilla (tessitura). Sono molto calcarei, moderatamente alcalini. Le lavorazioni dei campi mettono in risalto i colori della terra: evidenti alternanze di colori grigi, predominanti, e giallastri. Essi derivano proprio dal colore della roccia, costituita da alternanze argilloso-marnose (grigie) e sabbiose (giallastre). Generalmente prevalgono suoli formati su rocce marnoso-argillose a tessitura media o moderatamente fine; secondariamente, suoli, formati su rocce sabbiose, a tessitura con predominante componente sabbiosa.

I suoli hanno buona vocazionalità per la viticoltura purché si provveda allo scolo delle acque superficiali e alla sistemazione dei versanti, in relazione al rischio potenziale di perdita di suolo per erosione idrica. Nei vigneti è consigliata la pratica dell'inerbimento totale (copertura vegetale tra le file delle vigne).



C'era una volta il mare: La conchiglia testimonia la presenza dei molluschi che vivevano qualche milione di anni fa quando era presente il mare. (foto: Marco Mensa - Archivio I.TER - ETHNOS)

Rocce d'a...mare: particolare delle "spiagge fossili" relative ai sedimenti sabbiosi costieri che testimoniano la linea di costa dell'antico mare padano. (foto: Marco Mensa - Archivio I.TER - ETHNOS)



Ambiente e natura

Queste Terre sono interessate dal **Parco Regionale dello Stirone e del Piacenziano**, dove il torrente Stirone scava il proprio alveo negli affioramenti argillosi e sabbiosi del Pliocene e del Pleistocene. La Regione Emilia-Romagna ha anche individuato i **Geositi Voragine di Montezago, Calanchi dei rii Stramonte e Carbonaro e Calanchi di Monte Giogo**.

Il territorio è caratterizzato dai reperti fossiliferi dell'era Terziaria e Quaternaria, portati alla luce dai processi erosivi. Infatti percorrendo i sentieri allestiti dal Parco si possono apprezzare gli affioramenti di interesse paleontologico, le rupi, i calanchi, le voragini e i fondivalle di notevole valore paesaggistico e naturalistico. Numerosi sono i ritrovamenti, storici e recenti, eccezionalmente conservati, di cetacei fossili tra cui uno scheletro quasi completo di *Delphinapterus brocchii*. Un'area è accessibile autonomamente anche da persone diversamente abili. Il sentiero della Valle di Rio Stramonte prosegue tra i vigneti, nelle cui terre, soprattutto dopo le lavorazioni ed eventi piovosi, è facile individuare resti di piccoli fossili.

Le rocce su cui sorge il borgo di Vigoleno sono arenarie e calcareniti con livelli ricchissimi in fossili. Tra gli affioramenti di

maggiore interesse scientifico si annota, a nord est di Vigoleno, una **"scogliera corallina fossile"** che testimonia la presenza di un caldo mare tropicale a basso fondale.

Piatti e prodotti tipici

Si producono ottimi vini tipici della DOC Colli Piacentini: Gutturino, Malvasia di Candia aromatica e Ortrugo. In particolare si produce il **Monterosso Val d'Arda**, vino bianco a uvaggio misto che conferisce una buona complessità aromatica, floreale e fruttata.

Un altro vino d'eccellenza è il **Vin santo di Vigoleno**, vino passito secondo un'antica tradizione. A determinare il suo particolare profumo concorrono le caratteristiche del suolo, l'esposizione al sole e i vitigni impiegati. Vengono raccolti i grappoli migliori di Santa Maria e Melara, uve rare presenti in alcuni areali della Val d'Arda, e posti in ceste di vimini o cassette di legno trasportate delicatamente nei solai dove sono lasciati appassire fino alla prima metà di dicembre. La conservazione del vino in botte dura almeno 5 anni.

Tipica di questa zona la è **torta sbrisolona** piacentina, la versione con le mandorle di un antico dolce dalle lontane origini



Paesaggio (foto: Marco Mensa - Archivio I.TER - ETHNOS)



Paesaggio (foto: Marco Mensa - Archivio I.TER - ETHNOS)



Collegiata di Castell'Arquato

ebraiche. Si prepara con farina bianca, farina gialla, zucchero, burro, strutto, uova, scorza di limone, mandorle, un pizzico di sale e vino bianco secco.

Arte, architettura e storia

Il borgo medievale di **Castell'Arquato** si trova sulla sommità di una collina pliocenica. Attraverso una passeggiata panoramica tra antiche case e botteghe artigiane, si arriva alla piazza del Municipio, sulla quale si affacciano gli edifici simbolo del potere religioso e politico: la Collegiata romanica di Santa Maria, la **Rocca** del 1342 e il massiccio Palazzo Pretorio, realizzato alla fine del XIII secolo e ampliato nel Quattrocento. Il **Museo della Collegiata**, istituito nel 1932, contiene opere



Il borgo di Vigoleno



La Torricella - Val Chiavenna (foto: Marco Mensa - Archivio I.TER - ETHNOS)

provenienti dalla Collegiata stessa e dalle chiese limitrofe: argerie e arredi sacri, dipinti, sculture, mobili, codici e materiali d'archivio. All'interno della Rocca e suddiviso in 4 stanze, il **Museo della Rocca**, ricostruisce, tramite modelli, animazioni e narrazioni multimediali, la storia medievale del borgo, i rapporti con gli altri castelli e fortificazioni della provincia, i contatti e le vie di comunicazione, le macchine da guerra del tempo. A Castell'Arquato ha sede anche il **Museo Luigi Illica** che conserva i celebri libretti di opere del melodramma, della drammaturgia e del teatro di Luigi Illica, celebre librettista arquatese (1857-1919) che lavorò, tra gli altri, con Puccini. Tra le sue numerose opere, le più famose sono "Manon Lescaut" e, scritte in collaborazione con Giacosa, la "Bohème", "Tosca" e "Madama Butterfly".

Per approfondire le conoscenze della storia di queste Terre è interessante la visita al **Museo Geologico Giuseppe Cortesi**, che conserva i fossili trovati in zona e ricche raccolte paleontologiche e petrografiche. Vi si possono ammirare il cranio di una balenottera, scheletri di delfini, rinoceronti, cervidi, bovidi e orsi che caratterizzavano le primitive faune della pianura padana.

Il borgo medievale di **Vigoleno** è cinto da mura merlate, percorse da un camminamento di ronda dal quale si ammira il panorama sulla vallata. Dominano il rivellino e il mastio quadrangolare aperto al pubblico.

Dal mastio si accede alla seconda torre del borgo, in prossimità della quale sorge la parte residenziale del **Castello** che è proprietà privata. Superate le fortificazioni, si arriva alla piazzetta con fontana, su cui si affaccia l'oratorio della Madonna delle Grazie. Nei pressi delle mura orientali vi è la Pieve di

San Giorgio che risale al XII secolo ed è uno degli esempi di architettura sacra romanica più importanti nel piacentino.



Informazioni

IAT Castell'Arquato

Loggetta dei Notari, piazza del Municipio
29014 Castell'Arquato - tel e fax. 0523.803215

E-mail: iatcastellarquato@gmail.com

24 MUSEO LUIGI ILLICA

Via Sforza Caolzio, 47 - 29014 Castell'Arquato - tel. 0523.803215

25 MUSEO GEOLOGICO GIUSEPPE CORTESI

c/o ex ospedale Santo Spirito
Via Sforza Caolzio, 57 - 29014 Castell'Arquato - tel. 0523.803215
info@museogeologico.it - www.museogeologico.it

26 MUSEO DELLA COLLEGIATA

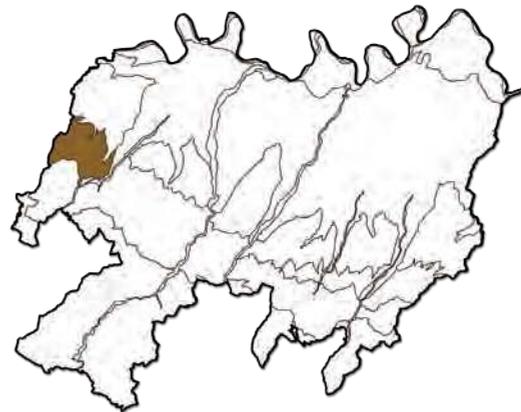
Piazza don E. Cagnoni, 3 - 29014 Castell'Arquato - tel. 0523.805151

27 MUSEO DELLA ROCCA c/o Rocca Viscontea

Piazza Municipio - 29014 Castell'Arquato - tel. 0523.803215

| SOCI DELLE STRADE | | | | | | | | | | | |
|-------------------|--|--|--|--|---|--|---|---|--|--|--|
| 37 | Enoteca Comunale , Castell'Arquato | | | | | | ● | ● | | | |
| 40 | Barbuti Giuseppe , Lugagnano Val d'Arda | | | | ● | | | ● | | | |
| 41 | Pierluigi Camorali , Lugagnano Val d'Arda | | | | ● | | | ● | | | |





Viaggio nelle Terre argillose della Val Tidone

Le Terre argillose della Val Tidone rappresentano il territorio collinare più occidentale di Piacenza, al confine tra Emilia-Romagna e Lombardia. Per la loro posizione strategica di collegamento tra la Pianura Padana e la Lombardia, sono state fin dall'antichità luogo di passaggio, come testimoniano i castelli presenti e la strada Romea o Via Francigena che passava nella parte bassa della valle. L'affascinante paesaggio collinare, tra i 200 e 400 m s.l.m., è caratterizzato da dolci versanti ondulati e da sommità arrotondate ad uso prevalentemente viticolo. In queste Terre si trova il comune italiano con la più grande superficie viticola: Ziano Piacentino. Il paesaggio è unico: le sue bellezze, i colori dei vigneti e le principali peculiarità si possono percepire percorrendo le panoramiche strade poste lungo i crinali dei versanti. Le strade, come i centri abitati, sono poste nelle parti alte dei versanti; non solo perché collocate in posizioni di "dominio" del territorio ma anche perché gli antichi costruttori hanno scelto i siti più stabili, in cui non si verificano i lievi movimenti franosi che interessano le parti basse dei versanti.

La toponomastica di alcuni paesi come Creta e Calcinara è strettamente collegata alla natura argillosa dei suoli di questa area che già in epoca romana venivano utilizzati per estrarre materiali argillosi per mattoni e laterizi, come testimoniano anche le antiche fornaci presenti in zona.

I suoli, formati in rocce argillose, presentano una discreta variabilità nella profondità in cui si rileva il substrato roccioso (da 60 a 150 cm). Le lavorazioni dei campi mettono in risalto il colore grigio della terra, che deriva proprio dal colore della roccia, costituita da alternanze grigie argilloso-marnose. Generalmente prevalgono suoli a tessitura argillosa, da moderatamente a molto profondi, molto calcarei, moderatamente alcalini. L'elevato contenuto di argilla (>40%) conferisce ai suoli una buona fertilità e favorisce fenomeni di rigonfiamento e contrazione. Nelle stagioni piovose, infatti, l'argilla trattiene l'acqua e aumenta di volume. Con il caldo estivo, invece, l'argilla si secca determinando fessure e crepacciature. Questi movimenti sono definiti tecnicamente "vertici" dal latino "vertere", cioè muovere, e rappresentano gli indicatori essenziali per classificare i suoli come "Vertisuoli". Trattandosi di suoli non comunemente frequenti, essi rappresentano una particolare peculiarità di queste Terre. A titolo di esempio infatti l'"Atlante dei suoli d'Europa" considera una presenza di Vertisuoli in Europa pari a circa lo 0,5% .

Durante le stagioni piovose, i versanti possono essere interessati da lievi movimenti franosi superficiali (soliflussione). L'elevato contenuto di argilla presente nei suoli trattiene l'acqua piovana, e la terra, appesantita, scivola leggermente verso il basso. Questi lenti movimenti sono facilmente sistemabili con lavorazioni agricole superficiali. I suoli hanno buona vocazionalità per la viticoltura, purché si provveda allo scolo delle acque superficiali e alla sistemazione dei versanti, in relazione al rischio potenziale di perdita di suolo per erosione idrica e per i lievi movimenti franosi. Nei vigneti è consigliata la pratica dell'inerbimento, cioè la copertura vegetale tra le file del vigneto.



Plasticità: In condizioni ottimali di umidità, l'argilla ha una buona "plasticità" cioè lavorata mantiene la forma data, invece se è molto umida si presenta adesiva. Elevati contenuti di argilla conferiscono ai suoli una buona fertilità naturale.

(foto: Marco Mensa - Archivio I.TER - ETHNOS)



Fenomeni vertici: Negli strati profondi dei suoli si evidenziano "facce di pressione" lucide, a testimoniare lo sfregamento delle terre argillose durante la stagione piovosa.

(foto: Marco Mensa - Archivio I.TER - ETHNOS)

Ambiente e natura

Questo territorio ad elevata vocazione viticola non presenta aree protette e parchi. Il vero carattere dell'ambiente e della natura di queste Terre è proprio la viticoltura eseguita con sapienza ed esperienza, come si può percepire percorrendo le strade panoramiche, passeggiando tra i vigneti e visitando le molte aziende vitivinicole presenti nel territorio.

Ogni stagione esprime l'essenza del paesaggio: la primavera per la fioritura di varie specie campestri all'interno dei filari di vite, l'estate per il rigoglio vegetativo che si percepisce ovunque, l'inverno per il fascino delle nebbie, ma in particolare l'autunno con la variabilità dei colori che assumono le foglie di ciascun tipo di vitigno.

Piatti e Prodotti tipici

In queste Terre si producono ottimi vini tipici della DOC Colli Piacentini: Gutturnio, Malvasia di Candia aromatica e Ortrugo. Il Gutturnio è prodotto in due versioni di vinificazione: Gutturnio fermo e Gutturnio frizzante.

Ciò è probabilmente imputabile alla zona di passaggio tra le due diverse tradizioni di vinificazione: "fermo" collegato alla vicina cultura lombarda e piemontese, e "frizzante" tipico della cultura emiliana.



Il paese di Calcinara (foto: Marco Mensa - Archivio I.TER - ETHNOS)

Interessanti sono anche alcuni piatti tipici legati al carattere del territorio. Ad esempio la *Faraona alla creta*, piatto storico, risalente ai longobardi che usavano questo metodo di cottura nei loro insediamenti. La ricetta prevede la cottura della faraona avvolta nell'argilla in un forno o su un letto di pietre roventi. Cotta la creta, la si spacca e la faraona appare nello stesso tempo cotta e pulita.

Legato alle tradizioni della vendemmia è il *mosto cotto*, ottenuto con il succo d'uva passato al colino, con un po' zucchero e farina ben stemperata. Messo in una casseruola sul fuoco e fatto bollire, mescolando con un cucchiaino di legno, per almeno dieci minuti, il *mosto cotto* viene poi colato negli stampini e lasciato raffreddare.

Caratteristica la *treccia di Trevozzo*, pane lavorato secondo un antico metodo, a cui viene data questa caratteristica forma ancora interamente a mano. Altri dolci casalinghi appetitosi che ben si abbinano con i vini bianchi piacentini sono i *Turtlitt* o *frittelle* ripiene di mostarda, amaretti, un po' di polvere di cacao e una spruzzatina di rum.

Arte, architettura e storia

Il paese centrale di queste Terre è Ziano Piacentino, adagiato su un'altura a forma concentrica e circondato da vigneti. Sono



Vigneti (foto: Marco Mensa - Archivio I.TER - ETHNOS)



Paesaggio (foto: Marco Mensa - Archivio I.TER - ETHNOS)

visibili i resti del Castello di Ziano, edificato su un *castrum* romano, di cui rimangono soltanto qualche traccia di muro e le costruzioni in pietra, che un tempo vi erano addossate.

Il paese è incantevole; le sue vie strette giungono al Municipio del XVI secolo recentemente ristrutturato, che si presenta come un'antica costruzione in laterizio con all'interno stanze con soffitti a cassettoni.

In località **Fornello** esistevano fin dall'epoca romana antiche fornaci che utilizzavano l'argilla scavata in zona. L'intensa attività edilizia di allora è testimoniata anche dalla costruzione, nel 1400, del forno ("fornello"), adibito ad attività di cottura dei sassi di calce, provenienti dalla vicina località detta "Calcinara", e dei mattoni provenienti dalla località "Creta".



Municipio di Ziano Piacentino (foto: Mario Picchioni)

Il feudo era difeso dalla torre costruita nel XV secolo, "Torre Fornello", attualmente azienda viticola con enoteca e con esposizione di una collezione d'arte contemporanea.

Ancora intatto il vicinissimo **Castello di Seminò**: un monoblocco in laterizio e cortile con loggiato cinquecentesco.

Meta nota per i numerosi itinerari che si snodano tra vigneti e colline è **Montalbo**. Il paese nasce assieme al castello duecentesco di pianta esagonale: dal fortilizio è stata ricavata l'attuale dimora seicentesca, circondata da un bellissimo parco. La cupola ramata della chiesa di S.Cristoforo del 1458 domina il morbido panorama dei fertili colli della zona.

A **Vicobarone, Costola e Luzzano** si trovano vestigia di precedenti strutture fortificate. Numerosi "Castella" e "Castrum" iniziano infatti a venir costruiti nel territorio piacentino verso la fine dell'impero romano, come baluardi a difesa dalle invasioni barbariche.

Vicobarone è di origine romana e si racconta che tragga il nome da "Vicus varroni", cioè villaggio di Varrone, personaggio che già in quell'epoca coltivava la vite. Nel medioevo il nome si muta in "Vici Baruni". Il castello, oggetto di numerosi interventi nel corso degli anni, viene trasformato alla fine del '600 in residenza signorile. Gli attuali proprietari hanno recuperato la "torre del Mille" in cui era collocato il "pozzo delle lame" di epoca feudale. A dominare il paese la Chiesa di San



Montalbo, la rocca duecentesca

Colombano, con ingresso preceduto da una grande scalinata, facciata in stile barocco, interno a croce greca, e cupola centrale ampia e luminosa.

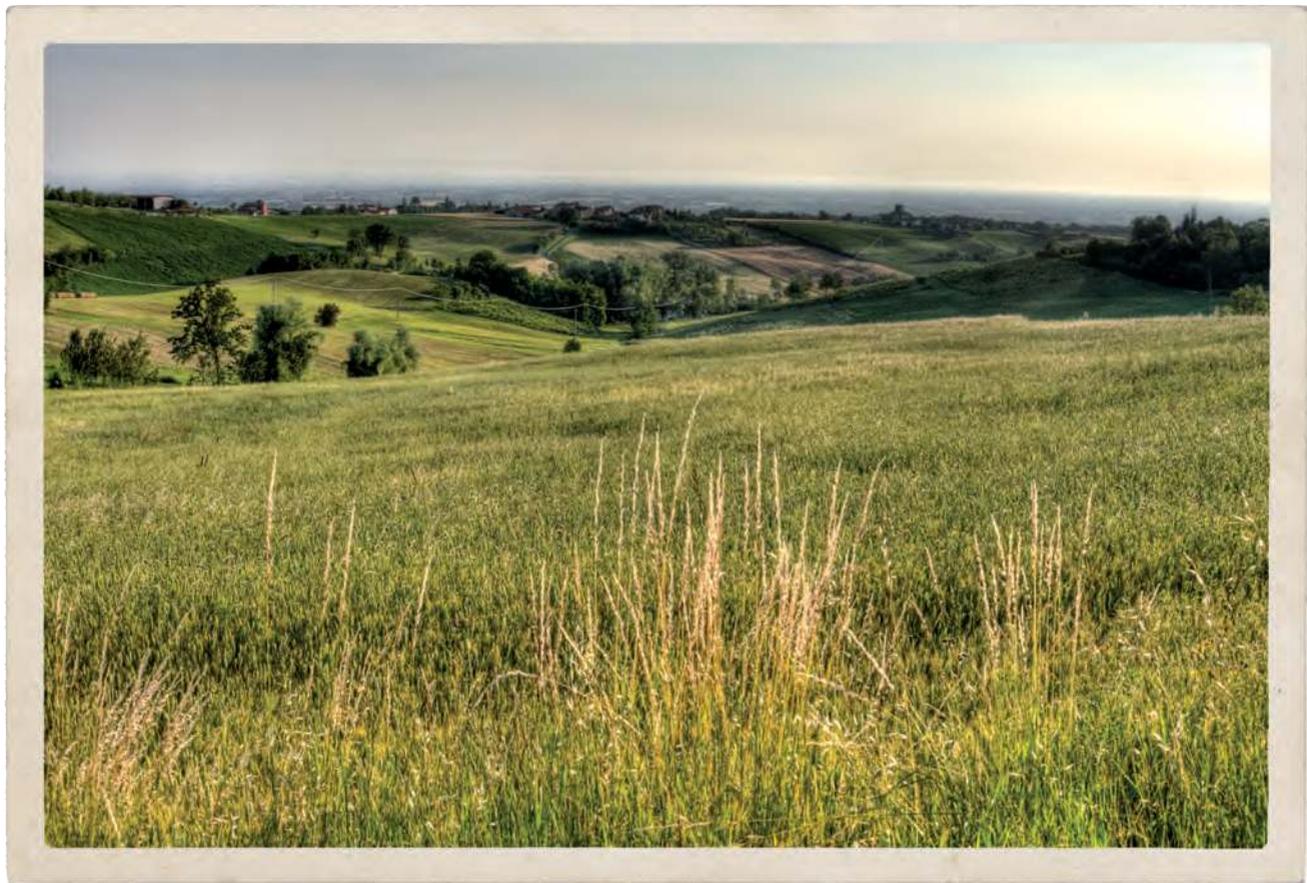
A Vicomarino, anticamente "Vicus Marini", si trovano i resti di un **Castello**, parzialmente distrutto da re Enzo nel 1242, e poi trasformato in dimora signorile dalla famiglia Anguissola. Di origine medioevale la Chiesa di SS. Quirico e Giulietta, che oggi presenta facciata e torre campanaria barocche. Sui crinali che si affacciano sul Tidone si incontra **Trevozzo**, dove

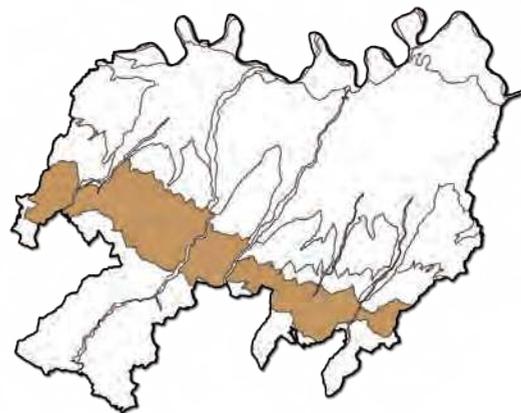
spicca la splendida Chiesa di Maria Assunta. Al suo interno si trova un prezioso organo Bossi, proveniente dalla Chiesa dei Francescani di Busseto e su cui suonava Giuseppe Verdi.

Informazioni

IAT Borgonovo Val Tidone
Piazza Garibaldi, 18 - 29011 Borgonovo Val Tidone
Tel. 0523.861210
E-mail: turismo@valtidoneluretta.it

| SOCI DELLE STRADE | | | | | | | | | | | |
|-------------------|---|--|--|--|---|---|---|---|--|--|--|
| 2 | Ristorante Casabella , Ziano Piacentino | | | | | | ● | | | | |
| 4 | Fratelli Piacentini , Ziano Piacentino | | | | ● | | | ● | | | |
| 6 | Cantina di Vicobarone , Ziano Piacentino | | | | ● | | | ● | | | |
| 7 | Lusenti , Ziano Piacentino | | | | ● | | | ● | | | |
| 8 | Azienda Agricola Zerioli , Ziano Piacentino | | | | ● | | | ● | | | |
| 9 | Civardi Roberto - Agriturismo Racemus , Ziano Piacentino | | | | ● | ● | | ● | | | |
| 12 | Ristorante Le Proposte , Borgonovo Val Tidone | | | | | | ● | | | | |
| 13 | La Collina , Borgonovo Val Tidone | | | | ● | | | ● | | | |
| 14 | Locanda Trattoria Cesarina , Nibbiano | | | | | ● | | ● | | | |





Viaggio nelle Terre del basso Appennino

Queste Terre rappresentano le colline piacentine della Val Tidone, Val Luretta, Val Trebbia e Val d'Arda, poste alle quote tra 250 - 600 m s.l.m. La presenza di numerosi castelli in buona parte ben preservati, veri e propri fortilizi feudali difensivi, generalmente posti in posizione dominante, rende particolarmente suggestivo il paesaggio e testimonia l'importanza storica di questo territorio.

Il paesaggio è caratterizzato da un insieme di versanti ondulati più o meno ripidi intercalati dai fondovalle dei fiumi appenninici. La variabilità delle forme dei versanti è determinata dalla variabilità geologica: versanti più lunghi, ondulati e moderatamente ripidi ove prevalgono rocce argillose, o più corti, ripidi o molto ripidi ove prevalgono alternanze di rocce arenacee e calcaree. Le coltivazioni sono in genere limitate ai fondovalle e alle superfici meno acclivi, e prevalgono i seminativi e ampi campi di foraggio legati al ciclo produttivo del Grana Padano; localmente sono presenti anche vigneti.

A seguito del diffondersi delle colture agrarie soprattutto prima delle grandi Guerre, la vegetazione forestale è poco diffusa. I boschi sono concentrati nei versanti più ripidi e tipicamente sono a prevalenza di querce caducifoglie e di castagni. Le formazioni forestali sono state assai impoverite per i continui tagli di ceduzione che fino al dopoguerra erano realizzati per l'ottenimento di legna da ardere.

La variabilità dei suoli è ampia e correlata alle varie tipologie di rocce che caratterizzano queste colline, rocce generalmente a componente calcarea, talvolta argillose o marnose, tenere e facilmente alterabili, talvolta con arenarie e peliti stratificate maggiormente dure e compatte. In funzione dei processi di erosione idrica superficiale presenti, la profondità dei suoli può variare. Pertanto si rilevano suoli scarsamente profondi (<50 cm) nei versanti più pendenti ed erosi o molto profondi (>150 cm) nelle morfologie meno pendenti e poco interessate da erosione. Anche la tessitura, cioè la composizione di sabbia, limo e argilla, è variabile in stretta correlazione con le caratteristiche delle rocce in cui i suoli si sono formati: tessitura franca se le rocce di origine sono arenaceo-pelitiche, tessitura franco limosa e franco limoso argillosa se le rocce sono marnose, e tessitura argillosa se sono rocce argillose. Essendo in genere suoli giovani, cioè poco evoluti e poco differenziati dalle rocce calcaree di origine, essi sono prevalentemente molto calcarei e moderatamente alcalini. Solo nelle situazioni più stabili preservate dall'erosione (versanti meno pendenti o superficiali con buona copertura forestale) si rilevano suoli più evoluti, in quanto l'acqua piovana attraversandoli nel tempo e nel corso delle stagioni ha potuto sciogliere i carbonati e trasportarli in profondità. Le lavorazioni agricole mettono in risalto il colore dei suoli, anch'esso fortemente variabile in funzione dell'origine geologica delle rocce: colori grigiastri per i suoli formati nelle rocce argillose, colori bruno giallastri se formati nelle rocce arenacee, e varie colorazioni abbinata in stravaganti striature dal viola, al verdastro e al grigio nelle rocce cosiddette "argille varicolori".



Argille varicolori: negli strati di suolo profondi si possono rilevare rocce argillose di vari colori (foto: Carla Scotti - I.TER)



Rittochino: tecnica di sistemazione agraria dei versanti che prevede la disposizione dei filari lungo la linea di massima pendenza (foto: Marco Mensa - Archivio I.TER - ETHNOS)

Ambiente e natura

Lungo la strada comunale che da Gropparello va a Castellana è visibile il singolare roccione monolitico definito **Al Piplòn**, alto circa 10 metri, che secondo una leggenda locale rappresenta il diavolo trasformato in roccia da un frate.

La frazione di **Montechino**, situata nella Val Riglio all'interno della Val Nure, è conosciuta per i suoi giacimenti di petrolio.

La massima produzione fu raggiunta nei primi anni del Novecento, quando fu costruito un oleodotto che trasportava il petrolio sino a Fiorenzuola d'Arda.

A ricordo di questa attività, ogni anno nei giorni attorno ferragosto si svolge la "Festa della Miniera e del Perforatore", accompagnata da mostre sull'attività passata.

L'interesse per il petrolio in Val d'Arda ha inizio nel 1784, quando Alessandro Volta, il famoso fisico che inventò il primo generatore elettrico e che scoprì il metano, venne attratto e studiò i **fuochi spontanei di Veleia Romana**, fenomeni naturali legati a giacimenti di gas e petrolio. Fu così che, con una ricerca suffragata da principi scientifici, si venne a conoscere la presenza in quella zona appenninica del piacentino di giacimenti di sostanze petrolifere e gas metano.

Piatti e prodotti tipici

In queste Terre si producono gli ottimi vini tipici della DOC Colli Piacentini, quali Gutturmo, Malvasia di Candia aromatica e Ortrugo. Inoltre nei suoli di medio impasto si coltivano le patate che sono l'ingrediente principale del ripieno, unite a porri e cipolle, della tipica *Torta di patate*. Caratteristiche della cucina collinare e montana sono anche le castagne utilizzate in varie ricette come la *Polenta di castagne*, preparata abbinata a burro e ricotta locale secca grattugiata, la *Pattona*, classica torta a base di farina di castagne, uva sultanina e pinoli, e il *Testarlen*, pane misto di farina di castagne e di frumento.

Sono inoltre eccellenti i *mieli* prodotti grazie all'ampia varietà della flora e la presenza di boschi.

Alcune ricette fanno riferimento ai prodotti della cacciagione e di allevamento domestico come la *Bomba di riso*, particolare e gustoso piatto di riso al forno ripieno di carne di piccione condita con carote, salvia, cipolla.

Gustosi anche i *buslanei*, ciambelline di pasta frolla dura, impastati con farina, burro, zucchero e latte. Scottati nell'acqua e biscottati in forno, per tradizione, a cottura ultimata, sono infilati uno ad uno, come anelli, in sfiziose collane "biscottate". Caratteristico anche il *batato*, pane cotto al forno, farcito con salumi Dop e formaggi locali.

Arte, architettura e storia

VAL TIDONE

Pianello Val Tidone è sorto intorno alla metà del I secolo a.C., ma conserva testimonianze dell'età del ferro nella zona del cimitero, dove sono visibili i resti di un **Abitato romano** a cui si sovrappose una necropoli tardo-antica. Nei pressi, poco più a nord est, è situato un altro **Insedimento** di età romana. Presso la Rocca Municipale si trova il **Museo Archeologico della Val Tidone** che espone numerosi reperti rinvenuti nella vallata.

Nibbiano, l'antica "Curte Neblani", è un borgo che presenta ancora intatta l'antica struttura medioevale fortificata, con torri dell'antico castello. Il paese, collocato lungo una variante della Via Francigena e della Via degli Abati, sulla direttrice Bobbio – Pavia, riveste già nel VII secolo una notevole importanza per il cenobio bobbiese. Nel centro storico, con i suoi portici larghi e bassi, i massicci loggiati e numerosi suggestivi scorci, si trova la chiesa tardo cinquecentesca, consacrata a S. Pietro. Interessante è il santuario della Madonna del Mon-

te, fondato nel 1152: ogni anno ai primi di settembre sciami di formiche alate si radunano intorno al campanile per la danza nuziale.

In prossimità di Nibbiano, nel fondovalle del torrente Tidone, di particolare interesse è **Borgo Mulino Lentino**, magnifico esempio di centro "curtense" dell'Alto Medioevo. Sono riconoscibili due parti ben distinte: una costituita dagli edifici massicci imponenti, dimora del signorotto proprietario dei terreni e delle costruzioni circostanti; l'altra parte, più a monte, caratterizzata da costruzioni più umili destinate ad ospitare i coloni che lavoravano la terra. L'antico mulino del borgo ospita il Museo della Civiltà Mugnaia. In posizione panoramica e storicamente strategica, il borgo di **Genepreto** presenta i resti di un importante castello più volte distrutto e ricostruito. Un torrione del maniero ingloba l'abside della chiesa di S. Giorgio. In Val Luretta, verso la Val Trebbia, un parco con alberi secolari circonda il **Castello di Rezzanello** documentato fin dal 1001, a pianta trapezoidale con torri cilindriche decorate da beccatelli e rilievi in cotto.

VAL TREBBIA

Travo è abitato fin dal Neolitico e poi colonizzato dai Romani. Il centro storico si è sviluppato attorno a un **castello** del XII secolo, di impianto medievale, oggi proprietà comunale. Al suo interno è stato allestito il **Museo Archeologico**, che raccoglie reperti preistorici dal periodo paleolitico all'età del Ferro, rinvenuti nel territorio della media Val Trebbia.

Nel **villaggio neolitico di S. Andrea**, risalente al IV millennio a.C., sono state scoperte fondamenta di case e capanne, fosse di combustione colme di legni carbonizzati e ciottoli per mantenere a lungo il calore, e altri suppellettili. All'interno dell'area è stato istituito un **Parco Archeologico** di circa 1 ettaro, caratterizzato dalla ricostruzione in grandezza naturale, sopra le fondamenta emerse, di alcune capanne neolitiche.

A circa 6,5 km da Travo, sulla strada che conduce alla Pietra Parcellara, si incontra la **Torre di Bobbiano**, attualmente in stato di abbandono, costruita sulle rovine di una più antica torre malaspiniana, già presente intorno all'anno 1000.

Un'altra meta di interesse della Val Trebbia è il **Castello di Montechiaro**, circondato da tre cinte di mura e a forma concentrica. All'ingresso un bassorilievo in pietra rappresenta l'ospitalità piacentina.

Non lontano il **Castello di Statto**, documentato nel XIII secolo, a pianta rettangolare con quattro torri cilindriche, racchiuso da una bassa cinta.

VAL NURE

Nella piazza del Borgo Medievale di **Riva**, frazione di Ponte dell'Olio, si trova l'omonimo **Castello**, caratterizzato da una cinta merlata con una torre poderosa e con l'interno decorato in stile neogotico.

VAL D'ARDA

Il **Castello di Gropparello** viene edificato nell'ottavo secolo. La struttura irregolare si adatta alla morfologia della roccia su cui è stato costruito. È racchiuso da cinta con merlatura guelfa e difeso da torri. Ospita il Parco emotivo delle Fiabe, che rievoca antiche atmosfere medievali.

Veleia Romana, zona archeologica di particolare rilevanza, rappresenta un tipico esempio delle antiche città romane ed è l'abitato romano meglio conservato dell'intera regione. Posta a 460 m s.l.m., nella valle del Chero, fu luogo di soggiorno per le acque sulfuree e saline fino alla fine del III secolo, quando, probabilmente a causa di eventi franosi che misero in difficoltà



Veleia Romana

e in pericolo l'abitato, venne abbandonata. Soltanto nel 1700 vennero intrapresi gli scavi che riportarono alla luce importanti reperti come la "Tavola alimentare Traiana" del II sec. d.C., importante documento in bronzo che riporta le proprietà terriere della zona. Suggestiva è la passeggiata per le vie acciottolate che conducono al Foro, all'Edificio termale composto da frigidarium, tiepidarium e calidarium, alla Basilica, al molino (pistrinum), al frantoio, al tempio e all'anfiteatro. Si racconta



Veleia Romana

Informazioni

IAT Bobbio

Piazza S.Francesco, 1 - 29022 Bobbio - tel. 0523.962815

E-mail: iat.bobbio@sintranet.it

IAT Castell'Arquato

Loggetta dei Notari - Piazza del Municipio

29014 Castell'Arquato (PC) - tel. e fax 0523.803215

E-mail: iatcastellarquato@gmail.com

che i naturali giacimenti di metano e petrolio che sorgevano spontanei dal terreno fossero conosciuti dagli abitanti che per puro divertimento li bruciavano creando spettacolari giochi di luce. Un censimento dell'imperatore Vespasiano (72 d.C.), riporta che l'antico popolo che l'abitava era molto longevo grazie alle acque benefiche, all'aria salubre, alla serenità del paesaggio, e infine al buon vino. L' **Antiquarium** ospita attualmente un piccolo **Museo archeologico**.

A **Vernasca**, nella piazza della parte alta del paese, si rilevano i resti, campanile e abside, dell'antica Pieve romanica di San Colombano del secolo XII. A fianco, l'antica canonica ospita il **Centro visite provinciale della Via Francigena**, uno spazio museale didattico dedicato al percorso piacentino del cammino del pellegrinaggio verso Roma.



2 MUSEO ARCHEOLOGICO DELLA VAL TIDONE

c/o Rocca Municipale

Piazza Mensi, 54 - 29010 Pianello Val Tidone - tel. 0523.994111

associazionePandora@virgilio.it - www.comunepianellovaltidone.it

5 MUSEO E PARCO ARCHEOLOGICO TRAVO

Piazza Trieste, 16 - 29020 Travo - tel. 0523.950121

direttore@archeotravo.it - www.archeotravo.it

28 ANTIQUARIUM E ZONA ARCHEOLOGICA VELEIA

Località Veleia - 29018 Lugagnano Val d'Arda - tel. 0523.807113

danielapatrizia.locatelli@beniculturali.it

www.archeobo.arti.beniculturali.it/veleia

29 CENTRO VISITE VIA FRANCIGENA

c/o Antica Chiesa di San Colombano - 29010 Vernasca

tel. 0523.891991 - comune.vernasca@sintranet.it

| SOCI DELLE STRADE | | | | | | | | | | | |
|-------------------|---|--|--|---|---|---|---|---|--|--|--|
| 15 | Ostello della gioventù , Pianello Val Tidone | | | | | ● | | | | | |
| 16 | Ristorante Pace , Caminata | | | | | | ● | | | | |
| 20 | Il Poggiarello , Travo | | | ● | | | | ● | | | |
| 23 | Agriturismo Corte del Gallo , Rivergaro | | | | ● | ● | ● | | | | |
| 24 | Agriturismo Ronco delle Rose , Vigolzone | | | ● | ● | ● | ● | | | | |





Viaggio nelle Terre del medio Appennino

Le Terre della media montagna piacentina sfumano verso le colline con un limite poco percettibile. La grande variabilità geologica di questo territorio determina un paesaggio variegato e per molti versi straordinario, posto tra i 400 e i 1000 m s.l.m., con vette che oltrepassano anche i 1200 m. In maniera sparsa dominano grandi blocchi di rocce verde scuro, "le Ofioliti", appoggiate su dolci versanti ondulati di origine argillosa. A volte sono rupi isolate, come la Pietra Parcellara e la Pietra Perduca. In altri casi sono aggregate in complessi montuosi caratteristici, come il Monte Sant'Agostino (1.255 m s.l.m.), Monte Gavi e Monte Armelio. Le Ofioliti sono tra le poche rocce emiliano-romagnole di origine non sedimentaria ma magmatica, poiché prodotte da attività vulcaniche sottomarine. La durezza della roccia, il colore scuro, l'aridità, la presenza di metalli pesanti, non favoriscono la crescita delle piante: vi vegetano poche specie estremamente specializzate, spesso veri e propri endemismi floristici. Oltre alle Ofioliti e alle argille, sono presenti anche rocce di origine "torbiditica" prodotte, circa 50 milioni di anni fa, dalla deposizione di sedimenti di mare profondo, ad opera di correnti ricche di materiale in sospensione. Tra le emergenze delle rocce torbiditiche calcareo marnose, domina il Monte Penice (1.149 m s.l.m.), eccezionale punto panoramico. A queste Terre appartiene anche la parte medio alta della Valle del Fiume Trebbia che offre panorami di rara bellezza. Qui il paesaggio comprende monumenti eccezionali e antiche pievi medievali, piccoli oratori e santuari sparsi che sorvegliano le valli e le strade che portavano al mare.

Le coltivazioni sono in genere limitate ai fondovalle e alle superfici meno acclivi e più stabili dei pendii: prevalgono largamente i seminativi e ampi campi di foraggio, talvolta i vigneti. Nei versanti più ripidi è presente una vegetazione forestale, in passato posta a intensi interventi di ceduzione per ottenere legna da ardere.

Per le riconosciute peculiarità geologiche di questo territorio, la Regione Emilia-Romagna ha individuato i seguenti Geositi: "Finestra tettonica di Bobbio", "Pietra Parcellara" e "Sinclinale di Rocca d'Olgisio".

I suoli si sono formati in materiali derivati tipicamente da rocce sedimentarie, costituite da stratificazioni calcareo-marnose o pelitico-arenacee e da complessi di base prevalentemente argillosi e marnosi, ad assetto caotico, ed inglobanti rocce calcaree, arenacee, ofioliti. Sono da moderatamente a molto ripidi, con pendenza che varia tipicamente da 20 a 70%; a tessitura media; ciottolosi o molto ciottolosi negli orizzonti profondi; generalmente ben drenati. Hanno un'elevata variabilità, per la profondità (da superficiali a molto profondi), per il contenuto in carbonati (da calcarei a non calcarei), per la reazione (da moderatamente alcalini a debolmente acidi). I seminativi ed i prati poliennali sono frequentemente coltivati nei suoli le cui pendenze non limitano fortemente l'uso dei mezzi meccanici. Nei suoli ripidi e molto ripidi prevale invece la copertura forestale, in larga parte con boschi cedui di querce e castagni. Frequenti i castagneti da frutto, generalmente abbandonati.

I suoli necessitano particolari precauzioni nelle utilizzazioni agro-forestali; la copertura vegetale esercita un ruolo protettivo, contenendo l'erosione idrica. L'attuale tendenza ad utilizzazioni più estensive o all'abbandono colturale, di regola determinano l'avvio a una "rinaturalizzazione" del territorio. La riduzione della pressione antropica può tuttavia portare anche a processi di degradazione del suolo, soprattutto nelle situazioni a rischio di fenomeni franosi, venendo a mancare l'opera capillare di regimazione delle acque.



Pietra Parcellara: l'aspetto e il colore rossiccio, verdastro o nerastro, legato alla composizione mineralogica e al livello di alterazione della roccia, ha valso alle Ofioliti il nome popolare di "pietre del diavolo" o "pietre verdi".

I meandri del Trebbia: le acque del Fiume Trebbia, balneabili sopra Bobbio, scorrono in tortuosi meandri tra le rocce stratificate, offrendo visioni spettacolari per chi ama la canoa o l'escursionismo. (foto: Angelo Battaglia)



Ambiente e natura

La Regione Emilia-Romagna ha individuato il **Geosito Finestra tettonica di Bobbio** presente tra Marsaglia e Bobbio, in Val Trebbia, dove sono visibili, lungo i fianchi degli spettacolari meandri incassati, gli affioramenti di rocce sedimentarie torbiditiche prevalentemente arenacee. Il paesaggio che si osserva è il prodotto dell'azione erosiva del Fiume Trebbia, provocato dal sollevamento della catena appenninica a partire dal Pleistocene (circa 1.6 milioni di anni fa). Il risultato finale di questo processo d'incisione è la formazione di una apertura, che permette di osservare e descrivere i corpi rocciosi più profondi della successione geologica, dando quindi origine a quella che viene definita "finestra tettonica". Questo Geosito rappresenta un'area di grande interesse per i geologi italiani e stranieri, perché il suo studio ha permesso di comprendere meglio le principali tappe che hanno portato alla formazione degli Appennini.

Il **Geosito Pietra Parcellara** consiste in uno spettacolare rilievo ofiolitico in forte risalto morfologico lungo il versante sinistro della Val Trebbia: una sorta di dorsale rocciosa con pareti strapiombanti, che si allungano sino al rilievo di Pietra Marcia.

Il **Geosito Sinclinale di Rocca d'Olgisio** comprende l'imponente affioramento roccioso in prossimità della Rocca sulla Valle Chiarone. Le rocce arenacee e l'esposizione a sud determinano condizioni di aridità, favorendo l'insediamento di una vegetazione dalle spiccate caratteristiche termofile di tipo rupestre, d'interesse comunitario. Si rileva il Fico d'india nano (*Opuntia compressa*), l'Amarillide giallo (*Sternbergia lutea*); ai margini delle formazioni boschive è presente la Cerro-sughera (*Quercus crenata*), pianta rara di particolare interesse, derivando dall'incrocio tra il Cerro e la Quercia da sughero.

Anche lo strato erbaceo comprende alcune piante protette, tra



Bobbio - monastero di san Colombano

cui varie specie di orchidee.

Di ulteriore interesse sono la **Fonte San Martino** e la **Fonte Rocca delle Saline**: terme salso sulfuree nei dintorni di Bobbio, caratterizzate da acque ricche di cloruro di sodio, iodio e di bromo. Queste sorgenti naturali, con proprietà curative, derivano da acque salse o fossili collegate al secolare scorrimento sotterraneo all'interno delle rocce che compongono la "finestra tettonica".

Da esse tra l'altro veniva un tempo estratto il sale. Distrutte verso la fine del medioevo perchè ritenute diaboliche, vengono riscoperte solo XVIII secolo.

Piatti e prodotti tipici

I funghi raccolti nei boschi di queste Terre sono utilizzati in diversi piatti tipici. Ad esempio nei *Maccheroni alla bobbiese*, ricetta locale che ricorda un antichissimo piatto medievale, ottenuti da striscioline di pasta arrotolate attorno ad un ferro da maglia e conditi con sugo di olio, burro, funghi secchi, salsa di pomodoro e formaggio Grana grattugiato. Piatti tipici della zona sono anche il *Risotto ai porcini*, le *Tagliatelle alla boscaiola* e le *Lasagne alla bobbiese*, lasagnette di forma triangolare con besciamella e sugo di funghi. Altro piatto sfizioso è il *Pin*, composto da panetti risultati dall'amalgama di farina, patate, ricotta, erbe, uova, formaggio Grana o formaggio di pecora. Nei boschi e tra i vigneti abbondano anche le luma-



Rocca d'Olgisio

che: facili da pulire se prelevate durante il letargo, sono alla base di un piatto tipico della Vigilia di Natale: le *Lumache in umido alla bobbiese*. Rosolate e bollite con sedano, cipolla e alloro, sono poi infornate con vino bianco, chiodi di garofano, aglio, salsa di pomodoro, brodo e sale; si abbinano con il vino Gutturnio frizzante. Antichissima inoltre la ricetta del *Tasto o Cima della Val Trebbia*: punta o pancetta di vitello accompagnata da un ripieno che comprende coste, bietole, formaggio Grana, pan grattato, uova, aglio sale e pepe.

Arte, architettura e storia

VAL TIDONE

La **Rocca d'Olgisio**, a strapiombo su una parete rocciosa tra la Val Chiarone e la Val Tidone, è un affascinante complesso fortificato. L'impianto è formato da sei ordini di cinte murarie e due entrate, di cui una con ponte levatoio. All'interno, oltre i saloni arredati e le suggestive prigioni, è allestito il Museo delle Carrozze. Nella zona circostante sono state scoperte grotte abitate fin dall'età protostorica: la grotta della Goccia o del Cipresso, la grotta delle S.S. Liberata e Faustina e quella dei coscritti.

VAL TREBBIA

Bobbio, a circa 300 metri di altitudine, è stato ubicato in posizione significativa per il controllo della Via del sale che da Pia-

cenza, lungo la Val Trebbia, giungeva a Roma. Il centro storico del paese si sviluppa attraverso tortuose stradine lastricate di impianto medievale, vecchie case e palazzi signorili. Nel centro del paese è situata l'Abbazia di **San Colombano**, fondata nel 614 d.C. dal monaco irlandese, noto per la trascrizione dei codici e la trasmissione del patrimonio culturale classico. Nei locali del monastero ha sede il **Museo dell'Abbazia** che, tra i reperti più preziosi, conserva una teca d'avorio del IV secolo, detta "Teca di Orfeo". I materiali esposti sono collegati al culto del santo e alla storia di Bobbio. Sono presenti inoltre reperti archeologici, artistici e storici databili dall'epoca romana fino al XVI secolo. Nei locali dell'ex refettorio e lavamani del monastero, il **Museo della Città di Bobbio** propone un percorso divulgativo interattivo dedicato a Bobbio, al complesso abbaziale, alla vita e alle opere di San Colombano. Adiacente al monastero si trova la Basilica di San Colombano, nella cui cripta si possono ammirare i resti di un mosaico pavimentale del XII secolo con storie bibliche e motivi iconografici legati ai mesi e ai mestieri.

Nell'antico centro di Bobbio hanno sede anche il **Castello Malaspina-Dal Verme** e l'omonimo **Museo**, una possente costruzione quadrangolare posta in posizione elevata, edificata nel 1304. Il primo piano del mastio, il solo aperto al pubblico, è composto da due sale con arredi e mobili del XV e XVI secolo. Dal cortile interno si gode una vista spettacolare della città e delle montagne circostanti. Nei sotterranei della



Bobbio, ponte Gobbo (foto: Luciano Prazzoli)

torre circolare di sud-est, vi è il sanguinario pozzo dei coltelli. In vicinanza del Fiume Trebbia si trova il Ponte Vecchio, detto anche Gobbo, di origine romana, dalla inconfondibile sagoma irregolare delle sue undici campate. La leggenda popolare destina l'opera al demonio che l'avrebbe costruito in una sola notte. Il **Museo Etnografico della Val Trebbia**, ospitato in antiche dimore della borgata Callegari, a Bobbio, espone manufatti, utensili e oggetti di vita quotidiana che hanno accompagnato per generazioni la civiltà contadina. La lavorazione del latte è testimoniata da zangole ed altri oggetti utili; una ricca gamma di utensili rappresenta varie attività artigianali come l'arrotino, il ciabattino e il cestaio.

Coli si sviluppa in una conca ai piedi del Monte S.Agostino,

Informazioni

IAT Bobbio

Piazza San Francesco, 1 - 29022 Bobbio - tel. 0523.962815

E-mail iat.bobbio@sintranet.it

ad oltre 600 metri di altitudine. La località, che fu importante centro monastico dipendente da Bobbio, oggi è un piccolo borgo frequentato dai turisti nel periodo estivo. Da ammirare, nella piazza della chiesa, la Crux Michaelica, lapide votiva con iscrizione del X secolo. Nelle vicinanze si trova il santuario del XVII secolo, dedicato a S.Agostino.



6 MUSEO ETNOGRAFICO DELLA VAL TREBBIA

Località Callegari di Cassolo - 29022 Bobbio - tel. 0523.937705
museoetnografico@libero.it - www.museoetnograficovaltrebbia.it

7 MUSEO DELL'ABBAZIA DI SAN COLOMBANO

Piazza Santa Fara, 5 - 29022 Bobbio
tel. 340.5492188

8 MUSEO DELLA CITTÀ

c/o Abbazia di San Colombano
Piazza Santa Fara, 5 - 29022 Bobbio - tel. 0523.962815

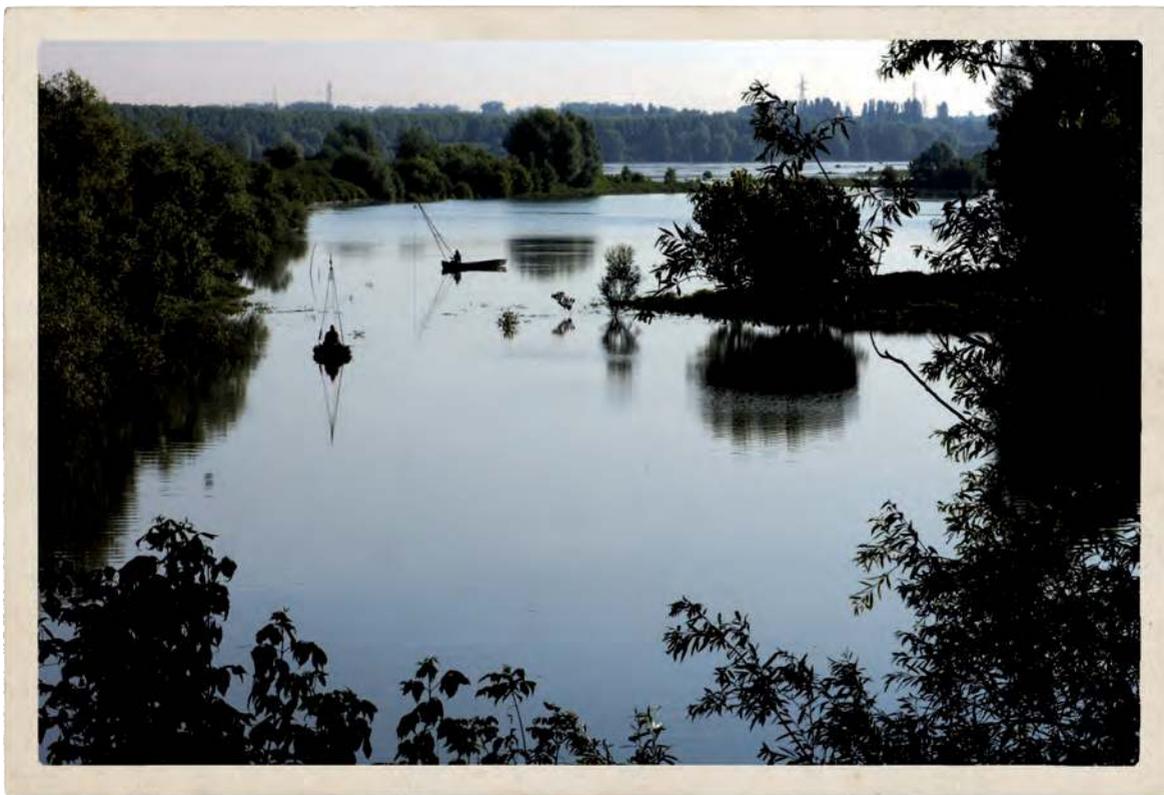
9 MUSEO NAZIONALE CASTELLO MALASPINA

Strada del Torrino, 5 - 29022 Bobbio - tel. 0523.936069

| SOCI DELLE STRADE | | | | | | | | | | | |
|-------------------|---|--|--|---|---|---|---|---|--|--|--|
| 42 | Albergo Ristorante Filietto , Bobbio | | | ● | | ● | ● | ● | | | |
| 43 | Marchese Malaspina , Bobbio | | | | ● | | | ● | | | |

Elenco Soci

Strada del Po e dei Sapori della Bassa Piacentina



Legenda:

le pagine successive presentano l'elenco dei soci, a fianco del quale sono messi in evidenza, con la seguente simbologia, i servizi forniti.



Produzione
Ortofrutta



Produzione
Casearia



Produzione
Salumi tipici



Produzione
Vitivinicola



Pernottamento



Ristorazione



Vendita
prodotti



Museo



Castello



Ristorante
didattico

Agricola Simonetta

Quota: 42 m s.l.m.

Via Villetto, 23 - 29016 Cortemaggiore
Tel: 0523.837255
lorenzo.simonetta@gmail.com



TERRE DELLA PIANURA ALLUVIONALE

Agriturismo Bonissima Fermi

Quota: 38 ms.l.m.

Via Bonissima Fermi, 2 - 29010 Monticelli d'Ongina
Tel: 0523.827021 - 0523.827392
info@agriturismobonissima.com
www.agriturismobonissima.com



TERRE DEL Fiume PO

Agriturismo Boschi Celati

Quota: 58 m s.l.m.

Via Donizzetti - Fossadello - 29012 Caorso
Tel: 0523.822128
info@agriturismoboschicelati.com
www.agriturismoboschicelati.com



TERRE DELLA PIANURA ALLUVIONALE

Antica Trattoria da Cattivelli

Quota: 37 m s.l.m.

Via Chiesa di Isola Serafini, 2
29010 Monticelli d'Ongina - Tel: 0523.829418
info@trattoriacattivelli.it
www.trattoriacattivelli.it



TERRE DEL Fiume PO

Antica Trattoria di Carater

Quota: 43 m s.l.m.

Via Roma, 3 - 29010 San Pietro in Cerro
Tel: 0523.836482
trattoriadicarater@alice.it



TERRE DELLA PIANURA ALLUVIONALE

Azienda Agricola Garavelli

Quota: 46 m s.l.m.

Via Boceto Inferiore, 184 - 29010 Besenzone
www.langolodelledelizie.it



TERRE DELLA PIANURA ALLUVIONALE

Azienda Agricola Losi

Quota: 42 m s.l.m.

Via Graffignana, 7 - Roncarolo - 29012 Caorso
Tel: 0523.821615
az.agr.losi@libero.it



TERRE DELLA PIANURA ALLUVIONALE

Azienda Agricola Malintesa

Quota: 37 m s.l.m.

Via XXV Aprile, 20 - Soarza - 29010 Villanova sull'Arda
Tel: 0372.24223
carletti@digicolor.net



TERRE DELLA PIANURA ALLUVIONALE

Azienda Agricola Marocchi

Quota: 41 ms.l.m.

Via Roma, 96 - 29010 Villanova sull'Arda
Tel: 0523.837220



TERRE DELLA PIANURA ALLUVIONALE

Az. Agr. Pisaroni - Cascina Pizzavacca

Quota: 41 m s.l.m.

Via Po, 1 - Soarza - 29010 Villanova sull'Arda
Tel: 0523.837395
e.pisaroni@libero.it - info@pizzavacca.it
www.pizzavacca.it



TERRE DELLA PIANURA ALLUVIONALE

Cantine Bacchini

Quota: 38 m s.l.m.

Via Bernini, 30 - 29010 Castelvetro Piacentino
Tel: 0523.823038
bacchini@cantinebacchini.it
www.cantinebacchini.it



TERRE DEL Fiume PO

Caseificio Borgonovo

Quota: 39 m s.l.m.

Via S. Lorenzo Borgonovo, 43 - Borgonovo
29010 Monticelli d'Ongina
Tel: 0523.827708
e.palormi@libero.it



TERRE DEL Fiume PO

Caseificio Tre Case

Quota: 37 m s.l.m.

Via Stallone, 55 - Fraz. Sant'Agata
29010 Villanova sull'Arda
Cell: 340.2654856
soforocco@yahoo.it



TERRE DELLA PIANURA ALLUVIONALE

Locanda del Re Guerriero

Quota: 42 m s.l.m.

Castello: Via Roma, 19 - Locanda: Via Melchiorre Gioia, 5
29010 San Pietro in Cerro - Tel: 0523.839056
info@locandareguerriero.it
www.locandareguerriero.it



TERRE DELLA PIANURA ALLUVIONALE

Circolo Ricr. ANSPI S. Lorenzo

Quota: 42 m s.l.m.

Via Don Minzoni, 5 - Roncarolo - 29012 Caorso
Cell: 348.5121195
sanlorenzo.roncarolo@libero.it



TERRE DEL FIUME PO

La Tavola Rotonda

Quota: 52 m s.l.m.

Via Piacenza, 35 - Chiavenna Landi - 29016 Cortemaggiore
Tel: 0523.835355
info@ristorantelatavolarotonda.it
www.ristorantelatavolarotonda.it



TERRE DELLA PIANURA ALLUVIONALE

Degustazione Le Verdi Cantine

Quota: 39 m s.l.m.

Via Verdi, 3 - S. Agata - 29010 Villanova sull'Arda
Tel: 0523.830018
and.fo@libero.it



TERRE DELLA PIANURA ALLUVIONALE

Latteria Sociale Stallone

Quota: 39 ms.l.m.

Via Dante Alighieri, 51 - 29010 Villanova sull'Arda
Tel: 0523.837217
info@latteriasocialestallone.it
www.latteriasocialestallone.it



TERRE DELLA PIANURA ALLUVIONALE

Dimora della Gran Farnia

Quota: 38 m s.l.m.

Strada Statale 10, 20 - 29010 Castelvetro Piacentino
Tel: 0523.1960142
info@dimoradellagranfarnia.it
www.dimoradellagranfarnia.it



TERRE DEL FIUME PO

Osteria di Muradolo

Quota: 45 m s.l.m.

Via Papa Giovanni XXIII, 33 - Muradolo
29012 Caorso
Tel: 0523.822593
osteriadimuradolo@live.it



TERRE DELLA PIANURA ALLUVIONALE

Gruppo Culturale Mostre Onlus

Quota: 39 m s.l.m.

Piazza Casali, 10 - 29010 Monticelli d'Ongina
Cell: 338.1801426
casarola@museodelpo.it
www.museodelpo.it



TERRE DEL FIUME PO

Osteria del Pescatore

Quota: 38 m s.l.m.

Via Po, 14 - 29010 Castelvetro Piacentino
Tel: 0523.824333
nicolettapersegani@gmail.com



TERRE DEL FIUME PO

I Malpensanti del Trieste

Quota: 39 m s.l.m.

Via Trieste, 3 - 29010 Monticelli d'Ongina
Tel: 0523.815269
info@imalpensantideltrieste.it
www.imalpensantideltrieste.it



TERRE DEL FIUME PO

Panizzi Stagionatura Prosciutti

Quota: 40 m s.l.m.

Via San Pietro in Corte Secca, 80/a
29010 Monticelli d'Ongina - Tel: 0523.815224
panizzi.michele@libero.it
www.panizzi.eu



TERRE DELLA PIANURA ALLUVIONALE

L'Angolo delle Delizie

Quota: 51 m s.l.m.

Via Garibaldi, 22/b - 29016 Cortemaggiore
Tel: 0523.836841
info@langolodelledelizie.it
www.langolodelledelizie.it



TERRE DELLA PIANURA ALLUVIONALE

Pub Sottosopra R.E.M. Stube

Quota: 38 m s.l.m.

Via Tinazzo, 38
29010 Monticelli d'Ongina
Tel: 0523.820298



TERRE DEL FIUME PO

La Faggiola

Quota: 51 m s.l.m.

Loc. Gariga, 8
29027 Podenzano - Tel: 0523.523032
info@cortefaggiola.it
www.cortefaggiola.it



TERRE ROSSE ANTICHE

Ristorante La Fiaschetta

Quota: 42 m s.l.m.

Via Bersano, 59/b - 29010 Besenzone
Tel: 0523.830444
info@la-fiaschetta.it
www.la-fiaschetta.it



TERRE DELLA PIANURA ALLUVIONALE

Salumeria Fontanella

Quota: 39 m s.l.m.

Via XXV Aprile, 5 - 29010 Villanova sull'Arda
Tel: 0523.837331
and.fo@libero.it



TERRE DELLA PIANURA ALLUVIONALE

Salumificio Val d'Ongina

Quota: 38 ms.l.m.

Via Po, 1 - S.Nazzaro - 29010 Monticelli d'Ongina
Tel: 0523.827556
info@valdongina.com
www.valdongina.com



TERRE DEL FIUME PO

Società Agricola Colombarone

Quota: 39 m s.l.m.

Via Colombarone, 2
29010 San Nazzaro - Monticelli d'Ongina
Tel: 0523.827545
az.colombarone@libero.it



TERRE DELLA PIANURA ALLUVIONALE

Società Cooperativa di Consumo Avanti

Quota: 38 ms.l.m.

Via Bernini, 19 - Croce S. Spirito
29010 Castelvetro Piacentino
Tel: 0523.823108
coopcastelvetro@libero.it



TERRE DEL FIUME PO

Tenda Rossa

Quota: 39 ms.l.m.

Via Martiri della Libertà, 6/8
29010 Monticelli d'Ongina
Tel: 0523.820487
tenda.rossa@virgilio.it



TERRE DEL FIUME PO

Trattoria La Verdiana

Quota: 38 ms.l.m.

Via Verdi, 15 - S.Agata
29010 Villanova sull'Arda
Tel: 0523.830209



TERRE DELLA PIANURA ALLUVIONALE

Villa Verdi

Quota: 38 m s.l.m.

Via Verdi, 22 - S.Agata - 29010 Villanova sull'Arda
Tel: 0523.830000
info@villaverdi.org
www.villaverdi.org



TERRE DELLA PIANURA ALLUVIONALE

Enti pubblici:

C.C.I.A.A.

Piazza Cavalli, 35 - 29100 Piacenza
Tel: 0523.3861 - info@pc.camcom.it

Comune di Besenzone

Via Villa, 130 - 29010 Besenzone
Tel: 0523.836465 - info@comune.besenzone.pc.it

Comune di Caorso

Piazza Rocca, 1 - 29012 Caorso
Tel: 0523.814711 - comune.caorso@sintranet.it

Comune di Castelvetro Piacentino

Piazza Biazzi, 1 - 29010 Castelvetro Piacentino
Tel: 0523.823043; 257606 - sindaco@comune.castelvetro.pc.it

Comune di Cortemaggiore

Via Patrioti, 8 - 29016 Cortemaggiore
Tel: 0523.832711 - info@comune.cortemaggiore.pc.it

Comune di Monticelli d'Ongina

Via V. Veneto, 4 - 29010 Monticelli d'Ongina
Tel: 0523.820441 - segreteria.monticelli@sintranet.it

Comune di San Pietro in Cerro

Via Roma, 31/2 - 29010 S. Pietro in Cerro
Tel: 0523.836479 - comune.sanpietroincerro@sintranet.it

Comune di Villanova sull'Arda

Piazza Marocchi, 1 - 29010 Villanova sull'Arda
Tel: 0523.837927 - comune.villanova@sintranet.it

Federazione Provinciale Coldiretti

Via Colombo, 35 - 29100 Piacenza
Tel: 0523.596511 - piacenza@coldiretti.it

Provincia di Piacenza

Via Garibaldi, 50 - 29100 Piacenza
Tel: 0523.795310 - turismo@provincia.pc.it

Unione del Commercio, del Turismo e dei Servizi

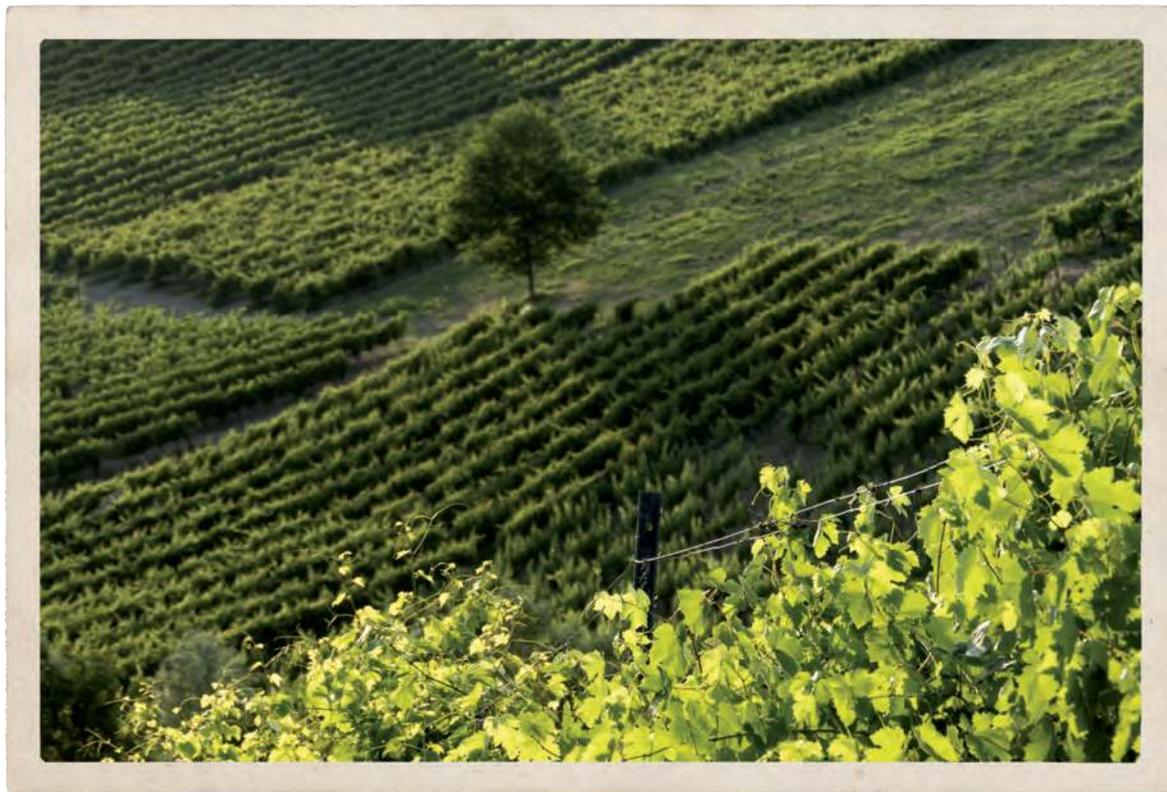
Strada Bobbiese, 2 - 29100 Piacenza
Tel: 0523.461811
direzione@unionecommerciantipc.it - piacenza@confcommercio.it

Segreteria Strada del Po e dei Sapori della Bassa Piacentina:

c/o CTS - Piazza Cavalli, 7 - 29121 Piacenza
tel. 0523.716968 - cell. 366.4445424 - E.mail: piacenza@cts.it

Elenco Soci

Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini



Legenda:

le pagine successive presentano l'elenco dei soci, a fianco del quale sono messi in evidenza, con la seguente simbologia, i servizi forniti.



Produzione
Ortofrutta



Produzione
Casearia



Produzione
Salumi tipici



Produzione
Vitivinicola



Pernottamento



Ristorazione



Vendita
prodotti



Museo



Castello



Ristorante
didattico

Agriturismo Corte del Gallo

Quota: 380 m s.l.m.

Loc. Bassano Sotto, 12/a - 29029 Rivergaro
Tel: 0523.956451
info@cortedelgallo.it
www.cortedelgallo.it



TERRE DEL BASSO APPENNINO

Agriturismo Ronco delle Rose

Quota: 320 m s.l.m.

Loc. Casa Gatti di Carmiano, 63 - 29020 Vigolzone
Tel: 0523.877267
roncodelleroase@4tune.it



TERRE DEL BASSO APPENNINO

Albergo Ristorante Filietto

Quota: 620 m s.l.m.

Loc. Costa Tamborlani, 1 - Mezzano Scotti
29022 Bobbio - Tel: 0523.937104
info@filietto.it
www.filietto.it



TERRE DEL MEDIO APPENNINO

Albergo Ristorante Il Cervo

Quota: 183 m s.l.m.

Piazza Europa, 20 - 29010 Agazzano
Tel: 0523.975208
info@ristoranteilcervo.it
www.ristoranteilcervo.it



TERRE ROSSE ANTICHE

Antica Locanda del Falco

Quota: 123 m s.l.m.

Loc. Rivalta - 29010 Gazzola
Tel: 0523.978101
sapiazz@libero.it
www.locandadelfalco.com



TERRE ROSSE ANTICHE

Azienda Agricola Ganaghello

Quota: 129 m s.l.m.

Via Bruno Armani, 19 - Loc. Ganaghello
29015 Castel San Giovanni - Tel: 0523.885206
az.agr.ganaghello@virgilio.it
www.ganaghellovini.it



TERRE ROSSE ANTICHE

Azienda Agricola Zeroli

Quota: 268 m s.l.m.

Loc. Pozzolo Grosso, 253 - 29010 Ziano Piacentino
Tel: 0523.751229
info@zeriolivini.com
www.zeriolivini.com



ARGILLOSE DELLA VAL TIDONE

B&B Villa Bellaria

Quota: 164 m s.l.m.

Via dei Gasperini - Loc. Fellegara - Cortina
29010 Alseno - Tel: 0523.947537
info@villabellariabb.it
www.villabellariabb.it



TERRE ROSSE ANTICHE

Baraccone

Quota: 375 m s.l.m.

Loc. Ca' Morti, 1 - 29028 Ponte dell'Olio
Tel: 0523.877147
info@baraccone.it
www.baraccone.it



TERRE ROSSE ANTICHE

Barbuti Giuseppe

Quota: 225 m s.l.m.

Loc. Case Ferrari - Prato Ottesola
29018 Lugagnano Val d'Arda - Tel: 0523.801147
info@vitivinicolabarbuti.it
www.vitivinicolabarbuti.it



TERRE DEI FOSSILI DEL PIACENTIANO

Pierluigi Camorali

Quota: 190 m s.l.m.

Loc. Dametti, 2 - Chiavenna Rocchetta
29018 Lugagnano Val d'Arda - Tel: 0523.891530
azienda.camorali@virgilio.it
www.aziendacamoralipierluigi.it



TERRE DEI FOSSILI DEL PIACENTIANO

Cantina di Vicobarone

Quota: 307 m s.l.m.

Via Creta, 60 - 29010 Vicobarone di Ziano Piacentino
Tel: 0523.868522
info@cantinavicobarone.com
www.cantinavicobarone.com



TERRE ARGILLOSE DELLA VAL TIDONE

Cantina Val Tidone

Quota: 113 m s.l.m.

Via Moretta, 58 - 29011 Borgonovo Val Tidone
Tel: 0523.846411
segreteria@cantinavaltidone.it
www.cantinavaltidone.it



TERRE ROSSE ANTICHE

Cantine Casabella

Quota: 83 m s.l.m.

Loc. Socciso - 29014 Castell'Arquato
Tel: 0523.804441
info@cantinecasabella.com
www.cantinecasabella.com



TERRE DELLA PIANURA ALLUVIONALE

Casa Benna

Quota: 153 m s.l.m.

Loc. Casa Benna - 29014 Castell'Arquato
Tel: 0523.803356
casabenna@alice.it
www.casabenna.it



TERRE DELLA PIANURA ALLUVIALE

Caseificio Santa Vittoria

Quota: 101 m s.l.m.

Ciriano Caseificio, 25/1
29013 Carpaneto Piacentino
Tel: 0523.852038
s.vittoria@enjoy.it



TERRE DELLA PIANURA ALLUVIALE

Civardi Roberto - Agriturismo Racemus

Quota: 257 m s.l.m.

Loc. Montecucco, 209 - 29010 Ziano Piacentino
Tel: 0523.868112
info@civardivini.com
www.civardivini.com



TERRE ARGILLOSE DELLA VAL TIDONE

Enoteca Comunale

Quota: 189 m s.l.m.

Piazza del Municipio, 2 - 29014 Castell'Arquato
Tel: 0523.804139
enotecacomunale.castellarquato@gmail.com
www.castellarquatoturismo.it



TERRE DEI FOSSILI DEL PIACENZIANO

Fratelli Piacentini

Quota: 173 m s.l.m.

Via Strada Vecchia, 9/b - 29010 Ziano Piacentino
Tel: 0523.863259
info@fratellipiacentini.com
www.fratellipiacentini.com



TERRE ARGILLOSE DELLA VAL TIDONE

Hotel Val Vezzeno

Quota: 124 m s.l.m.

Loc. Cimafava - 29013 Carpaneto Piacentino
Tel: 0523.853219
info@hotelvalvezzeno.it
www.hotelvalvezzeno.it



TERRE DELLA PIANURA ALLUVIALE

Il Poggiarello

Quota: 237 m s.l.m.

Loc. Il Poggiarello - Scrivellano - 29020 Travo
Tel: 0523.957241
info@ilpoggiarellovini.it
www.ilpoggiarellovini.it



TERRE DEL BASSO APPENNINO

La Ciocca

Quota: 120 m s.l.m.

Via Madonna della Quercia, 116 - Ciriano
29013 Carpaneto Piacentino - Tel: 0523.859448
info@laciocca.it
www.laciocca.it



TERRE ROSSE ANTICHE

La Collina

Quota: 220 m s.l.m.

Loc. La Collina - Corano
29011 Borgonovo Val Tidone
Cell: 3389703943
lacollinavinidoc@libero.it



TERRE ARGILLOSE DELLA VAL TIDONE

La Faggiola

Quota: 120 m s.l.m.

Loc. Gariga, 8
29027 Podenzano - Tel: 0523.523032
info@cortefaggiola.it
www.cortefaggiola.it



TERRE ROSSE ANTICHE

La Stoppa

Quota: 230 ms.l.m.

Loc. Ancarano - 29029 Rivergaro
Tel: 0523.958159
info@lastoppa.it
www.lastoppa.it



TERRE ROSSE ANTICHE

La Tosa

Quota: 202 ms.l.m.

Loc. La Tosa - 29020 Vigolzone
Tel: 0523.870727
latosa@libero.it
www.latosa.it



TERRE ROSSE ANTICHE

Locanda Trattoria Cesarina

Quota: 199 m s.l.m.

Via Romagnosi, 31 - Trevozzo - 29010 Nibbiano
Tel: 0523.998301
locanda@locandacesarina.it
www.locandacesarina.it



TERRE ARGILLOSE DELLA VAL TIDONE

Lusenti

Quota: 232 m s.l.m.

Loc. Casa Piccioni, 57 - Vicobarone
29010 Ziano Piacentino - Tel: 0523.868479
info@lusentivini.it
www.lusentivini.it



TERRE ARGILLOSE DELLA VAL TIDONE

Magnelli Pierluigi

Quota: 284 m s.l.m.

Loc. Diolo - 29018 Lugagnano Val d'Arda
Tel: 0523.891706



TERRE ROSSE ANTICHE

Marchese Malaspina

Quota: 263 m s.l.m.

Contrada di Borgoratto, 26 - 29022 Bobbio
Tel: 0523.936048
vitivinicola@marchesemalaspina.it
www.marchesemalaspina.it



TERRE DEL MEDIO APPENNINO

Montesissa

Quota: 219 ms.l.m.

Loc. Buffalora, 91 - Travazzano
29013 Carpaneto Piacentino - Tel: 0523.850123
vinimontesissa@libero.it
www.vinimontesissa.it



TERRE ROSSE ANTICHE

Ostello Della Gioventù

Quota: 188 m s.l.m.

Largo dal Verme, 46 - 29010 Pianello Val Tidone
Tel: 0523.994114
info@comunepianellovaltidone.it
www.comunepianellovaltidone.it



TERRE DEL BASSO APPENNINO

Ristorante Casabella

Quota: 210 m s.l.m.

Loc. Casabella - 29010 Ziano Piacentino
Tel: 0523.862840
info@ristorantecasabella.com
www.ristorantecasabella.com



TERRE ARGILLOSE DELLA VAL TIDONE

Ristorante La Palta

Quota: 114 m s.l.m.

Frazione Bilegno - 29011 Borgonovo Val Tidone
Tel: 0523.862103
lapalta@libero.it
www.lapalta.it



TERRE DELLA PIANURA ALLUVIONALE

Ristorante Le Proposte

Quota: 302 m s.l.m.

Loc. Corano - 29011 Borgonovo Val Tidone
Tel: 0523.845503
info@ristoranteleproposte.it
www.ristoranteleproposte.it



TERRE ARGILLOSE DELLA VAL TIDONE

Ristorante Pace

Quota: 330 m s.l.m.

Via Provinciale, 10 - 29010 Caminata
Tel: 0523.990047



TERRE DEL BASSO APPENNINO

Salumificio La Rocca

Quota: 160 m s.l.m.

Via Caneto - 29014 Castell'Arquato
Tel: 0523.805139
info@salumificiolarocca.com
www.salumificiolarocca.com



TERRE DELLA PIANURA ALLUVIONALE

Salumificio Peveri Carlo

Quota: 56 ms.l.m.

Via Chiaravalle della Colomba, n. 3193/1
29010 Alseno - Tel: 0523.940156
info@salumificiopevericarlo.com
www.salumificiopevericarlo.com



TERRE ROSSE ANTICHE

Società Agricola Terzoni Claudio

Quota: 181 ms.l.m.

Via Paolini, 5 - Bacedasco Alto - 29010 Vernasca
Tel: 0523.895476
info@terzonivini.it
www.terzonivini.it www.terredelgutturnio.it



TERRE ROSSE ANTICHE

Tenuta Pernice - Maria Poggi Azzali

Quota: 212 ms.l.m.

Loc. Pernice - Castelnuovo Val Tidone
29011 Borgonovo Val Tidone - Tel: 0523.860050
info@tenutapernice.com
www.tenutapernice.com



TERRE ROSSE ANTICHE

Torre Fornello

Quota: 200 ms.l.m.

Loc. Fornello - 29010 Ziano Piacentino
Tel: 0523.861001
vini@torrefornello.it
www.torrefornello.it



TERRE ROSSE ANTICHE

Villa Rosalba

Quota: 168 m s.l.m.

Via Casa Batù, 106 - Loc. Celleri
29013 Carpaneto Piacentino
Tel: 0523.850148
az.agr.villa_rosalba@infinito.it



TERRE ROSSE ANTICHE

Vini Marengoni

Quota: 259 m s.l.m.

Loc. Casa Bianca, 1 - 29028 Ponte dell'Olio
Tel: 0523.877229
linomare@libero.it
www.vinimarengoni.com



TERRE ROSSE ANTICHE

Enti pubblici:

Agriturist

via Colombo, 35 - 29100 Piacenza
Tel: 0523.596718 - ammini.upa@confagripc.it

C.C.I.A.A.

piazza Cavalli, 35 - 29100 Piacenza
Tel: 0523.3861 - info@pc.camcom.it

Comune di Agazzano

piazza Europa, 7 - 29010 Agazzano
Tel: 0523.971716 - urp@comune.agazzano.pc.it

Comune di Alseno

piazza XXV Aprile, 1 - 29010 Alseno
Tel: 0523.945511 - segreteria.alseno@sintranet.it

Comune di Borgonovo Val Tidone

piazza Garibaldi, 18 - 29011 Borgonovo Val Tidone
Tel: 0523.861811 - comune.borgonovo@sintranet.it

Comune di Carpaneto Piacentino

piazza XX Settembre, 1 - 29013 Carpaneto Piacentino
Tel: 0523.853711 - segreteria.carpaneto@sintranet.it

Comune di Castell'Arquato

piazza Municipio, 3 - 29014 Castell'Arquato
Tel: 0523.804008 - biblioteca@comune.castellarquato.pc.it

Comune di Coli

via del Municipio, 1 - 29020 Coli
Tel: 0523.931117 - comune.coli@gmail.com

Comune di Gazzola

via Roma, 1 - 29010 Gazzola
Tel: 0523.975221 - comune.gazzola@sintranet.it

Comune di Gropparello

piazza Roma, 1 - 29025 Gropparello
Tel: 0523.856121 - comune.gropparello@sintranet.it

Comune di Lugagnano Val d'Arda

via Bersani - 29018 Lugagnano Val d'Arda
Tel: 0523.891232 - comune.lugagnano@sintranet.it

Comune di Nibbiano

via Roma, 28 - 29010 Nibbiano
Tel: 0523.993711 - segreteria@comun nibbiano.it

Comune di Pianello Val Tidone

Largo dal Verme, 46 - 29010 Pianello Val Tidone
Tel: 0523.994111 - commercio@comunepianellovaltidone.it

Comune di Piozzano

piazza Municipio - 29010 Piozzano
Tel: 0523.970114 - comune.piozzano@sintranet.it

Comune di Podenzano

via Montegrappa, 100 - 29027 Podenzano
Tel: 0523.554611 - commercio@comune.podenzano.pc.it

Comune di Vernasca

via Sidoli, 3 - 29010 Vernasca
Tel: 0523.891225 - comune.vernasca@sintranet.it

Comune di Vigolzone

piazza Serena, 18 - 29020 Vigolzone
Tel: 0523.872711 - comune.vigolzone@comune.vigolzone.pc.it

Comune di Ziano Piacentino

via Roma, 167 - 29010 Ziano Piacentino
Tel: 0523.863221 - elettorale.ziano@sintranet.it

Confesercenti Provinciale

via Maestri del Lavoro, 7 - 29100 Piacenza
Tel: 0523.607211 - confesercentipiacenza@confesercentipiacenza.it

Confindustria Piacenza

via IV Novembre, 132 - 29100 Piacenza - Tel: 0523.450411

Consorzio Agrario Provinciale di Piacenza

via Colombo, 35 - 29100 Piacenza - Tel: 0523.386713

Consorzio Salumi Tipici Piacentini

via Colombo, 35 - 29100 Piacenza
Tel: 0523.591260 - salumi.piacentini@libero.it

Consorzio Tutela Vini Doc Colli Piacentini

strada Valnure, 3 - 29100 Piacenza
Tel: 0523.591720 - piacedoc@virgilio.it

F.I.P.E. Piacenza

strada Bobbiese, 2 - 29100 Piacenza
Tel: 0523.461811 - info@unionecommerciantipic.it

Federazione Provinciale Coldiretti

via Colombo, 35 - 29100 Piacenza
Tel: 0523.596511 - piacenza@coldiretti.it

Legacoop Piacenza

stradone Farnese, 3 - 29100 Piacenza
Tel: 0523.318296 - presidente@piacenza.legacoop.it

Provincia di Piacenza

via Garibaldi, 50 - 29100 Piacenza
Tel: 0523.795310 - turismo@provincia.pc.it

Unione Commercianti di Piacenza

strada Bobbiese, 2 - 29100 Piacenza
Tel: 0523.461811 - info@unionecommerciantipic.it

Segreteria Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini:
c/o CTS - Piazza Cavalli, 7 - 29121 Piacenza
tel. 0523.716968 - cell. 366.4445424 - E.mail: piacenza@cts.it

Informazioni turistiche

STRADA DEL PO E DEI SAPORI DELLA BASSA PIACENTINA

Segreteria c/o CTS, Piazza Cavalli, 7 - 29121 Piacenza - tel. 0523.716968, cell. 366.4445424 E.mail: piacenza@cts.it

STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DEI COLLI PIACENTINI

Segreteria c/o CTS, Piazza Cavalli, 7 - 29121 Piacenza - tel. 0523.716968, cell. 366.4445424 E.mail: piacenza@cts.it

PIACENZA

IAT Piacenza

Piazza Cavalli, 2 - Cortile di Palazzo Gotico - 29121 Piacenza - tel. 0523.492223-492224

E-mail: iat@comune.piacenza.it

VAL TIDONE

IAT Borgonovo Val Tidone

Piazza Garibaldi, 18 - 29011 Borgonovo Val Tidone - tel. e fax 0523.861210

E-mail: turismo@valtidoneluretta.it

VAL TREBBIA

IAT Bobbio

Piazza S. Francesco, 1 - 29022 Bobbio - tel. 0523.962815

E-mail: iat.bobbio@sintranet.it

VAL NURE

IAT Grazzano Visconti

Viale del Castello, 2 - loc. Grazzano Visconti - 29020 Vigolzone - tel. e fax 0523.870997

E-mail: iat@valnure.info

VAL D'ARDA

IAT Castell'Arquato

Loggetta dei Notari, piazza del Municipio 29014 Castell'Arquato - tel e fax. 0523.803215

E-mail: iatcastellarquato@gmail.com



- 1 VILLA BRAGHIERI**
MUSEO ETNOGRAFICO DELLA VAL TIDONE
Via Emilia Piacentina, 31 - 29015 Castel San Giovanni
tel. 0523.889613 - villabraghieri@sintranet.it
- 2 MUSEO ARCHEOLOGICO DELLA VAL TIDONE**
c/o Rocca Municipale
Piazza Mensi, 54 - 29010 Pianello Val Tidone - tel. 0523.994111
associazione.pandora@virgilio.it - www.comunepianellovaltidone.it
- 3 MUSEO CASTELLO DI RIVALTA**
Borgo di Rivalta di Gazzola - 29010 Gazzola - tel. 0523.978104
castellodirivalta@gmail.com - www.castellodirivalta.it
- 4 MUSEO DELLA VITE E DEL VINO**
Località La Tosa - 29020 Vigolzone
tel. 0523.870727 - latosa@libero.it - www.latosa.it
- 5 MUSEO E PARCO ARCHEOLOGICO TRAVO**
Piazza Trieste, 16 - 29020 Travo - tel. 0523.950121
direttore@arceotravo.it - www.arceotravo.it
- 6 MUSEO ETNOGRAFICO DELLA VAL TREBBIA**
Località Callegari di Cassolo - 29022 Bobbio - tel. 0523.937705
museoetnografico@libero.it - www.museoetnograficovaltrebbia.it
- 7 MUSEO DELL'ABBZIA DI SAN COLOMBANO**
Piazza Santa Fara, 5 - 29022 Bobbio
tel. 340.5492188
- 8 MUSEO DELLA CITTÀ**
c/o Abbazia di San Colombano
Piazza Santa Fara, 5 - 29022 Bobbio - tel. 0523.962815
- 9 MUSEO NAZIONALE CASTELLO MALASPINA**
Strada del Torrino, 5 - 29022 Bobbio - tel. 0523.936069
- 10 MUSEO DELLA CIVILTÀ CONTADINA**
ITAS G. RAINERI
Strada Agazzana, 35 - 29100 Piacenza - tel. 0523.458929
- 11 MUSEO GAZZOLA** c/o Fondazione Istituto Gazzola
Via Gazzola, 9 - 29121 Piacenza - tel. 0523.322754
www.istitutogazzola.it
- 12 MUSEO CIVICO ARCHEOLOGICO** c/o Palazzo Farnese
Piazza Cittadella, 29 - 29122 Piacenza - tel. 0523.492661
musei.farnese@comune.piacenza.it
- 13 MUSEO AMBIENTALE** c/o Palazzo Costa
Via Roma, 80 - 29121 Piacenza - tel. 338.7451756
marcohorack@virgilio.it
- 14 MUSEO CAPITOLARE DI SANT'ANTONIO**
Piazza Sant'Antonino, 6 - 29121 Piacenza - tel. 0523.320653
basilicasantonino@libero.it - www.basilicasantantonino.it
- 15 GALLERIA DI ARTE MODERNA RICCI ODDI**
Via San Siro, 13 - 29121 Piacenza - tel. 0523.320742
info@riccioggi.it - www.riccioggi.it
- 16 MUSEO SCALABRINI**
Via Francesco Torta, 14 - 29121 Piacenza - tel. 0523.348611
- 17 MUSEO CIVICO DI STORIA NATURALE**
Via Scalabrini, 107 - 29121 Piacenza - tel. 0523.334980
museoscienze@comune.piacenza.it
- 18 COLLEGIO E GALLERIA ALBERONI** c/o Galleria Alberoni
Via Emilia Parmense, 67 - 29122 Piacenza - tel. 0523.577011
info@collegioalberoni.it - www.collegioalberoni.it
- 19 MUSEO ORNITOLOGICO** c/o Loc. Le Mose
Via Caorsana, 94 - 29122 Piacenza - tel. 0523.591522
foi@foi.it - www.museofoi.it
- 20 ACQUARIO E MUSEO ETNOGRAFICO DEL PO**
c/o Rocca
Piazza Casali, 10 - 29010 Monticelli d'Ongina - tel. 338.1801426
info@museodelpo.it - www.museodelpo.it
- 21 MIM - MUSEO IN MOTION** c/o Castello di San Pietro
Via Roma, 19 - 29010 San Pietro in Cerro - tel. 0523.839056
info@locandadelguerriero.it - www.castellodisanpietro.it
- 22 VILLA VERDI**
Via G. Verdi, 22 - 29010 Sant'Agata - Villanova sull'Arda
tel. 0523.830000 - info@villaverdi.org - www.villaverdi.org
- 23 MUSEO DELL'ABBZIA DI CHIARAVALLE DELLA COLOMBA**
Abbazia Cistercense, Chiaravalle della Colomba - 29010 Alseno
tel. 0523.940132 - www.cistercensi.info/chiaravalledellacolomba
- 24 MUSEO LUIGI ILLICA**
Via Sforza Caolzio, 47 - 29014 Castell'Arquato - tel. 0523.803215
- 25 MUSEO GEOLOGICO GIUSEPPE CORTESI**
c/o ex ospedale Santo Spirito
Via Sforza Caolzio, 57 - 29014 Castell'Arquato - tel. 0523.803215
info@museogeologico.it - www.museogeologico.it
- 26 MUSEO DELLA COLLEGIATA**
Piazza don E. Cagnoni, 3 - 29014 Castell'Arquato - tel. 0523.805151
- 27 MUSEO DELLA ROCCA** c/o Rocca Viscontea
Piazza Municipio - 29014 Castell'Arquato - tel. 0523.803215
- 28 ANTIQUARIUM E ZONA ARCHEOLOGICA VELEIA**
Località Veleia - 29018 Lugagnano Val d'Arda - tel. 0523.807113
danielapatrizia.locatelli@beniculturali.it
www.archeobo.arti.beniculturali.it/veleia
- 29 CENTRO VISITE VIA FRANCIGENA**
c/o Antica Chiesa di San Colombano - 29010 Vernasca
tel. 0523.891991 - comune.vernasca@sintranet.it

Glossario

- **Bosco ad alto fusto o fustaia:** è un bosco che viene tagliato ad intervalli di almeno 40/100 anni e in modo tale che, dopo il taglio, il bosco stesso si rinnovi attraverso la nascita di nuove piantine nate dai semi degli alberi pre-esistenti o lasciati dopo il taglio ("alberi portasemi" o "riserve"). La gestione del bosco ad alto fusto, permettendo il taglio solo a intervalli molto distanziati, è una forma di governo ottimale per preservare i suoli dall'erosione idrica.
- **Bosco ceduo:** (dal latino caedo, "io taglio") è una forma di governo del bosco che si basa sulla capacità di alcune specie forestali di emettere ricacci se tagliate. Questo tipo di formazione boschiva è quindi costituita essenzialmente da polloni, cioè da alberi provenienti da rinnovazione vegetativa. Il bosco dopo il taglio ceduo ha una scarsa copertura di piante, per cui il terreno è maggiormente esposto al rischio di erosione fino a quando non si ristabilisce la ricrescita delle piante. Per preservare il suolo è determinante non fare tagli intensi e troppo frequenti.
- **Contenuto in calcare totale nel suolo:** rappresenta il quantitativo totale di carbonati presenti nella terra fine (frazione inferiore a 2mm). Sono distinte le seguenti classi:
- **Endemismo:** è il fenomeno per cui alcune specie animali o vegetali sono esclusive di un dato territorio. Gli endemismi sono particolarmente diffusi nelle isole, dove sono favoriti dalle barriere geografiche. Altri ambienti possono essere di fatto isolati dalle aree circostanti perché presentano habitat o climi completamente dissimili: le alte vette montane, le caverne, i laghi profondi, le fosse oceaniche.
- **Geositi:** sono beni geologici, da conoscere e salvaguardare, che forniscono un contributo indispensabile alla comprensione scientifica della storia geologica di una regione, e rappresentano valenze di eccezionale importanza per gli aspetti paesaggistici e di richiamo culturale e didattico-ricreativi.
- **Pedologia:** la scienza che studia il suolo si chiama "pedologia" ed indaga come si origina un terreno, come si evolve nel tempo e col mutare delle stagioni, e come si distribuisce nel territorio. Si tratta di una scienza giovane, che inizia nella metà dell'Ottocento, con il russo Dokouchaev. La pedologia richiede una visione d'insieme dell'ambiente e dei fattori ambientali che influenzano e formano il suolo. Per questo utilizza le conoscenze di numerose altre discipline, come la geologia, la climatologia, e la botanica. Lo studio del suolo è effettuato attraverso osservazioni in campo. Uno dei metodi principali è studiare uno scavo, detto profilo di suolo, che può arrivare fino a un metro e mezzo di profondità, o fino alla roccia dura o alla presenza di acqua. Il profilo è una sezione naturale di suolo dove il pedologo può osservare le differenze tra i vari strati presenti. Questi strati, più o meno paralleli alla superficie di campagna, sono chiamati orizzonti. Per ogni orizzonte vengono rilevate le sue caratteristiche: il contenuto di sabbia, limo e argilla; la presenza di ciottoli; le dimensioni e la distribuzione dei

| Classi | CaCO3 (%) |
|----------------------------|-----------|
| non calcareo | <0,5 |
| molto scarsamente calcareo | 0,5-1 |
| scarsamente calcareo | 1-5 |
| moderatamente calcareo | 5-10 |
| molto calcareo | 10-25 |
| fortemente calcareo | 25-40 |
| estremamente calcareo | >40 |

pori; il contenuto di calcare e il pH. Il Profilo permette di vedere l'andamento delle radici e di evidenziare eventuali problemi di ristagno idrico. Il pedologo descrive le caratteristiche del suolo seguendo appositi manuali e le memorizza in schede che verranno utilizzate nelle successive fasi di elaborazione.

- **Pendenza:** la pendenza di un suolo assume diverse denominazioni in relazione alla complessità o meno del pendio.

| Classi di pendenza | | Limiti del gradiente (%) |
|----------------------|---------------------|--------------------------|
| Versanti semplici | Versanti complessi | |
| Pianeggiante | Pianeggiante | <3 |
| Dolcemente inclinato | Dolcemente ondulato | 1-8 |
| Molto inclinato | Ondulato | 4-16 |
| Moderatamente ripido | Molto ondulato | 10-30 |
| Ripido | Ripido | 20-60 |
| Molto ripido | Molto ripido | >45 |

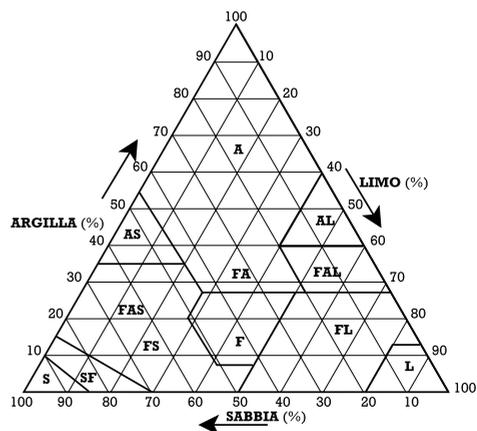
- **Reazione:** indica il grado di acidità e di alcalinità del suolo; viene espressa tramite il valore di pH (cologaritmo della concentrazione degli idrogenioni nella soluzione acquosa del suolo).

| Classi | pH |
|---------------------------|---------|
| Ultra acido | <3.5 |
| Estremamente acido | 3.5-4.4 |
| Molto fortemente acido | 4.5-5.0 |
| Fortemente acido | 5.1-5.5 |
| Moderatamente acido | 5.6-6.0 |
| Debolmente acido | 6.1-6.5 |
| Neutro | 6.6-7.3 |
| Debolmente alcalino | 7.4-7.8 |
| Moderatamente alcalino | 7.9-8.4 |
| Fortemente alcalino | 8.5-9.0 |
| Molto fortemente alcalino | >9.0 |

- **Suolo:** è il risultato della disgregazione della roccia ad opera degli eventi climatici, della geomorfologia, del tempo che passa, e della vegetazione. Anche l'azione dell'uomo lo condiziona e lo può modificare fortemente. Il suolo occupa la parte superiore della

superficie terrestre, permette la vita dei vegetali, degli animali e dell'uomo. È quindi uno dei beni più preziosi dell'umanità. È composto da una parte minerale formata da granuli di limo, argilla e sabbia, da una parte organica proveniente dalla decomposizione di organismi animali e vegetali e da spazi vuoti, fessure e "pori", che possono essere occupati dall'aria o dall'acqua.

- **Tessitura:** esprime la distribuzione per grandezza delle particelle che compongono la frazione della terra fine (<2mm) e dei frammenti rocciosi o scheletro (>2mm). La terra fine si suddivide in sabbia (50-2000 m), limo (2-50 m) ed argilla (<2 m); a loro volta la sabbia ed il limo vengono suddivise in più frazioni: sabbia molto fine, fine, media, grossa e molto grossa e limo fine e grosso. Tali suddivisioni, in particolare quella della sabbia molto fine, vengono utilizzate nel sistema di classificazione della Soil Taxonomy per le distinzioni a livello di famiglia granulometrica.



Classi di tessitura U. S. D. A.

- S** - Sabbia: sabbia>85%; limo+1,5argilla<=15%
- SF** - Sabbia franca: S=85-90% e limo+1,5 argilla=15% oppure S=70-85% e limo+2argilla<=30%
- FS** - Franco sabbioso: argilla<20%, sabbia>52%, limo+2argilla>30% oppure argilla<7%, limo<59% e sabbia=43-52%
- F** - Franco: argilla=7-27%, limo=28-50%, sabbia<52%
- FL** - Franco limoso: limo>=50%, argilla=12-27%, oppure limo=50-80% e argilla<12%
- L** - Limo: limo>=80%, argilla<12%
- FAS** - Franco argilloso sabbioso: argilla=20-35%, limo<28%, sabbia>=45%
- FA** - Franco argilloso: argilla=27-40%, sabbia=20-45%
- FAL** - Franco argilloso limoso: argilla=27-40%, sabbia<20%
- AS** - Argilla sabbiosa: argilla>=35%, sabbia>=45%
- AL** - Argilla limosa: argilla >=40%, limo>=40%
- A** - Argilla: argilla>=40%, sabbia<45%, limo<40%

Bibliografia

- AA.VV. (2006). **Album di Famiglia dei Prodotti tradizionali dell'Emilia Romagna**. I libri di Agricoltura - n. 1. Regione Emilia Romagna (Servizio Valorizzazione delle Produzioni - Assessorato Agricoltura), Bologna.
- AA.VV. (2006). **Conoscere per visitare la Val Trebbia - Piccola guida per il turista consapevole**. Provincia di Piacenza, Hidrosorce: iniziativa cofinanziata con fondi dell'Unione Europea, Piacenza.
- AA.VV. (1999). **Geositi - Testimoni del tempo**. A cura di Giancarlo Poli, Regione Emilia-Romagna, Collana naturalistica del Servizio Paesaggi, Parchi e Patrimonio Rurale, Edizioni Pendragon, Bologna.
- AA.VV. (2011). **I Musei del Mondo Rurale in Emilia-Romagna**. I libri di Agricoltura - n. 5. Regione Emilia Romagna (Assessorato Agricoltura, Economia ittica, Attività faunistico-venatoria), Bologna.
- AA.VV. **In viaggio lungo il Fiume Po tra terra, acqua e cibo della Bassa Piacentina**. Strada del Po e dei Sapori della Bassa Piacentina, Piacenza.
- AA.VV. (1994). **I suoli dell'Emilia-Romagna**. Regione Emilia-Romagna (Servizio Cartografico - Ufficio Pedologico), Bologna.
- AA.VV. (2002). **Itinerari geologico-ambientali nella Val Trebbia - Bobbio, Coli, Carte Brugnatella**. Regione Emilia-Romagna (Servizio Geologico, Sismico e dei Suoli), Comunità Montana dell'Appennino Piacentino.
- AA.VV. (2011). **Itinerari geologico-ambientali nelle terre del piacentino - dalla valle del Vezzeno allo Stirone**. Regione Emilia Romagna (Servizio Geologico, Sismico e dei Suoli), Museo Geologico "G. Cortesi" di Castell'Arquato, Riserva Naturale Geologica del Piacentino.
- AA.VV. (1999). **Le Pianure - Conoscenza e Salvaguardia, il contributo delle scienze della terra - Atti del Convegno**. Regione Emilia Romagna (Direzione Generale Sistemi Informativi e Telematica, Servizio Sistemi Informativi Geografici), Ferrara.
- AA.VV. (2004). **Passeggiate archeologiche piacentine - Da Piacenza a Veleia**. Edizioni Diabasis, Belvedere Guide, Reggio Emilia.
- AA.VV. **Piacenza una provincia da Favola - Carta turistica della città e della Provincia di Piacenza**. Provincia di Piacenza, Comune di Piacenza.
- AA.VV. **Soste enogastronomiche in un territorio da conoscere ed assaporare**. Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini, Piacenza.
- Ambrogio A. (1938). **Piacenza a tavola**. Stab. Tipogr. Piacentino, Piacenza.
- Bramieri G. (1818). **Della coltivazione delle viti-opuscoli**. Edizioni Carmignani, Parma.
- Cafferini L. (2005). **Piacenza e la sua provincia**. Ristampa per il triennio 2010-2012, Piacenza.
- Fontanella G. (2001). **La Valtidone 2001**. Lions Club, Castel San Giovanni, Piacenza.
- Giacoboni G. (1883). **Monografia Agraria sul Circondario di Bobbio**. Atti della giunta per la "Inchiesta agraria sulle condizioni della classe agricola", Vol. III. Roma.
- Maestri A. (1931). **San Colombano e la Viticoltura**. In "La Trebbia", periodico settimanale bobbiese. Tip. Piacentina, Piacenza.
- Scarabelli L. (1845). **Storia civile dei Ducati di Piacenza, Parma e Guastalla**. Edizioni N. Fortunati.
- Strobel P., Pigorini L. (1964). **Le terramare e le palafitte del Parmense**. Milano. (Da Vecchia G.B., Tesi di Laurea U.C.S.C. Piacenza).
- Vianelli M. (1999). **Paesaggi dell'Emilia-Romagna - un patrimonio di identità e culture oltre l'immagine**. Regione Emilia Romagna (Paesaggio, Parchi e Patrimonio Naturale), Edizioni Pendragon, Bologna.

SITI INTERNET

- <http://www.camminideuropa.eu/>
- <http://www.castellidelducatito.it>
- <http://www.ermesagricoltura.it/La-pagina-del-consumatore/Prodotti-tradizionali>
- <http://www.piacenzamusei.it/>
- <http://turismo.provincia.piacenza.it>
- <http://www.visitpiacenza.it>

Il territorio interessato dal progetto è quello afferente alla Strada del Po e dei Sapori della Bassa Piacentina e alla Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini, e pertanto non corrisponde a confini provinciali.

La Carta dei tesori piacentini e la descrizione delle varie componenti delle Terre all'interno dell'opuscolo non sono esaustive di tutte le peculiarità esistenti, ma vanno intese come informazioni in "pillole", descritte con l'intenzione di creare curiosità, voglia di vedere, gustare, conoscere il territorio e i vari elementi che lo compongono.



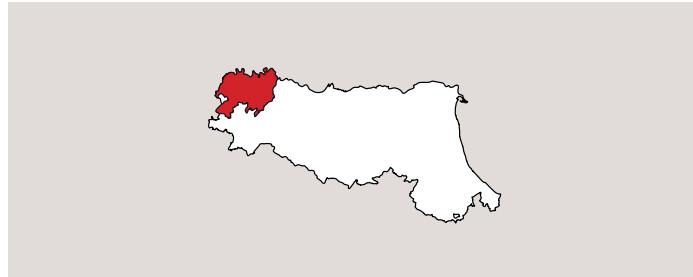
PROVINCIA DI PIACENZA



Piacere Doc
FIRMA I VINI DEI COLLI PIACENTINI



È nato in collaborazione con:
Piacenza e la Bicamerale
Emilia Occidentale



Regione Emilia-Romagna

