Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini

The "Wines and Flavours Trail of Piacenza"

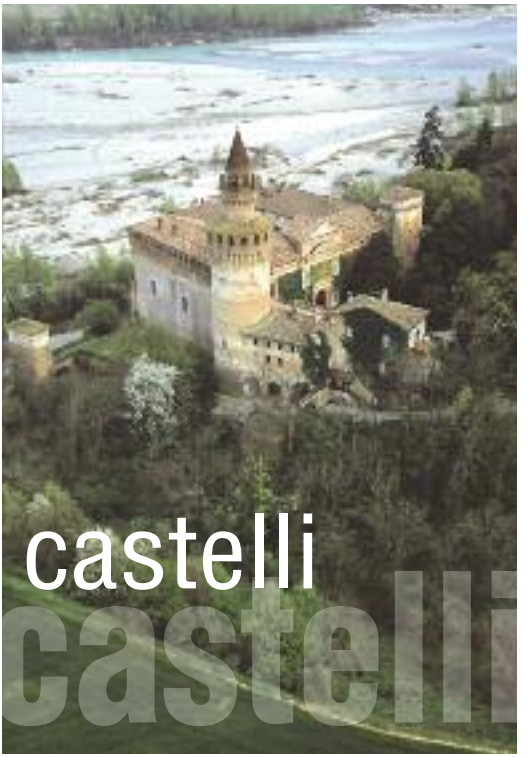
soste enogastronomiche
in un territorio da conoscere e assaporare

Enogastronomic journey through a territory to be know and tasted

Piacenza

Amministrazione Provinciale di Piacenza

Regione Emilia-Romagna



Indice
Summary

In viaggio lungo la Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini
A journey along the "Wine and Flavours Trail of Piacenza" 4

Vini e sapori delle quattro valli
Wine and flavours of four valleys.....6

VAL TIDONE: antichi sapori e castelli da fiaba
TIDONE VALLEY: ancient flavours and fairy - tale castels 9

VAL TREBBIA: paesaggi di luce e sapori
TREBBIA VALLEY: landscapes of lights and flavours.....22

VAL NURE: una natura incontaminata
NURE VALLEY: an unpolluted nature 33

VAL D'ARDA: tra vigneti e castelli
ARDA VALLEY: between vineyards and castles 39

Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini

The "Wines and Flavours Trail of Piacenza"

soste enogastronomiche
in un territorio da conoscere e assaporare

Enogastronomic journey trough
a territory to be know and tasted

Piacenza

Amministrazione Provinciale di Piacenza

Regione Emilia-Romagna

In viaggio lungo la Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini

A journey along the 'Wines and Flavours Trail of Piacenza'

Una formella del 1330 conservata nel Museo Civico di Palazzo Farnese a Piacenza reca la seguente epigrafe in volgare: *"Segnori vu sie tuti gi benvegnù / e zascaun chi che vera sera ben / vegnu e ben recevu"* (Signori voi siete tutti qui benvenuti e ciascuno che qui verrà sarà benvenuto e ben ricevuto).
Piacenza e la sua provincia rappresentano un territorio autentico dove hanno vivace spazio i valori del quieto vivere e dello svago, allietati da una cucina semplice e saporosa e da vini di sicura e antica fama.
La pianura e i più grandi centri urbani hanno conservato il proprio operoso panorama, mentre la collina e la montagna non hanno perso quegli aspetti naturali ed ambientali che fanno del piacentino una delle zone appenniniche più apprezzate e frequentate.
Non solo castelli o borghi medioevali, non solo antichi monasteri e splendide

A panel dated back to 1330, preserved in the Civic Museum of Palazzo Farnese in Piacenza, presents the following inscription written in popular language: 'Segnori vu sie tuti gi benvegnù / e zascaun chi che vera sera ben / vegnu e ben recevu' (Ladies and gentlemen, welcome to all of you / and everyone coming here will be welcome and received in the best way').
Piacenza and its province represent a genuine territory, where quite life and relaxation are real values, together with a simple but tasty cuisine and renowned, appreciated wines. Both the plain and the biggest towns still have their busy life, while the hills and the mountains preserve those beautiful naturalistic aspects so that our Apennines area is really appreciated and visited.

abbazie e nemmeno un veloce assaggio di qualche prodotto ma un immergersi lento in tutto questo: una specialità assaporata lentamente con un bicchiere di vino locale dopo aver visitato una pieve romanica o una torre tardoromana, magari ricca di leggende e storie che si tramandano da anni e anni, insomma un insieme inscindibile di storia, territorio e tradizioni.
La *Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini* vuole far conoscere la storia, le tradizioni, il territorio, i sapori genuini del territorio piacentino.

Not only castles or medieval burgs, not only old monasteries and beautiful abbeys, and neither a fast tasting of some local products, but a slow plunging in all these: a typical dish tasted while sipping a glass of wine, after

having visited a Romanesque church or late Roman period tower, rich in legends and stories handed down since several years: an indissoluble whole of history, territory and traditions.
The 'Wines and Flavours Trail of Piacenza' wants to let everyone know history, traditions, territory and genuine flavours of Piacenza and its province.

Vini e sapori delle quattro valli

Wine and flavours of four valleys

Piacenza, come le sue sorelle padane, appartiene da sempre all'ambito della cultura del maiale; le raffigurazioni medioevali del 'sacro' rito dell'uccisione del maiale nei mosaici della chiesa di S. Savino in città o dell'abbazia di San Colombano a Bobbio ne sono la conferma e la trasposizione artistica. I salumi piacentini – coppa, salame e pancetta – testimoniano egregiamente la secolare tradizione.
Si inseriscono di diritto nella tradizione tutta emiliana della pasta ripiena i primi piatti più diffusi nel Piacentino: gli anolini di stracotto e i tortelli con la coda, a base di ricotta e spinaci. Una volta serviti solo nelle più importanti festività religiose, vennero così sintetizzati da Valente Faustini, il più famoso poeta dialettale piacentino: *«L'anvein l'è un*

Piacenza, like the neighbouring cities in the Po river Basin, has always had the culture of the pork as it is witnessed by the mosaics both of St. Savino's church in the city and of St. Columba's abbey in Bobbio that represent the 'sacred' ritual of the pork killing. The cured pork meats, such as coppa, salame and pancetta, testify eminently this time – honoured tradition.
Our stuffed pasta courses are among the best Emilian ones: 'anolini di stracotto' – a kind of pasta filled with stewed meat – and 'tortelli con la codà' – another kind of pasta with a particular shape filled with ricotta cheese and spinaches. Once they were served exclusively during the most important religious feasts. Valente Faustini, the most important vernacular poet of Pi-

gran siùr, al tourtel l'è 'l so fatùr (l'anolino è un gran signore e il tortello è il suo fattore)». Della cucina dotta molto apprezzata è la bomba di riso, mentre nella cucina povera troviamo i *pisarei e fasö*, nati per utilizzare il pane raffermo. Questi gnocchetti, a base di farina e pane grattugiato impastati con acqua, venivano conditi con un abbondante sugo di fagioli (sette fagioli per un gnocchetto). Tra i secondi spiccano la *picula ad caval*, carne trita di cavallo in umido con pomodori, cipolle e peperoni, la coppa arrosto e il *tasto*, una versione tutta piacentina della più nota cima alla genovese.

Fin dal Cinquecento era famoso tra i buongustai il cacio piacentino, tanto che i mercanti parmensi e milanesi lo acquistavano in quantità per rivenderlo poi sui mercati di Firenze e Lione. Oggi nella provincia si producono formaggi altrettanto famosi tra cui il Grana padano Dop, la cui produzione, condivisa con Lombardia, Piemonte e Veneto e il Provolone Valpadana Dop, di cui la

acenza, summarized his thought about these delicacies with the following phrase: 'anolino is the landlord and tortello is the land manager'. We have courses both 'rich' as 'bomba di riso' and 'poor' as 'pisarei e fasö' that in the past were made to use stale bread. These little dumplings, made of flour and grated stale bread, were dressed abundantly with bean sauce (seven beans for each dumpling). For what concerns the second courses, the most important ones are: 'picula ad caval' - stewed minced horsemeat with tomatoes, onions and peppers, - 'coppa arrosto' – roasted pork part – and 'tasto', Piacenza version of the renowned 'cima alla genovese'.

Since the XVI century the 'cacio' cheese of Piacenza was famous among the gourmets: as a matter of fact, the merchants of Milan and Parma bought it to resell it at the markets in Florence and Lione. Today Piacenza dairy farms produces different famous kinds of cheese such as Grana Padano Dop and Provolone Valpadana Dop.

The tasty or delicate flavours of the local cuisine must be tasted with the eighteen D.O.C. wines of the Colli Piacentini, produced in the four valleys of

provincia di Piacenza è l'unico territorio di produzione a sud del Po.
I sapori robusti o delicati della cucina locale sono egregiamente accompagnati dai diciotto vini DOC Colli Piacentini, prodotti nelle quattro valli della provincia. Insignita nel 1987 dell'ambito titolo di *Città Internazionale della Vite e del Vino* Piacenza ha goduto dell'apprezzamento dei suoi vini sin da epoca romana.
La bandiera enologica dell'enologia piacentina è il Gutturnio, un uvaggio di Barbera e Bonarda (Croatina), che prende il nome da una coppa d'argento di età romana rinvenuta sulle rive del Po alla fine dell'Ottocento. Le altre DOC dei Colli Piacentini vedono tra i rossi anche: Barbera, Bonarda e Novello.
I più antichi vini bianchi del territorio sono: Ortrugo, Malvasia di Candia, Trebbianino Val Trebbia, Monterosso Val d'Arda, Bianco Val Nure, Vin Santo, Vin Santo di Vigoleno.
Accanto ai vini tipici tradizionali che hanno nei secoli accompagnato la nostra gastronomia locale, ma che oggi si trovano anche accanto a piatti che sconfinano dal nostro territorio, esistono da qualche anno anche vini di spiccato carattere internazionale: Cabernet Sauvignon e Pinot Nero fra i vini rossi, Pinot Grigio, Sauvignon e Chardonnay fra i bianchi.

our province.
Decorated in 1987 with the illustrious title of 'International City of Vine and Wine', Piacenza was appreciated for its wines since the Roman Ages.
The most important wine is 'Gutturnio', which, in its different typologies, expresses the variegated character of the combination of grapes from Bonarda and Barbera (Croatina). It borrows its name from a Roman silver cup discovered along the banks of the Po river at the end of the XIX century. Barbera, Bonarda and Novello are others D.O.C. red wines of our province.
The oldest white wines of the territory are: Ortrugo, Malvasia di Candia, Trebbianino Val Trebbia, Monterosso Val d'Arda, Bianco Val Nure, Vin Santo and Vin Santo di Vigoleno.
Together with typical traditional wines, that have for several centuries accompanied our local gastronomy, we can also find wines of international character such as Cabernet Sauvignon, Pinot Nero (red wines), Pinot Grigio, Sauvignon and Chardonnay (white wines).

valtidone

VAL TIDONE
Antichi sapori e castelli da fiaba

TIDONE VALLEY:
Ancient flavours and fairy - tale castels

La Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini parte dalla Val Tidone, la vallata più occidentale della provincia di Piacenza, che divide il territorio emiliano da quello lombardo ed è attraversata dall'omonimo torrente.
Per la sua posizione strategica di collegamento tra la Pianura Padana e la Lombardia, è stata fin dall'antichità luogo di confine e di passaggio, testimoniato dai reperti protostorici e di età romana, dai numerosi castelli e dalla strada Romea che passava per la valle. La vallata, ampia e soleggiata, coi prati e le morbide colline coltivate a frutteti e a vigneti, i boschi cedui e

The 'Wines and Flavours Trail of the Hills of Piacenza' begins in the Tidone Valley, the most western part of the province of Piacenza, which separates the Emilian territory from the Lombard one and it is crossed by the homonymous stream. Because of its strategic position, being a link between the Po River Basin and Lombardy, it has been a land of border and transit since ancient times. This is witnessed by the protohistoric and Roman remains, by the many castles and by the Romea road that passed through it.
The valley, wide and sunny, characterized by meadows and hills covered with

le pinete nella parte più alta, promette quiete e relax ed è ideale per escursioni di carattere naturalistico.

Il percorso, alla scoperta dei sapori e dei profumi di questa vallata, parte da **Castel San Giovanni**. Le prime notizie riguardanti l'esistenza di un fortilizio a Castel San Giovanni si trovano in un documento del 954: nel 1290 Alberto Scoto fece costruire una roccaforte in funzione antipavese, di cui non è rimasta traccia. Nel 1784 l'edificio, ormai fatiscente, su ordine di Ferdinando da Borbone, fu demolito. Nel XIV secolo al centro del paese venne edificata la Collegiata di San Giovanni in stile gotico-lombardo, più tardi arricchita con stucchi barocchi. Risale al 1476 la vicina chiesetta di San Rocco, mentre la rinascimentale Santa Maria in Torricelle venne edificata nel 1576. Nei pressi Villa Braghieri Albesani, edificio signorile tardo-seicentesco, è circondata da un parco ricco di alberi secolari.

Da Castel San Giovanni, attraverso la strada che conduce a Creta, passando per Luzzano e Vicobarone, ammirando

orchards and vineyards, by coppices and pinewoods in the upper part, promises calmness and relax and it's perfect for naturalistic excursions.

*To discover flavours and perfumes of this valley, the trail begins in **Castel San Giovanni**.*

The first news concerning the existence of a fortalice in Castel San Giovanni can be found in a document dated back to 954: in 1290 Alberto Scoto had a fortress built to defend the village against Pavia but nowadays we have no traces about it because in 1784 the building, decaying by that time, was pulled down following the orders of Ferdinand of Bourbon.

In the XIV century in the centre of the village the Collegiate Church dedicated to St. John was erected in gothic-lombard style, and later enriched with baroque stuccos. Close to it there's St. Rocco's church dated back to 1476, while the Renaissance church of Santa Maria in Torricelle was built in 1576. In the nearby Villa Braghieri Albesani, an elegant late seventeenth century building, is surrounded by a park plenty of

sinuose colline dagli ordinati vigneti, si arriva a **Ziano Piacentino**: il suo territorio, tra la provincia di Piacenza e quella di Pavia, ebbe nel medioevo un'importanza strategica, testimoniata dalla presenza di numerosi castelli. Tra questi, di quello di Ziano, menzionato in un documento del 1029, rimane soltanto qualche traccia di muro e le costruzioni in pietra che un tempo vi erano addossate. Ancora intatto è il vicinissimo castello di Seminò, mentre la dimora seicentesca di Montalbo è stata ricavata dal preesistente castello duecentesco. A Vicomarino, Costiola, Vicobarone e Luzzano si trovano vestigia di precedenti strutture fortificate.

Da Ziano Piacentino, in pochi minuti si fa tappa a **Borgonovo Val Tidone**. Il paese che fu edificato dai Piacentini nel 1196 con funzione antipavese, conserva ancora la Rocca che attualmente ospita gli uffici comunali e il Punto di Informazione Turistica; all'esterno il castello è integralmente in laterizio, di impianto trecentesco, mentre gli interni, con il loggiato a tre ordini e lo scalone a due rampe, risalgono al XVII secolo. Da visitare è la Collegiata di Santa Maria Assunta in stile gotico-lombardo.

Percorrendo la statale 412, superato Castelnovo, ammirando vigneti che ricoprono i dossi collinari, seguendone con precisione le sinuosità, si arriva a **Pianello Val Tidone**, situato in una zona già abitata in epoca romana; i reperti affiorati nelle campagne circostanti sono conservati nel Museo Ar-

secular trees.

*From Castel San Giovanni, passing through Creta, Luzzano and Vicobarone, admiring orderly vineyards on the hills, we get to **Ziano**: its territory, between Piacenza and Pavia, had a strategic importance during the Middle Ages, as it's witnessed by the presence of many castles. Among these, we still have some remaining walls of the one in Ziano, mentioned in a document dated back to 1029. The castle of Seminò, in the nearby, is still intact while the XVII century mansion of Montalbo has been made out of a XIII century castle.*

In Vicomarino, Costola, Vicobarone and Luzzano there are remains of fortified structures.

*From Ziano we get to **Borgonovo** in a few minutes.*

The village, built in 1196 as defence against Pavia, still preserves its fortress that currently has in its inside the offices of the Town Hall and the Tourist Infor-

cheologico allestito in una parte del castello, fatto costruire nel 1300 da Jacopo Dal Verme e attualmente proprietà comunale.
Poco distante, arroccata su uno sperone roccioso, si erge la Rocca d'Olgisio, già documentata nell'XI secolo.
La statale conduce a **Nibbiano**: del castello, citato in un documento del 1029, sono riconoscibili alcuni elementi incorporati nelle abitazioni rurali circostanti, come la torre, all'ingresso del paese, e la piazzetta dalla bassa struttura porticata.
Da Nibbiano in pochi minuti si arriva a Caminata, piccolo borgo fortificato, che sembra derivare il proprio nome dagli stretti camminamenti segreti che lo attraversano. Parte di questi passaggi segreti è ancora visibile insieme alle torri, alle abitazioni in sasso e alle antiche botteghe medievali.
Ritornando a Pianello V.T., seguendo il percorso della "Strada dei Vini e dei

mation Point; the outside of the castle is completely made of bricks and the structure is dated back to the XIV century, while the inside, with an open gallery of three orders and a great staircase with two flights, goes back to the XVII century.
It's a must to visit the Collegiate Church of St. Maria Assunta in gothic-lombard style.
Driving along the route 412 while admiring the vineyards, just after Castelnovo we get to ***Pianello****, a renowned holiday resort which is located in an area already inhabited during the Roman period; the remains found in the surrounding countryside are preserved in the Archaeological Museum situated in a part of the castle built in 1300 following Jacopo Dal Verme's will and nowadays seat of the Town Hall.*
Not faraway, Rocca d'Olgisio, a charming castle situated on a rocky spur, is documented starting from the XI cen-

Sapori dei Colli Piacentini", si raggiunge **Piozzano**, il cui territorio, a causa della posizione a cavallo tra le valli del Tidone, del Trebbia e del Luretta, fu conteso durante tutto il medioevo. Piccoli insediamenti fortificati e antiche pievi sono disseminati nei dintorni: Monteventano, Montecanino, Pomaro, Montebello, Cuccavello, San Gabriele, Vidiano.

Il nostro percorso enogastronomico attraversa la Val Luretta e conduce ad **Agazzano**, dove è visitabile la Rocca del Trecento in ottimo stato di conservazione, al cui fianco si erge il Palazzo settecentesco circondato da giardini. Nelle colline dei dintorni, in parte solo rimaneggiati e in parte completamente ricostruiti, si ammirano i castelli della Boffalora, della Bastardina, di Grintorto, di Buriona di Cantone, di Tavernago, di Mirabello, di Montebolzone e di Sarturano.

tury.

*The road leads to **Nibbiano**: concerning the castle, mentioned in a document in 1029, only some elements are still recognizable in the surrounding rural buildings: the tower at the entrance of the village and the little square with its arcades.*

In a few minutes from Nibbiano we get to Caminata, a little fortified burg whose name is told to come from the narrow secret passages that passed through it. A part of these hidden paths is still visible together with the towers, the houses made of stone and the old medieval shops.

*Going back to Pianello and following the 'Wines and Flavours Trail of the Hills of Piacenza' we get to **Piozzano**, whose territory was contested during the Middle Ages because of its position among three valleys: Tidone, Trebbia and Luretta.*

Little fortified settlements and old churches are spread all around: Monteventano, Montecanino, Pomaro, Montebello, Cuccavello, San Gabriele, Vidiano.

Our oeno-gastronomic tour passes through the Luretta Valley and leads to Agazzano where you can visit the perfectly preserved XIV century Fortress, which is close to the XVIII century Palace surrounded by gardens. In the hills around the village many castles, some of them just restored and others completely rebuilt, are worth a visit: Boffalora, Bastardina, Grintorno, Buriona di Cantone, Tavernago, Mirabello, Montebolzone and Sarturano.

CANTINA VAL TIDONE

Gli ampi spazi, una bottega del vino, un tour tra le botti, la degustazione dei vini dell' azienda sono i principali motivi per una visita perfettamente organizzata.

The wide areas, a winery, a tour among casks and finally a good glass of wine are the main reasons to visit this perfectly organized firm.

Via Moretta , 58
29011 Borgonovo V. T.
Tel.: 0523/862168
Fax: 0523/864582
segreteria@cantinavaltidone.it
www.cantinavaltidone.it

CANTINA SOCIALE DI VICOBARONE

Alle porte di Vicobarone, in uno straordinario scenario di colline ricoperte di vigneti, si incontra la Cantina di Vicobarone, che offre ai visitatori la possibilità di degustare i vini in abbinamento ai prodotti tipici del territorio presso un accogliente punto vendita.

At the gates of Vicobarone, with its extraordinary scenery of hills covered with vineyard, there is the Vicobarone cellar, where you can taste wines savouring typical products of this area in a welcoming dealer.

Via Creta, 60
Vicobarone
29010 Ziano P.No
Tel: 0523/868522
Fax: 0523/868627
info@cantinavicobarone.com
www.cantinavicobarone.com

CASTELLO DI LUZZANO

Nel cuore dell'azienda corre la linea di confine tra Emilia e Lombardia, in una zona vocata da millenni alla viticoltura come testimoniano i continui ritrovamenti di reperti archeologici.

In the middle of the firm there's the border line between Emilia and Lombardy: an area devoted to wine-growing since millennium, as it is witnessed by the archaeological remains found.

Loc. Luzzano, 5
29010 Ziano P.no
Tel: 0523/863277
Fax: 0523/865909
vini@castelloluzzano.it
www.castelloluzzano.it

CIVARDI ROBERTO "RACEMUS

Loc. Montecucco, 209
29010 Ziano P.no
Tel. 0523/868112
Fax 0523/868112
info@civardivini.com
www.civardivini.com

L'azienda vitivinicola è in grado di offrire ai suoi visitatori il piacere di gustare ottimi vini di altissima qualità, abbinandoli a piatti tipici piacentini nei suoi nuovi locali di degustazione e pranzo dell'agriturismo.

Not only a winery but also a farmhouse, it offers its guests excellent wines to be sipped while tasting typical cuisines in the new dining rooms.

F.LLI PIACENTINI

Via Strada Vecchia, 9/b
29010 Ziano P.no
Tel: 0523/863259
Fax: 0523/847021
info@fratellipiacentini.com
www.fratellipiacentini.com

La famiglia Piacentini vinifica sin dal 1800, con una costante attenzione al rinnovamento e all'accoglienza. Le etichette dei vini più prestigiosi sono disegnate dal pittore William Xerra.

The Piacentini's family has been producing wines since 1800, always careful to renewal and warm welcome. The labels of the most prestigious wines are designed by the painter William Xerra.

AZ. AGR. GANAGHELLO DI LOSI

Via Bruno Armani, 19
Loc. Ganaghello
29015 Castel
San Giovanni
Tel. 0523/885206
Fax 0523/885206
az.agr.ganaghello@virgilio.it
www.ganaghellovini.it

Il nucleo dell'azienda risale al 1830. La famiglia segue tutto personalmente, dal vigneto alla bottiglia. Nella vecchia stalla ristrutturata si fanno degustazioni e merende.

The main complex is dated back to 1830. The family follows directly the producing process from grapes to bottles. The old shed, completely renovated, is perfect for wine tasting and delicious snacks.

LA COLLINA

Ad accogliere i turisti è l'antica corte rurale attorniata dai rustici e circondata dai vigneti, su cui si affacciano la sala adibita alla degustazione e gli spazi della cantina.

The dining-room and the cellar overlook an old rural courtyard surrounded by country cottages and vineyards.

Loc. La Collina
Corano
29011 Borgonovo V.T.
Tel: 0523/860240
Fax: 0523/860240
lacollinavinidoc@libero.it

AZ. VITIVINICOLA AGRICOLA LUSENTI

Posta nel cuore di uno dei più noti borghi vitivinicoli del piacentino, l'azienda presenta vini di qualità in una sala degustazione che si affaccia sui vigneti e sulla vallata.

Situated in the middle of one of the most renowned wine producing burgs, the firm offers excellent wines in a dining-room overlooking the vineyards and the valley.

Loc. Casa Piccioni 57
Vicobarone
29010 Ziano P.no
Tel: 0523/868479
Fax: 0523/840037
info@lusentivini.it
www.lusentivini.it

MOLINELLI VINI

La famiglia Molinelli da generazioni coltiva con passione i vigneti producendo i Doc dei Colli Piacentini. L'azienda è aperta a tutti per visite alla cantina e al vigneto, con gradevolissime degustazioni.

Since generations, Molinelli's family has been producing great D.o.c. wines. Guests can both visit the wine-cellar and the vineyard. Wine tasting is excellent.

Loc. Seminò, 13
29010 Ziano P. no
Tel: 0523/863344
Fax: 0523/863344
vittorio.molinelli@tin.it
www.molinellivini.it

TENUTA LA TORRETTA

Loc. Torretta
29010 Nibbiano
Tel: 0523/997008,
0523.998145
Fax: 0523/997008
info@tenutalatorretta.com
www.tenutalatorretta.com

L'azienda è collocata in una tenuta dell'Ottocento e circondata da vigneti perfetti e ordinati. Le degustazioni si svolgono sotto l'ampio portico coperto e arredato, in un atmosfera calorosa.

The firm is situated in an old XIX century building and surrounded by orderly vineyards. The guests can taste wines under a covered and furnished porch, in a warm atmosphere.

TENUTA LA PERNICE

Loc. Pernice
Castelnovo V.T.
29011 Borgonovo
Val tidone
Tel: 0523/860050
Fax: 0523/860050
info@tenutapernice.com
www.tenutapernice.com

Gestita da sole donne, l'azienda coltiva i vigneti e produce i vini secondo i sistemi integrati per la tutela dell'ambiente. La sala degustazione è caratterizzata da un bel terrazzo panoramico.

Only run by women, this firm cultivates vineyards and produces wines care to the systems for the environmental protection. The dining-room is characterized by a panoramic terrace.

TORRE FORNELLO

Loc. Fornello
29010 Ziano P.no
Tel: 0523/891001
Fax: 0523/861638
vini@torrefornello.it
www.torrefornello.it

Attraverso una grande passione per questa terra, nel 1998 Enrico Sgorbati ha dato il via alla ristrutturazione dell' antico complesso rurale ed alla costruzione di una moderna cantina per la produzione di vini di assoluta eccellenza e personalità.

Thanks to a great passion for this land, in 1998, Enrico Sgorbati began the renovation of the ancient rural building and the construction of a modern cellar for the production of high quality wines.

AZ. AGR. ZERIOLI

Sorta nel 1890, l 'azienda si tramanda da quattro generazioni di viticoltori. I vini prodotti con le proprie uve sono Gutturnio, Ortrugo, Pinot Grigio Rosè, Bonarda, Malvasia e Vin Santo.

Born in 1890, the firm hands down from four generations of wine grower. The wines produced with their grapes are: Gutturnio, Ortrugo, Pinot Grigio Rosè, Bonarda, Malvasia e Vin Santo.

Loc. Pozzolo Grosso, 253
29010 Ziano P. no
Tel: 0523/751229
Fax: 0523/757103
info@zeriolivini.com
www.zeriolivini.com

RISTORANTE CASA BELLA

Casabella è un edificio dei primi del Novecento elegante nella sua semplicità: qui si propongono solo pietanze tipiche locali abbinate ai vini dei colli piacentini.

Casabella offers only typical local dishes, wines and salami. It is a building dated back to the first decade of the XX century, elegant in its simplicity.

Loc. Casabella
29010 Ziano P. no
Tel: 0523/862840
info@ristorantecasabella.com
www.ristorantecasabella.com

LOCANDA TRATTORIA CESARINA

Locanda da tempi remoti, antica posta per il cambio dei cavalli, oggi nelle sale del ristorante trionfa l'offerta della migliore tradizione gastronomica piacentina.

An inn since ancient times, old post-horses, nowadays it is also a restaurant where tasting delicious typical dishes.

Via Romagnosi, 31
Trevozzo
29010 Nibbiano
Tel: 0523/998301
Fax: 0523/733070
renatogroppi999@hotmail.com
www.locandacesarina.it

RISTORANTE LE PROPOSTE

Loc. Corano
29011 Borgonovo V.T.
Tel: 0523/845503
Fax: 0523/845621
info@ristoranteleproposte.it
www.ristoranteleproposte.it

Il ristorante è ricavato dal funzionale recupero di un rustico, dove Danila Ratti propone la tradizione piacentina nei piatti e quella valtidonese nei vini.

The restaurant is made out of an old country cottage, where Danila Ratti offers traditional dishes of Piacenza and wines of the Tidone Valley.

RISTORANTE PACE

Via Provinciale, 10
29010 Caminata
Tel: 0523/990047
Fax: 0523/990047

Il nome gli si addice per la deliziosa località in cui si trova, per tutto il verde dei boschi a breve distanza. Riaperto nel 2001 l'ambiente è familiare, come le proposte culinarie.

Its name "peace" reflects the beautiful place where it is situated, characterized by verdant woods. Opened again in 2001, the restaurant is cosy and the dishes are really good.

MANGIA, BEVA E... TAS!

Viale dei Mille, 19
29010 Ziano P.no
Tel: 0523/862020
mangiabevaetas@gmail.com
www.mangiabevaetas.it

La gestione è a conduzione familiare e i locali, eleganti e raffinati, dotati di aria condizionata, offrono una vista sui vigneti circostanti. Le specialità della casa provengono dalla cucina tradizionale piacentina, piemontese e valdostana e gli ospiti sono sempre accolti con sorriso e simpatia. Sono ammessi i cani.

The firm is a family run business with charming and refined rooms where you can
See vineyards outside the window. The household specialities are traditional dishes of Piacenza, Piemonte and Val d'Aosta cooking. The guests are welcome by smiling waiters. Dogs admitted.

AGRITURISMO CASTELLO DI LUZZANO

Il piccolo borgo di Luzzano ospita, oltre all'agriturismo, il Castello, le cantine, la bella chiesa in stile neo classico, l'edificio della Vecchia Dogana e le case rurali.

The little burg of Luzzano is characterized not only by the farmhouse, but also by the castle, the cellars, the nice neoclassic style church, the building of the old customs and the country cottages.

Loc. Luzzano, 5
29010 Ziano P.no
Tel: 0523/863277,
864961
Fax 0523/865909
turismo@castelloluzzano.it
www.castelloluzzano.it

CASTELLO DI ROCCA D'OLGISIO BED AND BREAKFAST

Stanze ambientate in un luogo ricco di storia e di fascino consentono al turista di sentirsi privilegiato. Le colazioni sono all'insegna della tradizione piacentina.

The rooms are in a place rich in history and charm. Breakfast offers our typical products.

Rocca d'Olgisio
29010 Pianello
Tel: 0523/998075
Fax: 0523/998045
info@roccadolgisio.it
www.roccadolgisio.it

OSTELLO DELLA GIOVENTÙ

Base di partenza per escursioni lungo la Val Tidone l'ostello, di proprietà del comune, è stato ricavato in un ala del castello Dal Verme, nel centro storico di Pianello

The hostel is a starting point to organize excursions through the Tidone Valley. Property of the Town Hall, it is made out of part of the Dal Verme's castle, in the town centre of Pianello.

Largo dal Verme, 46
29010 Pianello V.T.
Tel: 0523/994111
Fax: 0523/994123
info@comunepianellovaltidone.it
www.comunepianellovaltidone.it

CASTELLO DI ROCCA D'OLGISIO

Rocca d'Olgisio
29010 Pianello
Tel: 0523/998075
Fax: 0523/998075
info@roccadolgisio.it
www.roccadolgisio.it

Una rocca imponente che domina l'intera vallata, in mezzo ai boschi, per secoli luogo inaccessibile che oggi si offre ai turisti in tutta la sua maestosa bellezza.

This stately fortress overlooking the whole valley is situated among woods on a rocky spur. For centuries an unapproachable castle, today a place which is really worth a visit.

IAT BORGONOVO VAL TIDONE

p.zza Garibaldi, 18
29011 Borgonovo
Val Tidone
Tel: 0523/861210
Fax: 0523/861210
iatborgonovo@libero.it

VAL TREBBIA
paesaggi di luce e sapori

TREBBIA VALLEY:
landscapes of lights and flavours

La **Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini** si sviluppa in Val Trebbia, in un percorso che si articola da Rivergaro a Coli. L'ampia vallata, che ha avuto da sempre una notevole importanza per lo sbocco verso la Liguria, si estende lungo tutto il corso del fiume Trebbia che si snoda per circa 110 Km. Mentre la zona bassa è per tradizione vocata alla viticoltura, l'alta Val Trebbia, ai confini con la Liguria, sfodera paesaggi di rara bellezza. In questi luoghi, dove le acque del fiume sono ancora balneabili e scorrono tra le rocce disegnando tortuosi meandri, sono praticabili diversi sport all'aria aperta, dal semplice escursionismo, alla canoa,

The 'Wines and Flavours Trail of the Hills of Piacenza' continues in Trebbia Valley, going from Rivergaro to Coli.
This wide valley, which has always been a very important link to Liguria, winds along the Trebbia river course for 110 Km.
Its plain part is traditionally dedicated to winegrowing, while the upper part, on the Ligurian border, presents rare enchanting landscapes.
In these places, where the waters of the Trebbia river are still bathing and flow amid rocks creating tortuous meanders, it is possible to practice several sports such as trekking, canoeing and fishing.
Just passed Gazzola, Rivalta is worth a

alla pesca.
A sud di Agazzano, verso la pianura, si trova il comune di **Gazzola**, la cui sede municipale è posta nel castello risalente alla prima metà del XIV secolo, dagli evidenti rimaneggiamenti di età barocca. A testimoniare violenze e splendori degli antichi casati rimangono la Torre di Momeliano, i castelli di Monticello e Lisignano.
Superata Gazzola è consigliata una sosta a Rivalta dove, all'interno del caratteristico borgo fortificato, è visitabile il castello che domina la riva sinistra del Trebbia e che conserva una massiccia torre quadrata di origine medievale. La rocca fu ampliata verso la metà del XV secolo e conserva caratteristiche rinascimentali con portici e loggiati, mentre la facciata esterna con timpano triangolare e lo scalone, che dal cortile porta al piano superiore, sono settecenteschi.
La zona fu teatro di una drammatica battaglia tra Romani e Cartaginesi: nel 218 a.C., durante la seconda guerra punica, l'esercito di Annibale sconfisse le truppe condotte da Publio Cornelio Scipione.
Da Gazzola si arriva facilmente a **Rivergaro**, amena località turistica, il cui castello, oggi Villa Anguissola Scotti, sottoposto durante il Medioevo a numerosi assalti, fu ristrutturato alla fine del XVIII secolo e vanta una bella facciata con colonne binate e timpano. Si consiglia una visita alla parrocchiale di Sant'Agata in stile neoclassico e al seicentesco oratorio di San Rocco.
La "Strada dei vini" prosegue lungo la

visit: inside its characteristic fortified burg, the castle, situated on the left bank of Trebbia river, preserves a square tower of medieval origin.
The fortress was widened in the second half of the XV century and still has Renaissance arcades and loggias, while the facade, characterized by a triangular gable, and the great staircase, leading from the courtyard to the first floor, are dated back to the XVIII century.
This area was the scene of a bloody battle between Romans and Carthaginians: in 218 b.C., during the second Punic war, the Hannibal's army defeated the troops led by Publius Cornelius Scipio.
*From Gazzola we easily get to **Rivergaro**, a nice tourist resort, whose castle, nowadays Villa Anguissola Scotti, was besieged many times during the Middle Ages and restored at the end of the XVIII century. It's characterized by a nice neoclassic facade with twin columns and gable.*

statale 45 per raggiungere **Travo**, centro abitato fin dal Neolitico e poi colonizzato dai Romani, dove fu martirizzato S. Antonino, patrono della città di Piacenza. Il centro storico del paese si è sviluppato attorno al castello degli Anguissola, di impianto medievale, oggi proprietà comunale che ospita il Museo Archeologico.
La statale 45 si fa più stretta e tortuosa e, avvolta da una natura di incontaminata bellezza, da montagne appenniniche in cui ai campi coltivati si alternano boschi di faggi, castagni, querce e pini, conduce a Bobbio a circa 300 metri di altitudine, il centro turistico più importante della valle, stazione di villeggiatura legata al turismo fluviale. Il simbolo della città è il Ponte Vecchio, detto anche Gobbo, di origine romana, dalla inconfondibile sagoma irregolare delle sue undici campate,dovuta alla furia delle acque o, come vuole la leggenda popolare, all'opera del demonio che l'avrebbe costruito in una sola notte. Il centro storico del paese si sviluppa attraverso tortuose stradine lastricate di impianto medievale, vecchie case e palazzi signorili. La storia del borgo, ubicato in posizione significativa per il controllo della via del sale che da Piacenza, lungo la Val Trebbia, giungeva a Roma, si identifica con quella dell'Abbazia di San Colombano, fondata nel 614 d.C. dal monaco irlandese e che tra il IX e il X secolo visse il suo massimo splendore contribuendo alla trascrizione dei codici e alla trasmissione del patrimonio culturale classico. Nei locali del monastero trova sede il Museo dell'ab-

The neoclassic Church of St. Agatha and the XVII century oratory of St. Rocco are worth a visit.
*The 'Trail' winds along the route 45 towards **Travo**, a village that has been inhabited since the Neolithic period and that also became a Roman colony. Here St. Antonino, Roman soldier converted to Christianity and patron of Piacenza, was martyred.*
The centre of the village was built around the Anguissolas' medieval castle, today property of the Town Hall and seat of the Archaeological Museum.
*The route 45 is surrounded by a beautiful scenery: a hilly landscape that presents crops, woods of beeches, oaks, chestnuts and pines one after the other. The street becomes narrower and more winding as soon as we approach **Bobbio**, situated at 300 metres of altitude and the most important tourist centre of the valley, a holiday resort famous above all for the river tourism.*
The symbol of this town is the Ponte Vecchio (Old Bridge), known also as Ponte Gobbo ('hunch-backed' bridge), of Roman origin. Its irregular structure composed of eleven spans is told to be built by the fury of waters or, as a popular legend tells, by the devil in a single night.
The town centre is characterized by winding, narrow paved streets of medieval layout and by old houses and nobility palaces.
The history of the burg, situated in an important position to control the salt street that went from Piacenza along the Trebbia Valley up to Rome, was determined by the construction of the

bazia che, tra i reperti più preziosi, conserva una teca d'avorio del IV secolo d.C.
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. Da non perdere è una visita al castello Malaspina costruito agli inizi del XIV secolo, dal cui cortile interno si gode una stupenda vista della città e delle montagne circostanti.
Il nostro percorso lungo la "Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini" prosegue in alta Val Trebbia e deviando sulla sinistra, dopo il Ponte San Martino, proseguendo per una decina di chilometri, arriva fino al paese di **Coli** che si sviluppa in una conca ai piedi del Monte S.Agostino, 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.

abbey of St. Columba founded in 614 A.D. by the Irish monk. The period of grater splendour was between the IX and X century when many codes were transcribed, increasing in this way the spreading of the classic cultural patrimony.
Today the monastery is the seat of the abbey Museum that preserves a precious ivory shrine dated back to the IV century A.D.
Close to the monastery there's the basilica of St. Columba, in whose crypt one can admire the remains of a XII century floor mosaic that represents both biblical stories and iconographic motifs like months and trades.
The Malaspina's castle is really worth a visit: it was built at the beginning of the XIV century and its inner courtyard let the visitors appreciate a beautiful view of the town and of the surrounding mountains.
Our journey through the 'Wines and Flavours Trail of the Hills of Piacenza' continues in the upper part of the Trebbia Valley: turning left after St. Martin's Bridge, going straight on for ten km. we get to ***Coli****, situated in a basin at the feet of St. Augustine's mountain, at more than 600 metres of altitude.*
This village, once an important monastic centre subordinated to Bobbio, is nowadays a small burg plenty of tourists during the summer. In the square of the church one can admire the crux Michaelica, a votive plaque with an inscription dated back to the X century. In the nearby there's a XVII shrine dedicated to St. Augustine.

IL POGGIARELLO

Presso l'azienda si svolgono costantemente lezioni e corsi di degustazione, confrontando i vini piacentini con altre realtà vinicole. Ottima l'accoglienza e la visita guidata ai vigneti.

In this firm the guests can follow both lessons and tasting classes, comparing the wines of Piacenza to the ones of other provinces. Welcome is warm and the visit to the vineyards is perfectly organized.

Loc. Poggiarello
Scrivellano
29020 Travo
Tel: 0523/957241
Fax: 0523/614502
info@ilpoggiarellovini.it
www.ilpoggiarellovini.it

LA STOPPA

La Stoppa è un'azienda antica che, nel 1973, fu acquistata dalla famiglia Pantaleoni, che in poco tempo razionalizzò gli impianti e rinnovò la cantina.
Oggi l'azienda, è condotta da Elena Pantaleoni, che insieme all'enologo Giulio Armani ha voluto che i maggiori investimenti fossero destinati alla vigna.

La Stoppa is an ancient firm with, in 1973 was bought by Pantaleoni family who renewed the cellar and the systems.
Nowadays, the firm is managed by Elena Pantaleoni who thinks that (in collusion with the oenologist Giulio Armani) the most part of the investments had to be for the vineyard.

Loc. Ancarano
29029 Rivergaro
Tel: 0523/958159
Fax: 0523/951141
info@lastoppa.it
www.lastoppa.it

MARCHESE MALASPINA

Nel cuore del centro storico di Bobbio l'azienda presenta una cantina storica, con botti secolari, di grande fascino. Nel palazzo nobiliare si propongono le degustazioni dei vini.

In the middle of Bobbio centre, the firm has a historical cellar with old casks. In the nobility palace the firm offers its wine tasting.

Contrada Borgoratto, 26
29022 Bobbio
Tel: 0523/936048
vitivinicola@marchesemalaspina.it
www.marchesemalaspina.it

ANTICA TRATTORIA BELLARIA

Via Genova, 88
29029 Rivergaro
Tel: 0523/958612
Fax: 0523/958612
merlinisara@libero.it

Un luogo prossimo al secolo di vita dove l'attenzione alla selezione delle materie prime è la base delle scelte culinarie. Ampie e luminose sale accolgono i turisti.

A hundred-year old restaurant characterized by a careful selection of primary products to prepare typical dishes. The rooms are spacious and bright.

LOCANDA DEL FALCO

Loc. Rivalta
29010 Gazzola
Tel: 0523/978101
sapiazz@libero.it
www.locandadelfalco.com

Il borgo medievale di Rivalta fa da cornice a questo ristorante, che risale al Quattrocento. Una cucina di territorio che mantiene intatta l'atmosfera di tempi antichi.

This fifteen century restaurant is situated in the medieval burg of Rivalta. An excellent typical cuisine in an ancient atmosphere.

RISTORANTE OLYMPIA

Via Statale 45, 102
Niviano
29029 Rivergaro
Tel: 0523/957608
Fax: 0523/957608
info@ristoranteolympia.it
www.ristoranteolympia.it

Situato all'ingresso di una delle vallate più belle del nord Italia, la Val Trebbia, nei pressi di Rivergaro nota località turistica, questo ristorante ha saputo mantenere inalterate le doti di genuinità e qualità della cucina tipica piacentina.

Situated where the Trebbia Valley starts, one of the most beautiful valley in Italy, this restaurant has always preserved the genuineness and quality of the typical Piacenza's dishes.

HOTEL RISTORANTE FILIETTO

A seicento metri di altitudine, in un luogo tranquillo e limpido dell'alta Val Trebbia, il ristorante offre una cucina legata alla tradizione bobbiese e piacentina.

At 600 m. of altitude in a calm and relaxing place in the Trebbia Valley, the restaurant offers dishes of Bobbio and Piacenza tradition.

Loc. Costa Tamborlani
Mezzano Scotti
29022 Bobbio
Tel: 0523/937104
Fax: 0523/937613
info@filietto.it
www.filietto.it

AGRITURISMO CORTE DEL GALLO

Un'intera parte del borgo di Bassano è stata recuperata per adibirla agli spazi di questo agriturismo, ove nella sala dedicata al ristoro si possono degustare le pietanze classiche piacentine.

A part of the burg of Bassano has been restored to build this farmhouse. In the dining-room the guests can taste our typical products.

Loc. Bassano Sotto, 12
29029 Rivergaro
Tel: 0523/958630
Fax: 0523/956451
info@cortedelgallo.it
www.cortedelgallo.it

CROARA VECCHIA BED AND BREAKFAST

Gli ambienti di grande fascino della struttura si trovano a ridosso del campo da golf e del centro equestre, a breve distanza dal borgo di Rivalta.

The rooms which are very charming, are behind the golf course and the equestrian center, just a short distance from the burg of Rivalta.

Loc. Croara Vecchia
29010 Gazzola
Cell: 333/2193845
Fax: 0523/977153
gmilanopc@tin.it
www.croaravecchia.it

CASTELLO DI RIVALTA

Castello di Rivalta
29010 Gazzola
Tel: 0523/978104, 978191
Fax: 0523/978300
info@castellodirivalta.it
www.castellodirivalta.it

Posto sulle rive del fiume Trebbia, il castello è parte integrante del borgo medievale di Rivalta. Le visite accompagnano il turista attraverso secoli di storia.

The castle on the bank of Trebbia river, is situated in the medieval burg of Rivalta. The tourists will feel like travelling through centuries of history.

MULINO ERBAGRASSA

Loc. Mulino Erbagrassa
29022 Bobbio
Tel: 328/3828013
mulinoerbagrassa@gmail.com

Quasi nascosto tra i boschi dell'alta Val Trebbia il mulino è una meta per gli appassionati della storia e delle tradizioni. Si tengono corsi per imparare le tecniche di molitura e panificazione.

Hidden in the wood of the upper part of the Trebbia Valley, this mill is perfect destination for those people interested in history and tradition. As a matter of fact, one can attend classes to learn the techniques of milling and breadmaking.

MUSEO ETNOGRAFICO VAL TREBBIA

Loc. Callegari
Cassolo
29022 Bobbio
Tel. 0523/937705
Fax: 0523/937138
museoetnografico@libero.it
www.museoetnograficovaltrebbia.it

Nel borgo di Callegari un edificio rurale del seicento ospita gli attrezzi di civiltà contadina, le storie degli abitanti della valle, le tradizioni culturali e le leggende.

In the burg of Callegari, this XVII century country building preserves the tools of the rural civilization, the cultural traditions and the legends of the valley.

Castel S.Giovanni
Sarmato
Rottofreno
Borgonovo Val Tidone
Gragnano Trebbiense
Ziano Piacentino
Vicobarone
Gossolengo
Gazzola
Pianello Val Tidone
Agazzano
Piozzano
Rivergaro
Nibbiano
Travo
Bobbio
Coli
Bettola

Pontenure
Cadeo
Podenzano
S.Giorgio Piacentino
Grazzano Visconti
Vigolzone
Carpaneto Piacentino
Fiorenzuola d'Arda
Chiaravalle della Colomba
Alseno
Castell'Arquato
Lugagnano Val d'Arda
Vigoleno
Vernasca
Ponte dell'Olio
Gropparello
Veleia
Caorso
Cortemaggiore
Besenzone
S. Pietro in Cerro
PARCO PROVINCIALE

UIT RIVERGARO

Via Trebbia, 25
29029 Rivergaro
Tel: 0523/956234
Fax: 0523/956234
uit.rivergaro@tramballando.it

IAT BOBBIO

p.zza San Francesco, 1
29022 Bobbio
Tel: 0523/962815
Fax: 0523/936666
iatbobbio@libero.it

NURE VALLEY: an unpolluted nature

La Strada dei Vini e dei Sapori di Colli Piacentini attraversa la Val Nure, una delle valli centrali della provincia piacentina.
Visitare questa vallata significa immergersi in una natura suggestiva, riscoprire itinerari che una volta erano percorsi da muli carichi di olio dei mercanti genovesi e dei cereali dei mercanti piacentini, confondersi nel territorio montano circostante, ancora pullulante di castelli della nobiltà locale, di case in pietra simili a fortilizi e di mulini.
Nella zona pianeggiante si incontrano i castelli strategicamente più importanti come Altoè e Grazzano, attorno al quale è stato costruito il caratteristico borgo diventato una nota meta turistica.
Nel settore appenninico ci si perde tra

The 'Wines and Flavours Trail of the Hills of Piacenza' passes through the Nure Valley, one of the central valleys of the province of Piacenza.
A visit here means to plunge in a striking nature, to discover itineraries once crossed by mules loaded with oil of Genoese merchants and with cereals of Piacenza traders, to get mixed up with the surrounding hills, still plenty of castles of the local nobility and of stone houses that look like fortalices and mills.
In the plain area there are castles that were very important strategically such as Altoè and Grazzano: a characteristic burg was built around this last one

le cime interrotte da speroni rocciosi, tra i prati e i boschi ricchi di funghi e castagne, qui sono possibili suggestive escursioni verso laghi di origine glaciale, unici per la ricchezza della flora e della fauna.
La "Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini" raggiunge **Grazzano Visconti**. L'affascinante borgo, ricostruito in stile medievale all'inizio del Novecento, con

le stradine circondate dal verde, le caratteristiche abitazioni con guglie e bifore, le botteghe artigiane famose per la lavorazione del legno, della ceramica e del ferro battuto, è una delle più note mete turistiche del territorio piacentino. Il borgo si deve a Giuseppe Visconti di Modrone che alla fine del XIX secolo, intorno ad un castello trecentesco, curò la costruzione del complesso rurale secondo il gusto neogotico.
Da Grazzano Visconti, seguendo la statale 654, si raggiunge **Vigolzone** dove reperti archeologici attestano che la zona fu

that is nowadays a renowned tourist destination.
The Apennine part is characterized by summits interrupted by rocky spurs, by meadows and woods rich in mushrooms and chestnuts, where it is possible to organize suggestive excursions towards lakes of glacial origin, unique for the richness of flora and fauna.
*After a break in **San Giorgio**, ancient Lombard town where one can admire the XI century castle, today seat of the Town Hall, the 'Wines and Flavours Trail of the Hills of Piacenza' passes through Grazzano Visconti, a charming burg that was rebuilt at the beginning of the XX century with narrow streets surrounded by open spaces, characteristic houses with spires and double lancet windows, artisan shops famous for the manufacturing of wood, ceramics and iron.*
The burg was wanted by Giuseppe Visconti di Modrone who, at the end of the XIX century, had it built in a neogothic style around the castle dated back to 1300.
*Going on from **Grazzano Visconti** along the route 654 we get to **Vigolzone**, a village already inhabited in the first centuries of the Christian era*

abitata sin dai primi secoli dell'età cristiana. In paese si ammira il bel castello fatto costruire nella prima metà del XIV secolo, da Bernardo Anguissola, e restaurato agli inizi del '900, secondo i canoni neogotici. L'edificio presenta un possente torrione quadrato con merlature ghibelline.

Il percorso enogastronomico conduce a **Ponte dell'Olio**, importante fin dall'antichità per la sua posizione strategica di controllo delle vie commerciali che, dalla Pianura Padana, portavano ai porti della Liguria: per questa zona avvenivano gli scambi tra i cereali dei commercianti piacentini e l'olio d'oliva e il sale dei mercanti genovesi.

In paese si può visitare la chiesa di San Giacomo (XVIII secolo), con il prezioso organo, e l'oratorio di San Rocco (XV secolo).

Alla fine del paese si ammira lo scenografico castello di Riva, costruito nel 1277 e restaurato in stile neomedievale, mentre risalendo le colline del paese, alla sinistra del fiume si ammira un paesaggio piacevole; svoltando a destra si raggiunge Carmiano, piccolo borgo collinare sviluppato attorno ad un edificio di antica fondazione.

L'itinerario prosegue in alta Val Nure, in un territorio che vanta zone dalla natura incontaminata, dove diverse piccole aziende, aderendo al progetto Natural Valley, si sono dedicate alle coltivazioni biologiche.

Il percorso della "Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini" si identifica con quello della statale 654 e arriva a **Bettola**, attraverso un itinerario che si

as it is witnessed by some archaeological remains. In the centre you can admire the nice castle built during the first half of the XIV century, following Bernardo Anguissola's will, and restored at the beginning of 1900 in neo-gothic style.

*The oeno-gastronomic tour leads to **Ponte dell'Olio**, an important town since the ancient times for its strategic position to control the commercial roads that, from the Po river Basin, led to the Ligurian harbours: this was the place where the Piacenza traders sold their cereals to the Genoese merchants in exchange of the olive oil. Worth a visit are the church of St. James (XVIII century) with its precious organ and the oratory of St. Rocco (XV century).*

At the end of the village there's the spectacular castle of Riva built in 1277 and restored in neo-medieval style.

*The journey of the 'Wines and Flavours Trail of the Hills of Piacenza' goes on along the route 654 and leads to **Bettola**, following an itinerary that winds through woods, crops and charming valleys, where every single tower and bell tower and every single house remind of a secular working of the stone, typical of the valley, in a territory that has always had a strategic importance since the Middle Ages.*

Bettola, that means tavern, was a place where the merchants passing through the valley had a break; the cosy town

snoda tra boschi e spettacolari vallate che si alternano a coltivi, dove ogni torre e campanile, ogni casa di pietra, ricorda la secolare lavorazione del sasso tipica della valle, in un territorio che ha avuto fin dal Medioevo un'importanza strategica.
La cittadina di Bettola, che significa osteria, era il luogo di sosta e di ristoro per i viandanti che attraversavano la vallata; l'accogliente cittadina è ancora luogo di scambi, di mercati e di passaggi ed è divisa dal ponte in due borghi, San Bernardino e San Giovanni con l'ampia piazza che ha al centro la statua di Cristoforo Colombo, la cui famiglia sembra originaria di questi luoghi. La casa natale di Colombo sorgerebbe ancora a Pradello dove esiste la Torre del Colombo, casatorre trecentesca sede di un museo dedicato al navigatore.
Da Bettola si sale verso Prato Barbieri e Groppovisdomo, attraversando piccoli borghi in cui predomina l'antica architettura rurale; il paesaggio attraversa boschi che si aprono su ampie e ordinate radure, dove l'itinerario si ricollega con l'abitato di Gropparello.

is still important for its exchanges, both of merchants and of transit, and it is divided into two parts by the bridge: St Bernardino and St. Giovanni. This last one is characterized by a wide square that in the middle has the monument dedicated to Christopher Columbus. As a matter of fact, Bettola seems to be the town of origin of Columbus' family. His home should be in Pradello, where there's the Tower of Columbus' family, a house – tower dated back to the XIV century, seat of a museum dedicated to the navigator.

WINE CELLARS • CANTINE

BARACCONE

Loc. Ca' Morti, 1
29028 Pontedell'Olio
Tel: 0523/877147
Fax: 0523/877147
info@baraccone.it
www.baraccone.it

L'azienda agricola Baraccone deriva il suo nome dalla località omonima, presso Folignano di Ponte dell'Olio, dove i nonni, ai primi del '900, fondarono la prima cantina che qui operò per circa un secolo. Si tratta di un'azienda piccola, dotata attualmente di quasi 10 gli ettari di vigna in produzione, destinati ad aumentare gradualmente nei prossimi anni.

The farm Baraccone, takes its name from the homonym locality in the vicinity of Folignano in Ponte dell'Olio, where the owner's grandparents, in the early twentieth century, founded the first cellar that worked for a century. It is a small firm with a vineyard of 10 hectares which produces the typical local wines.

MARENGONI, SILVIO, LINO E FLAVIO

Loc. Casa Bianca, 1
29028 Pontedell'Olio
Tel: 0523/877229
Fax: 0523/877229
linomare@libero.it
www.vitivinicolamarengoni.it

Simpatia, disponibilità, entusiasmo sono gli ingredienti che la famiglia Marengoni offre ai turisti, assieme alla degustazione dei vini e alla visita della cantina.

Nice, willing and enthusiasm are the elements characterizing Marengoni's family. They offer to tourists a good wine tasting and a visit to the cellar.

RESTAURANT& LODGINGS • RISTORAZIONE E RICETTIVITÀ

AGRITURISMO LA TOSA

Loc. La Tosa
29020 Vigolzone
Tel: 0523/870727
Fax: 0523/870358
latosa@libero.it
www.latosa.it

All'interno dell'agriturismo, oltre a scoprire la cucina piacentina più classica si può visitare la cantina di produzione e il museo della vite e del vino, con una ricca collezione di volumi storici sulla viticoltura e la cantina di produzione.

In this farmhouse you can discover our traditional cuisine and also visit the cellar, the museum dedicated to vines and wines and the cellar, with a rich collection of ancient books about vine-growing and winery production.

L'agriturismo offre un servizio di ristorazione con spazi anche all'aperto e la possibilità di visitare il museo della cantina e degli antichi ricami, inoltre si possono acquistare i nostri vini Doc.

Not only a restaurant with open space but also a farmhouse that offers its guests a visit to its wine and ancient embroidery museum. Possibility to buy D.o.c. wines.

AGRITURISMO RONCO DELLE ROSE

Loc. Casa Gatti
di Carmiano, 63
29020 Vigolzone
Tel. 0523.877267
Fax 0523.877267

IAT GRAZZANO VISCONTI

Viale del Castello, 2
Grazzano Visconti
29020 Vigolzone
Tel. 0523.870997
Fax 0523.870997
iat@grazzano.it

Arda Valley: between vineyards and castles

La Val d'Arda è la vallata che occupa la parte est del territorio piacentino, confina con la provincia di Parma e comprende oltre al corso dell'Arda, quello dei torrenti Ongina, Stirone, Chero e Chiavenna. Si sviluppa dal Po all'Appennino, tra incantevoli paesaggi fluviali, colline coltivate a vigneti, suggestive erosioni collinari dei parchi naturali, scavi romani, borghi medievali, città rinascimentali e abbazie. La zona est della valle, attraversata oggi dalla Via Emilia, fu un tempo percorsa dai pellegrini medievali che seguendo il tracciato dell'antica consolare romana, che coincideva con quello della Via Francigena, si dirigevano verso le mete di pellegrinaggio.

The Arda Valley, the western valley of the province of Piacenza on the border with Parma, is crossed by the Arda river and other streams: Ongina, Stirone, Chero and Chiavenna. Its extension goes from the Po river to the Apennines, among charming fluvial landscapes, hills covered with vineyards, suggestive erosions of the natural parks, Roman excavations, medieval burgs, Renaissance towns and abbeys.
Its eastern part, nowadays crossed by the Emilia Road, once was travelled by medieval pilgrims. They followed the route of the ancient consular road, which corresponded to the Francigena Way, to go towards the pilgrimage

Il percorso della "**Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini**" parte da **Carpaneto Piacentino**. Il vivace centro commerciale di origine romana sfoggia tracce del passato nel palazzo municipale e nella chiesa parrocchiale con affreschi della scuola del Bibiena.
Lasciando Carpaneto P.no, percorrendo strade secondarie che tagliano le verdissime colline della Val Chero, del Chiavenna e del Vezzeno, superando il castello di Sariano, con i resti della roccaforte del XIV secolo, si raggiunge **Gropparello** che, con il suo castello arroccato su una rupe, domina la valle sul Vezzeno.
Proseguendo si arriva a Veleia, una delle più importanti zone archeologiche dell'Emilia-Romagna, tuttora oggetto di campagne di scavo, situata nei pressi del Parco Provinciale del Monte Moria, un'area boscata con praterie situata sulle pendici del Monte Croce dei Segni. Veleia, scoperta verso la metà del XVIII secolo, fu fiorente municipio romano e conserva la struttura urbanistica della Roma Giulio-Claudia: il sito si sviluppa attorno al foro con basilica e ai quartieri di abitazione. In estate i resti archeologici si rianimano attraverso spettacoli teatrali classici. La "Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini" continua per **Lugagnano Val d'Arda**, dove i calanchi del Monte Giogo ricchi di fossili formano il contesto ambientale dell'abitato; degno di nota è il settecentesco Palazzo Gandolfi, sede del municipio, oltre alla chiesa parrocchiale di San Zenone.
Da Lugagnano Val d'Arda la strada, ac-

places.
*The journey of the 'Wine and Flavours Trail of the hills around Piacenza' begins in **Carpaneto**.*
The lively trade centre of Roman origin still shows traces of the past: the palace, today seat of the Town Hall, and the church with frescoes of the Bibiena school.
*Leaving Carpaneto, driving along little streets that pass through green hills of the valleys Chero, Chiavenna and Vezzeno, going over the remains of the XIV castle of Sariano, we get to **Gropparello** that overlooks the Vezzeno valley with the castle.*
Going on we get to Veleia, one of the most important archaeological sites in Emilia – Romagna where excavations still continue: it is situated in the verdant park of Monte Moria, an area

compagnata da colline, dirupi e calanchi, testimonianze di quando, durante il Pliocene, il mare lambiva le pendici dell'Appennino e vi nuotavano balene e pesci, di cui sono rimasti i resti nelle argille grigio-azzurre della zona, arriva a **Castell'Arquato**. Il borgo medievale è adagiato sulle colline plioceniche della Riserva naturale del Placenziano, distribuita tra il torrente Ongina e il rio Osello; attraverso una passeggiata panoramica tra antiche case e botteghe artigiane, si arriva al centro storico del borgo, collocato sulla sommità della collina, qui si trova la piazza del Municipio, sulla quale si affacciano gli edifici simbolo del potere religioso e politico: la splendida Collegiata romanica di Santa Maria, le torri della Rocca del XIV secolo e il massiccio Palazzo Pretorio, realizzato alla fine del XIII secolo e ampliato nel Quattrocento. Da visitare è il Museo Geologico che conserva i fossili trovati in zona.

Da Castell'Arquato una breve deviazione conduce a Vigolo Marchese, con la parrocchiale e il battistero romanici, qui la strada prosegue nei vigneti della Val Chiavenna, per tornare a Lugagnano.

Quindi in breve si giunge a **Vernasca**, posta sul crinale tra il torrente Arda e il torrente Ongina, con il campanile e l'abside della pieve romanica di San Colombano.

Il borgo medievale di Vigoleno domina la valle del Parco regionale dello Stiro-

covered with woods and meadows on the northern slopes of the mountain Croce dei Segni.

Veleia, discovered at about the half of the XVIII century, was a flourishing Roman town and its layout reminds us of the Julius – Claudia Rome: the site grew around the forum with the basilica and the dwelling areas. In the summer it becomes stage of classic plays.

*The 'Wines and Flavours Trail of the Hills of Piacenza' goes on towards **Lugagnano**, where the landscape is characterized by the Mount Giogo badlands (ravines) rich in sea – fossils; worth a visit are the XVIII century Gandolfi's Palace, seat of the Town Hall, and the Church of St. Zeno.*

*From Lugagnano we get to **Castell'Arquato** driving along streets surrounded by hills, crags and badlands: during the Pliocene this area was covered by the sea as it is witnessed by the whales and fish fossils found in the grey – light blue clay of the Apennines.*

The medieval burg is situated on the Pliocene hills of the Placenziano nature

ne, dove il torrente, segnando il confine tra le province di Piacenza e di Parma, scava il proprio alveo negli affioramenti argillosi e sabbiosi del Pliocene e del Pleistocene, ricchi di fossili e in particolare di molluschi. Il borgo presenta una pianta ellissoidale ed è cinto da mura merlate, percorse da un camminamento di ronda dal quale si ammira un panorama mozzafiato.
L'accesso al borgo è sottolineato dalla presenza del rivellino e dal 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. La Pieve di San Giorgio si trova invece nei pressi delle

reserve, between the Ongina stream and the Osello brook; walking along panoramic streets between ancient houses and artisan shops we get to the centre of the village on the hill top. Here one can admire the Town Hall square, surrounded by the buildings that are the symbols of the religious and political powers: the beautiful Romanesque collegiate church of St. Mary, the towers of the XIV century fortress and the Magistrate's Palace, built at the end of the XIII century and enlarged in the XV century.
Worth a visit is the Geologic Museum that preserves the fossils found in this area.
A brief detour leads us from Castell'Arquato to the church and the Romanesque baptistery of Vigolo Marchese, and, from here, the street goes back to Lugagnano passing through the Val Chiavenna vineyards.
After a few minutes we get to ***Vernasca****, situated between the streams Arda and Ongina: to see the bell tower and the Romanesque church apse of St. Columba.*
The medieval burg of Vigoleno overlooks the valley of the Stirone

mura orientali, risale al XII secolo ed è uno degli esempi di architettura sacra romanica più importanti nel piacentino.
Da Vigoleno, si tiene per Castelnuovo Fogliani, il cui palazzo conserva un torrione del 1377, si arriva ad **Alseno**, quindi deviando a sinistra, si raggiunge l'abbazia di Chiaravalle della Colomba, l'ultima tappa del nostro percorso. Il complesso abbaziale, tuttora abitato dai monaci, fu fondato da Bernardo di Chiaravalle nel 1135 e conserva il magnifico chiostro quadrato con archi ogivali e suggestivi capitelli istoriati.

regional park, where the stream, a border line between Parma and Piacenza provinces, flows through the clay and sand outcrops rich in fossils and mussels dated back to the Pliocene and the Pleistocene.
The burg has an elliptic form and is surrounded by embattled walls characterized by a rounds path that let everyone admire a breathtaking landscape.
The burg entrance presents a square donjon that can be visited by the public.
From the donjon, passing through the rounds path we get to the burg second tower: next to it there's the residential part of the castle which is private property.
Just after the fortress we find a little square with a fountain in its middle and the oratory dedicated to the Virgin Mary. The XII century Church of St. George is situated next to the eastern walls and is one of the most important examples of sacred Romanesque architecture in the province of Piacenza.
From Vigoleno, following the route towards Castelnuovo Fogliani, whose palace preserves a tower dated back to 1377, we get to ***Alseno****. From here, turning left, the road leads to the abbey of Chiaravalle della Colomba, last stage of our journey.*
The abbey, still inhabited by the monks, was founded by Bernardo di Chiaravalle in 1135. It preserves the beautiful square cloister with ogive arches and suggestive capitals that are illustrated with scenes.

BARBUTI GIUSEPPE

Situata nel cuore della Riserva Naturale del Placenziano l'azienda rappresenta un modello agricolo rispettoso delle tradizioni, con una cantina a conduzione esclusivamente familiare.

Situated in the middle of Placenziano Natural Reserve, the wine producing firm represents a traditional model run by a single family.

Via Ferrari
Prato Ottesola
29018 Lugagnano
Tel: 0523/801147
Fax: 0523/801147
vitivinicolabarbuti@libero.it

AZIENDA AGRICOLA "LA CIOCCA"

I titolari della "Ciocca" sono dei veri vignaioli, agricoltori per necessità, amore e passione. Sono tenaci ricercatori della qualità e della novità e si sono immersi in questa avventura come una sfida personale: coltivare direttamente le uve, nel luogo più adatto e a loro modo, ed attuare la filosofia del "vino vero", che da tempo aspiravano di realizzare.

The owners of the "Ciocca" are real wine grower, farmers for necessity, love and passion. They are dogged researcher of quality and novelty, and are involved in this "adventure" as it was a challenge with themselves: cultivating the grapes directly, in a suitable place and adequately, following the philosophy of the "authentical wine" that they have been aspiring to realize

Vigneti
Loc. Cà dei Signori
Chiavenna Rocchetta
29018 Lugagnano
Show room e cantina
Via Quercia, 116
Ciriano
29013 Carpaneto P.no
Tel: 0523/859448
Fax: 0523/853554
info@laciocca.it
www.laciocca.it

CANTINE CASABELLA

La vocazione all'innovazione è ciò che caratterizza Cantine Casabella: la continua ricerca è affidata agli esperti tecnici e all' enologo. Produciamo vini con note aromatiche intense e con una grande corposità. Dal 2007 riceve la Gran Menzione al Vinitaly di Verona.

Cantina Casabella has a vocation for innovation, continuous research and technical expertise, producing full bodied Italian doc wines with intense and aromatic notes.
Every year it receives a special mention at Verona's Vinitaly since 2007 .

Loc. Socciso
29014 Castell'Arquato
Tel: 0523/804441
Fax: 0523/804424
info@cantinecasabella.com
www.cantinecasabella.com

CASA BENNA

Loc. Casa Benna
29014 Castell'Arquato
Tel: 0523/803356
Fax: 0523/803356
casabenna@alice.it
www.casabenna.it

Piccola, raccolta, con una produzione dimensionata ai vigneti di proprietà coltivati dal 1888, Casa Benna rappresenta il gusto tradizionale dei vini del territorio arquatese.

Little, cosy, with a production in proportion to the vineyards cultivated since 1888, Casa Benna represents the traditional wine taste of the territory of Castell'Arquato.

MAGNELLI PIER LUIGI

Loc. Costa di Diolo
29018 Lugagnano
Tel: 0523/891706
Fax: 0523/891706

L'ospitalità regna sovrana in questa cantina posta in una località dalle antiche tradizioni vitivinicole; l'uva di Diolo è conosciuta per il suo particolare sapore e per i suoi acini carichi di succo.

Hospitality characterizes this winery situated in a place rich in ancient wine tradition; Diolo grapes are famous for their particular taste and their juicy grapes.

AZ. AGR. MONTESISSA FRANCESCO

Loc. Buffalora, 91
Travazzano
29013 Carpaneto P.no
Tel: 0523/850123
Fax: 0523/852096
vinimontesissa@libero.it
info@vinimontesissa.it
www.vinimontesissa.it

E' dal 1890 che la famiglia Montesissa dedica il suo impegno alla valorizzazione dei vini piacentini. Oggi a questo si affianca l'impegno per la promozione del territorio verso i turisti.

Since 1890 Montesissa's family has been dedicating great care to the promotion of Piacenza wines. Nowadays the family promotes not only wines but also our territory.

AZIENDA AGRICOLA PUSTERLA

Collocata in una spettacolare corte fortificata la Pusterla offre al turista le cantine del castello e una accogliente sala per degustazioni ricavata in uno degli antichi ambienti del fortilizio.

Situated in a spectacular fortified court, Pusterla offers its guests the castle cellars and a cosy room, made out of one of the ancient rooms, where to taste wines and typical products.

Loc. Pusterla
Vigolo Marchese
29014 Castell'Arquato
Tel: 0523/896105
Fax: 0523/896105
pusterla@vinipusterla.it
www.vinipusterla.it

TERZONI CLAUDIO, GINO, GIANCARLO & C.

Sui pendii che dominano la Val d'Arda nelle colline di Bacedasco si trova un vero tempio del buon vino e dell'ospitalità, che si tramanda da quattro generazioni, dal lontano 1860.

On the slopes overlooking the Arda Valley, and more precisely on the hills around Bacedasco we can find a temple of good wine and hospitality, handed on from father to son for four generations since 1860.

Loc. Paolini, 5
Bacedasco Alto
29010 Vernasca
Tel: 0523/895135
Fax: 0523/895135
info@terzonivini.it
www.terzonivini.it

VILLA ROSALBA

Piccola azienda condotta in modo familiare con un entusiasmo contagioso per i visitatori e gli ospiti che si attardano sulle rustiche panche sotto il porticato della cantina.

Family business little firm with a contagious enthusiasm; both visitors and guests can relax on the country benches under the porch.

Via Casa Batù, 106
Loc. Celleri
29013 Carpaneto
Tel: 0523/850148
Fax: 0523/850148
az.agr.villa_rosalba@infinito.it

SALUMIFICIO LA ROCCA

Via Caneto
29014 Castell'Arquato
Tel: 0523/805139
Fax: 0523/803641
info@salumificiolarocca.com
www.salumificiolarocca.com

Il salumificio offre capolavori dell'alta salumeria piacentina ottenuti dalla salvaguardia delle tradizioni nella produzione e stagionatura dei salumi. L'azienda dispone di uno spaccio per la vendita diretta al turista.

The high traditional producing and seasoning processes make the typical cured pork meats become masterpieces of refined delicatessen from Piacenza.
The firm has a shop to sell its products to the tourists.

SALUMIFICIO PEVERI CARLO

Via Chiaravalle 3193/1
Loc. Chiaravalle
29010 Alseno
Tel: 0523/940156
Fax: 0523/940700
info@salumificiopevericarlo.com
www.salumificiopevericarlo.com

A breve distanza dalle terre verdine e dall'abbazia cistercense del XII secolo, il salumificio accoglie i visitatori in uno spaccio in cui sono esposti e pronti per essere degustati i salumi tipici piacentini Dop.

Nor far away from Verdi's lands and just a short walk from the Cistercian abbey, the factory welcomes its visitors in a shop where typical products are exposed and ready to be tasted.

CASEIFICIO SANTA VITTORIA

Ciriano Caseificio, 25/1
29013 Carpaneto P.no
Tel: 0523/852038
Fax: 0523/852094
s.vittoria@enjoy.it
www.caseificiosantavittoria.it

Le imponenti sale di stagionatura rappresentano uno spettacolo per gli occhi e per la gola che viene soddisfatto nel punto vendita di recente apertura, dove il Grana Padano Dop viene degustato.

The imposing seasoning halls represent a beautiful sight both to see and to taste; in the recently opened shop one can taste the delicious Grana Padano Dop.

ENOTECA COMUNALE

Aperta trent'anni fa dai produttori arquatesi l'Enoteca è meta privilegiata e sosta obbligata per i turisti che arrivano sulla Piazza monumentale del borgo, accolti da un buon vino.

The winery, opened thirty years ago by Castell'Arquato producers, is the preferred destination and break for the tourists visiting the main square of the burg to taste excellent wines.

Palazzo del Podestà
P.zza del Municipio, 2/a
29014 Castell'Arquato
Tel: 0523/804139
enoteca.castellarquato@gmail.com
twitter: **EnoteC_arquato**

TAVERNA MEDIEVALE DEL CASTELLO DI GROPPARELLO

Cosa succedeva quando una dama o un cavaliere bussavano alla porta di un castello? Lo si scoprirà durante le cene in una suggestiva taverna affiancata al castello medievale.

What happened when a lady or a knight knocked on a castle door? One can find it out during the dinners in the suggestive tavern next to the medieval castle.

Via Roma , 84
29025 Gropparello
Tel: 0523/855814
Fax: 0523/855818
taverna@castellodigropparello.it
www.castellodigropparello.it

TRATTORIA DA DORINO

Di questo posto si diventa fedeli sostenitori, per l'accoglienza e la qualità delle materie prime che stanno alla base di un'ottima cucina; da non perdere il piacere di una merenda.

All the guests always become faithful supporters of this restaurant, because of the warm welcome and the excellent quality of the dishes; don't miss a snack in the afternoon.

Loc. Costa
di Rustigazzo
29018 Lugagnano
Tel: 0523/807119
Fax: 0523/807119

RISTORANTE HOTEL PALAZZO DELLA COMMENDA

Loc. Chiaravalle
della Colomba
29010 Alseno
Tel: 0523/940003
Fax: 0523/940109
massimiliano@palazzodellacommenda.it
www.palazzodellacommenda.it

Il locale, un tempo dimora padronale del 1400 ora trasformata in qualificato ristorante ed elegante hotel, a pochi passi dall'abbazia cistercense del XII secolo; attorno spazi rilassanti ne fanno il tratto distintivo.

Fifteen century building nowadays a skilled restaurant and elegant hotel which is just a few steps from the XII century Cistercian abbey of Chiaravalle della Colomba; all around a wide area where to relax.

VILLA BELLARIA BED AND BREAKFAST

Via dei Gasperini, 6
Loc. Fellegara
Cortina
29010 Alseno
Tel: 0523/947537
Cell: 338/6925674
info@villabellariabb.it
www.villabellariabb.it

Una villa accogliente che si affaccia sul campo da golf, interamente ristrutturata, immersa in un rigoglioso giardino e gestita con alto senso dell'ospitalità.

A completely restored cosy villa overlooking a golf-course and surrounded by a luxuriant garden. Also characterized by warm welcome.

CASTELLO DI GROPPARELLO

Via Roma, 84
29025 Gropparello
Tel: 0523/855814
Fax: 0523/855818
info@villabellariabb.it
www.villabellariabb.it

Le visite guidate al misterioso Castello, il Parco delle Fiabe con le Avventure in costume per i bambini e la Taverna Medievale, rendono il castello meta turistica irrinunciabile.

Guided tours to discover the mysterious Castle, the Fairytale Park and its fantastic adventures for children: all these, together with the Medieval Tavern, make the castle a perfect place for tourists.

L'associazione ha come obiettivo la valorizzazione del territorio Piacentino a sud per la rintroduzione dell'Olivo e la vendita del prodotto attraverso iniziative e manifestazioni. ATG è inoltre proprietaria di un frantoio atto alla produzione dell'extravergine prodotto in zona.

The association has the aim to promote the southern part of Piacenza territory, in order to introduce the olive tree and the selling of the products through initiatives and demonstrations. Moreover, Atg is owner of a oil mill for the production extravirgin olive oil in this area.

ASSOCIAZIONE TERRE DI GROPPARELLO

Piazza Roma, 38
29025 Gropparello
Cell: 335/7763152
info@bononi.net
www.info@bononi.net

IAT CASTELL'ARQUATO

Loggetta dei Notari
p.zza del Municipio
29014 Castell'Arquato
Tel: 0523/803215
Fax: 0523/803215
iatcastellarquato@gmail.com
www.comune.castellarquato.pc.it

Soci istituzionali e pubblici / Institutional and public members

Comune di AGAZZANO
Piazza Europa, 7
29010 Agazzano
Tel: 0523/976881
Fax: 0523/976841
urp@comune.agazzano.pc.it
www.comune.agazzano.pc.it

Comune di ALSENO
Piazza XXV Aprile, 1
Tel: 0523/976881
Fax: 0523/976841
29010 Alseno
comune.alseno@sintranet.it
www.comune.alseno.pc.it

Comune di BORGONOVO VAL TIDONE
Piazza Garibaldi, 18
29011 Borgonovo Val Tidone
Tel: 0523/861811
Fax: 0523/861861
comune.borgonovo@sintranet.it
www.comune.borgonovo.pc.it

Comune di CARPANETO PIACENTINO
Piazza XX Settembre, 1
29013 Carpaneto Piacentino
Tel: 0523/853711
Fax: 0523/850090
urp.carpaneto@sintranet.it
www.comune.carpaneto.pc.it

Comune di CASTELL'ARQUATO
Piazza Municipio, 3
29014 Castell'Arquato
Tel: 0523/804011
Fax: 0523/803982
biblioteca@comune.castellarquato.pc.it
www.comune.castellarquato.pc.it

Comune di COLI
Via del Municipio, 1
29020 Coli
Tel: 0523/931117
Fax: 0523/931136
comune.coli@gmail.com

Comune di GAZZOLA
Via Roma, 1
Tel: 0523/975221
Fax: 0523/976767
comune.gazzola@sintranet.it
www.comunegazzola.pc.it

Comune di GROPPARELLO
Piazza Roma, 1
29025 Gropparello
Tel: 0523/856121
Fax: 0523/856363
comune.gropparello@sintranet.it
www.gropparello.pc.it

Comune di LUGAGNANO VAL D'ARDA
Via Bersani
29018 Lugagnano val d'Arda
Tel: 0523/891232
Fax: 0523/801008
comune.ligagnano@sintranet.it
www.comune.lugagnano.pc.it

Comune di NIBBIANO
Via Roma, 28
29010 Nibbiano
Tel: 0523/993711
Fax: 0523/990041
comune.nibbiano@sintranet.it
www.comune.nibbiano.pc.it

Comune di PIANELLO VAL TIDONE
Largo Dal Verme, 46
29010 Pianello Val Tidone
Tel: 0523/994111
Fax: 0523/994123
info@comunepianellovaltidone.it
www.comunepianellovaltidone.it

Comune di PIOZZANO
Piazza Municipio
29010 Piozzano
Tel: 0523/970114
Fax: 0523/970814
comune.piozzano@sintranet.it
www.comune.piozzano.pc.it

Comune di PODENZANO
Via Montegrappa, 100
29027 Podenzzano
Tel: 0523/554611
Fax: 0523/550228
comune@comune.podenzano.pc.it
www.comune.podenzano.pc.it

Comune di PONTEDELL'OLIO
Via Vittorio Veneto, 147
29028 Pontedell'Olio
Tel: 0523/874411
Fax: 0523/874444
comune.pontedellolio@sintranet.it
www.comune.pontedellolio.pc.it

Comune di RIVERGARO
Via San rocco, 24
29029 Rivergaro
Tel: 0523/953511
Fax: 0523/953520
comune.rivergaro@sintranet.it
www.comune.rivergaro.pc.it

Comune di TRAVO
Piazza Trento, 21
29020 Travo
Tel: 0523/950121
Fax: 0523/959474
comune.travo@sintranet.it
www.comune.travo.pc.it

Comune di VERNASCA
Via Sidoli
29010 Vernasca
Tel: 0523/891225
Fax: 0523/891625
comune.vernasca@sintranet.it
www.comune.vernasca.pc.it

Comune di VIGOLZONE
Piazza Serena, 18
29020 Vigolzone
Tel: 0523/872711
Fax: 0523/872789
comune.vigolzone@comune.vigolzone.pc.it
www.comune.vigolzone.pc.it

Comune di ZIANO PIACENTINO
Via Roma, 167
29010 Ziano Piacentino
Tel: 0523/863221
Fax: 0523/865015
elettorale.ziano@sintranet.it
www.comune.ziano.pc.it

Provincia di PIACENZA
Via Garibaldi, 50
29121 Piacenza
Tel: 0523/795310
Fax: 0523/795343
turismo@provincia.pc.it
www.provincia.pc.it

AGRITURIST
Via C. Colombo, 35
29122 Piacenza
Tel: 0523/596718
Fax: 0523/593082
marcopiace@tin.it
www.agriturist.it

C.C.I.A.A.
Piazza Cavalli, 35
29121 Piacenza
Tel: 0523/3861
Fax: 0523/334367
info@pc.camcom.it
www.pc.camcom.it

Confesercenti Provinciale
Via Paolo Casati, 10/12
29122 Piacenza
Tel: 0523/607211
Fax: 0523/590086
confesercentipiacenza@confesercentipiacenza.it
www.confesercentipiacenza.it

Confindustria Piacenza
Via IV Novembre, 132
29122 Piacenza
Tel: 0523/450411
Fax: 0523/452680
assind@assind.pc.it
www.assind.pc.it

Consorzio Agrario Provinciale di Piacenza
Via C. Colombo, 35
29122 Piacenza
Tel: 0523/386713
Fax: 0523/386799
info@cappiacenza.it
www.cappiacenza.it
www.prodottitipicipiacenza.it

Consorzio Salumi Tipici Piacentini
Via C. Colombo, 35
29122 Piacenza
Tel: 0523/591260
Fax: 0523/608714
salumi.piacentini@libero.it
www.piacenzafoodvalley.it

Consorzio Tutela Vini DOC Colli Piacentini
Via C. Colombo, 35
29122 Piacenza
Tel: 0523/591720
Fax: 0523/592564
piacedoc@virgilio.it
www.piacenzafoodvalley.it

Federazione Provinciale Coldiretti
Via C. Colombo, 35
29122 Piacenza
Tel: 0523/596511
Fax: 0523/596596
piacenza@coldiretti.it
www.coldiretti.it

F.I.P.E.
Strada Bobbiese, 2
29122 Piacenza
Tel: 0523/461811
Fax: 0523/451427
info@unionecommerciantipc.it
www.unionecommerciantipc.it

La Faggiola S.r.l.
Loc. Gariga, 8
29027 Podenzano
Tel: 0523/523032-523033
Fax: 0523/523442
tadini@aziendatadini.it
www.aziendatadini.it

Lega Provinciale delle Cooperative e Mutue
Stradone arnese, 3
29121 Piacenza
Tel: 0523/318296
Fax: 0523/318299
presidente@piacenza.legacoop.it
www.piacenza.legacoop.it

Unione Commercianti di Piacenza
Strada Bobbiese, 2
29122 Piacenza
Tel: 0523/461811
Fax: 0523/451427
info@unionecommerciantipc.it
www.unionecommerciantipc.it

STRADA DEL PO E DEI SAPORI DELLA BASSA PIACENTINA

Nel territorio della provincia di Piacenza, tra le diverse realtà climatiche e morfologiche, si incontra la nebbiosa Bassa padana del grande fiume Po, dei suoi affluenti e dei pioppeti: è qui che nasciamo, attraversando i comuni rivieraschi del fiume Po con le tradizioni e le culture di cui il territorio è permeato.

Il viaggiatore che percorre questo itinerario con l'intenzione di dedicarsi ad uno shopping goloso, rimane attratto dal forte senso di identità che si respira lungo tutto il percorso.

Non solo castelli o paesi rivieraschi, non solo filari di pioppi lungo gli argini, ma un lento ed equilibrato immergersi in un insieme di tutto questo: ottimi salumi e formaggi degustati dopo aver visitato il castello e il centro storico, o aver percorso gli argini in bicicletta… Questo vogliamo esprimere: la storia, il territorio, le tradizioni, i sapori genuini.

La nuova sensibilità con la quale il moderno turista-viaggiatore si accosta a realtà tradizionalmente diverse da quelle familiari, può trovare un percorso d'elezione lungo l'itinerario enogastronomico della bassa piacentina.

Il tracciato, di una lunghezza di circa 80 chilometri, si sviluppa in modo circolare tra i paesi a ridosso degli ampi meandri del Po: **Besenzone, Caorso, Castelvetro Piacentino, Cortemaggiore, Monticelli d'Ongina, San Pietro in Cerro e Villanova sull'Arda**.

PO RIVER AND DINE ROUTE THROUGH THE LOW PIACENZA PLAIN

In the area of Piacenza Province, among the different climatic and morphological realities, we meet the foggy low plain of the Po river with its tributary streams and poplar plantations: we were born here, crossing the coastal municipalities of the Po river with the traditions and cultures that all the territory is permeated with.

The traveller who covers this itinerary with the intention of dedicating himself to a tempting shopping is attracted by the strong feeling of identity which one can breath along the route.

Not only castles or coastal villages, nor rows of poplar trees along the embankments, but a slow and balanced dipping in a mix of all these things: excellent wrapping sausages and cheeses, tasted after visiting the castles and the historic city centre or riding along the embankments… We just would like to express this: history, territory, traditions, genuine tastes.

The new sensitivity with whom the modern tourist-traveller approaches some realities - traditionally different from the familiar ones -, may find a special path along the food and dine itinerary of the low Piacenza plain.

*The about 80 kilometres route develops circularly along the villages behind the wide Po meanders: **Besenzone, Caorso, Castelvetro Piacentino, Cortemaggiore, Monticelli d'Ongina, San Pietro in Cerro e Villanova sull'Arda**.*

Itinerario della Strada del Po e dei Sapori della Bassa Piacentina

www.stradadelpo.it - info@stradadelpo.it
tel. +39.0523.716968 – contact center +39.366.4445424

Uppennino per vivere lo sport, Uppennino per vivere la cultura.

Un'allegra ciaspolata tra amici, una sciata notturna, una cavalcata o un'avventura in MTB dentro panorami che fan sentire di più la vita, una discesa in canoa lungo i salti di un torrente indomito, per riconoscersi complici di una natura prorompente…

Ma non scoraggiatevi se non siete temerari convinti: da noi bastano le scarpe da golf o quelle da passeggiata, per sentirsi unici naturalmente.

Poi bisogna appagare anche la voglia di relax, di far festa con la gente: le sagre paesane, la musica folk che si riserva e si dispiega lungo i pendii, l'opera lirica in un ammaliante borgo medievale, il teatro latino tra le vestigia di una fiorente città romana, gli incontri con gli autori ad una rassegna cinematografica……..

Siamo un gruppo di operatori turistici che mettono a disposizione la propria professionalità, proponendo possibilità di soggiorno in luoghi unici per la natura, per le caratteristiche dell'ambiente, per la storia, per la cultura e per le tradizioni.

Condividere l'amore per il proprio lavoro in uno stesso territorio ci ha convinti che insieme possiamo fare ancora di più per migliorare la nostra accoglienza e il vostro benessere

Uppennino to live sport, Uppennino to live culture.

Snowshoeing with friends, skiing at night, a horse ride or an MTB adventure surrounded by landscapes that make you really feel life, canoeing down the drops of a gushing stream, thus becoming the accomplices of a fabulous natural environment…

But don't worry if you aren't too adventurous: a pair of golf shoes or walking boots will be enough to make you feel naturally unique.

And don't forget your need to relax, celebrate with people: village fairs, folk music played all along slopes, opera in a fascinating medieval borough, Latin drama with a rich Roman towns as background, meetings with authors at a film festival…….

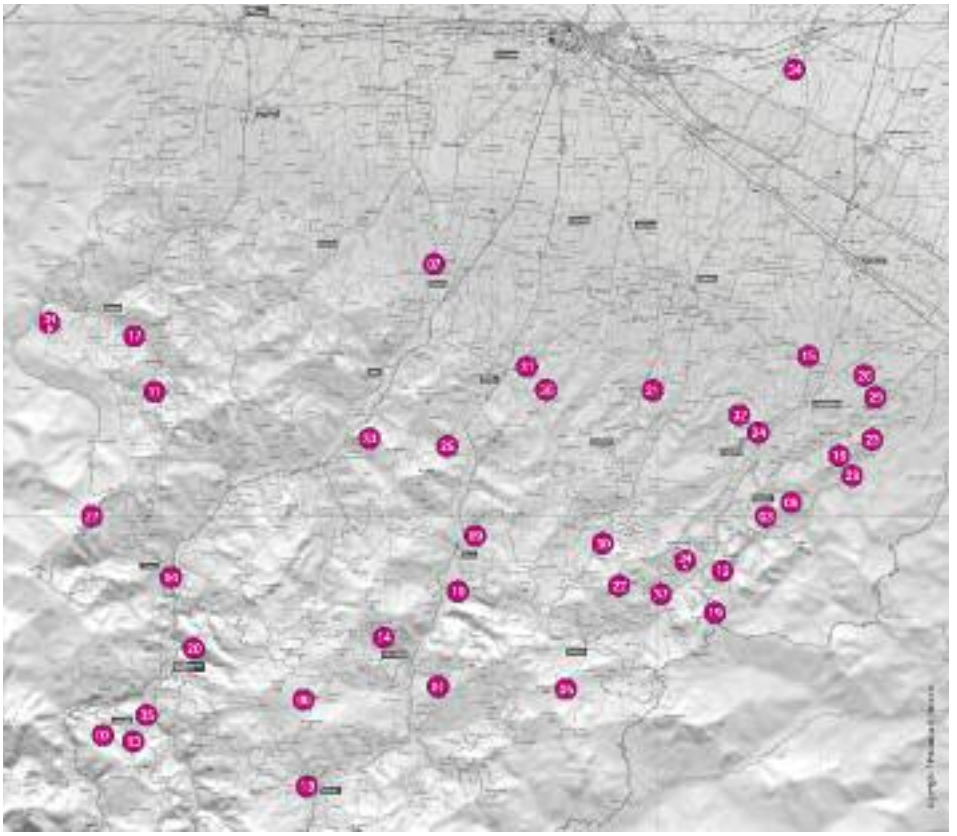
We are a group of tour operators offering their expertise to customers, suggesting stay in places which are unique for their nature, environment, history, culture and traditions.

Sharing the love for our job in a common territory has convinced us that, together, we may improve our offer and your well being.

Uppennino piacentino

www.uppenninopiacentino.com

Itinerari dell'Appennino Piacentino



www.uppenninopiacentino.com - info@uppenninopiacentino.com
tel. +39.0523.716968 – cell. +39.366.4445424

373 km > Zurigo
1218 km > Amsterdam
1184 km > Amburgo
1101 km > Bruxelles
1109 km > Berlino
1316 km > Londra
511 km > Monaco
954 km > Parigi
957 km > Vienna
1599 km > Madrid
Provincia di Piacenza
Linee ferroviarie
Distanze chilometriche
Autostrade
A21
A1
A15

Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini
Corso Garibaldi, 50 - 29121 Piacenza
info@stradacollipiacentini.it
www.stradadeicollipiacentini.it

Segreteria organizzativa
CTS
Via Campo Sportivo Vecchio, 8 - Piacenza
Tel. 0523.716968 - Fax 0523.462990
Contact center +39 3664445424