



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 (solifluzione). 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 vocazione 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)

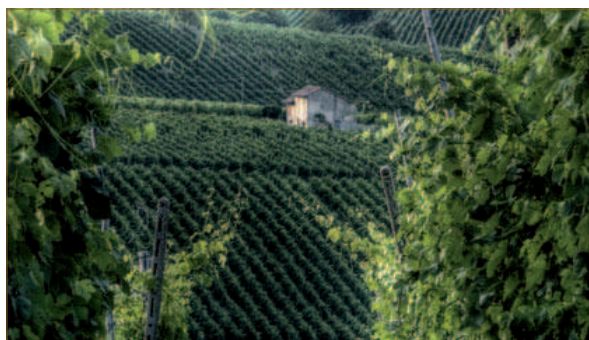
Interessanti sono anche alcuni piatti tipici legati al carattere del territorio. Ad esempio la *Faraona alla creta*, piatto storico, risalente ai longobardi che usavano questo metodo di cottura nei loro insediamenti. La ricetta prevede la cottura della faraona avvolta nell'argilla in un forno o su un 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 di 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 "Vicinus 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 Giuletta, 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 Zeroli , 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					●	●				