

Tenimenti Civa Apre a Cantine Aperte 2019

Autore: [wpv-post-coauthors]

Bellazzoia, 14 maggio 2019 – Sabato 25 e domenica 26 maggio ritorna l'atteso Evento Cantine Aperte 2019. A Bellazzoia [Tenimenti Civa](#) aprirà le porte agli appassionati che desiderano visitare l'Azienda, assaggiare i vini nell'incanto dei Colli Orientali del Friuli e passeggiare in tranquillità tra i filari di [Ribolla gialla](#). Due giornate all'insegna della convivialità, del divertirsi insieme. Ci sarà spazio anche per la formazione in campo, con le visite guidate in cantina dove gli enologi accoglieranno tutti coloro che desiderano sapere di più sulla vinificazione dei vini bianchi e rossi, mentre gli agronomi dei Tenimenti Civa intratterranno gli ospiti in vigneto per spiegare i sistemi di allevamento della vite e la sua cura durante i mesi produttivi e nel periodo del riposo invernale.

Ad allietare la giornata di **sabato 25 maggio** ci saranno i giovani Chef della Cooperativa Sociale Fiorente di Parma, con la preparazione dei tortelli alle erbe e gli gnocchi fritti serviti con affettati, salumi e formaggi. Al loro fianco lo Chef Professionista Cristian Broglia e altri ristoratori del Parma Quality Restaurants.

Tutto il ricavato della giornata sarà devoluto in beneficenza.

Domenica 26 maggio a gratificare il palato di tutti gli ospiti i prelibati piatti di "Agne Elvie e Barbe Coccu", lo street food friulano d'eccellenza: i cjarsons, gli gnocchi al sugo di coniglio o salsiccia e funghi, il frico di patate, la frittata di verdure, il salame cotto nell'aceto, la salsiccia bisteccata, le verdure alla griglia e per finire le frittelle di mele.

In entrambe le giornate ci sarà il calice di benvenuto gentilmente offerto dai Tenimenti Civa e l'eccezionale possibilità di **degustare ben tre annate 2016, 2017 e 2018** di Ribolla gialla, Friulano, Sauvignon Doc FCO e Ribolla gialla spumante extra brut Doc Friuli. Verrà inoltre servito il Refosco dal peduncolo rosso Doc Friuli Colli Orientali annata 2017 e, la **novità assoluta** il [Sauvignon Vigneto Bellazzoia 2017](#), che rappresenta il prezioso Cru dei Tenimenti Civa.

LA COOPERATIVA FIORENTE ONLUS

La Cooperativa è da anni impegnata nello svolgimento di attività socio educative e di formazione al lavoro rivolta a persone adulte con disabilità, fondamentale per la costruzione dell'identità adulta. Gli ospiti sono coinvolti in tre laboratori dove possono sperimentare livelli differenti di manualità e acquisire competenze operative da spendere in contesti lavorativi esterni: pelletteria, maglieria e cucina.

Il Progetto Cucina è nato nel 2016 grazie all'impegno di Francesca Ferrari e Sabrina

Ricci, educatrici della Fiorente. Accanto a loro vi è il prezioso e costante contributo di Cristian Broglia, Susanna Canetti e di tutti gli Chef del Parma Quality Restaurants.

L'acquisizione di una serie di competenze base per la preparazione di piatti semplici ha reso gli allievi autonomi potendo così sperimentarsi in un lavoro esterno alla Cooperativa.

IL PARMA QUALITY RESTAURANTS

Il Parma Quality Restaurants è il primo Consorzio dei ristoratori di città e provincia nato con l'obiettivo di valorizzare la cultura culinaria locale, declinata in tutti i suoi aspetti: cucina, prodotti tipici e ospitalità e promuoverla per un rilancio turistico di tutta la zona. Lo spirito che anima il Consorzio è inclusivo per cui a fianco della cucina tradizionale parmigiana si pone quella creativa, accanto all'osteria il ristorante rinomato. Il solo obbligo è il rispetto del territorio e delle sue materie prime. I ristoratori con le loro iniziative diventano così uno degli attori del sistema Parma, collaborando con istituzioni, enti e imprese della Città creativa per la Gastronomia UNESCO.