

Tenimenti Civa alla 15^a edizione di Salvadigus, la gastronomia tarcentina incardinata sulla selvaggina

Autore: [wpv-post-coauthors]

Tarcento è un delizioso paese sulle prime colline moreniche del Friuli. Nei primi decenni del '900 era meta privilegiata della nobiltà friulana. Era chiamata "Perla del Friuli" per la bellezza dei suoi palazzi stile liberty, oggi vuol diventare anche la "Perla del Gusto" con proposte culinarie di altissimo livello

Salvadigus e i sapori delle Prealpi Giulie hanno incontrato il sapore dei vini della Tenimenti Civa in una serata presso il ristorante Costantini di Collalto di Tarcento, che ha fatto registrare il tutto esaurito in pochissimi giorni.

Cinque piatti per cinque vini hanno dimostrato che la carne dei boschi può deliziare anche i palati più esigenti grazie a preparazioni culinarie innovative.



IL VINO E IL CIBO

La Ribolla Gialla Vigneto Bellazoia è stata abbinata a una mini tartara in sfoglia di polenta, lo Chardonnay Vigneto Bellazoia a una terrina di germano reale e cipolla rossa di Cavasso.

Deliziosi i due primi piatti: risotto alla zucca con un delicatissimo ragù di selvaggina e una zuppa di montagna abbinati al Merlot Vigneto Bellazoia 2017. infine, un'unione

riuscitissima realizzata dallo Chef Marco Furlano, che al Refosco dal peduncolo rosso ottenuto dalla collina di Bellazoia ha abbinato il cervo grigliato e scaloppato con salsa al tartufo nero.