

Tenimenti Civa - Il Video Cantine Aperte 2019

Autore: [wpv-post-coauthors]

Le due giornate di Cantine Aperte 2019 presso i Tenimenti Civa in un [video](#)

I giovani Chef della Cooperativa Fiorente diretti da Cristian Broglia, Chef professionista del Parma Quality Restaurant, e da Francesca Ferrari e Sabrina Ricci, Educatrici della Cooperativa, hanno preparato gli apprezzatissimi tortelli alle erbe e i tipici gnocchi fritti parmigiani accompagnati a salumi e formaggio, dimostrando ottimi livelli di competenza nella preparazione dei piatti.

Il Progetto Cucina nato nel 2016 fa parte di un più ampio Progetto al quale la Cooperativa lavora da tempo con l'obiettivo di incrementare via via le autonomie dei ragazzi diversamente abili attraverso percorsi ad hoc mirati all'adulità.

Riconoscere nella persona il suo essere risorsa da utilizzare in lavori esterni alla Cooperativa produce valore aggiunto per la persona, ma anche per il mercato. Inclusione e relazione è ciò che migliora la qualità della vita anche all'interno dell'ambiente di lavoro.

Ammonterà a 3000 euro l'importo devoluto in beneficenza dai Tenimenti Civa alla Società Cooperativa Fiorente Onlus. <<L'appuntamento di Cantine Aperte è stato un vero successo – ha commentato Valerio Civa -. Due giorni all'insegna della condivisione e del divertimento. Un grazie alle centinaia di persone che hanno raggiunto Bellazzoia, allo staff dei Tenimenti Civa e Effeci Parma per l'organizzazione delle due giornate, allo street food friulano Agne Elvie e Barbe Coccu e un grazie speciale a tutti i ragazzi della Fiorente, allo Chef Broglia e alle accompagnatrici Francesca e Sabrina, che con la loro presenza hanno trasformato Cantine Aperte in un momento davvero commovente e di festa>>.

Molto apprezzati i vini Doc Friuli Colli Orientali e Doc Friuli messi in degustazione: dalla [Ribolla gialla spumante](#), alla [Ribolla gialla ferma](#), il [Friulano](#), il [Sauvignon](#), il [Refosco dal peduncolo rosso](#), il [Merlot](#). Molti gli appassionati che hanno degustato il Sauvignon 2017 Vigneto Bellazzoia, il Cru dell'Azienda, decidendo poi di portare a casa, oltre al vino assaggiato, le altre preziose bottiglie: il Refosco dal peduncolo rosso e il Merlot.

Maria Cristina Pugnetti

Resp.le comunicazione e marketing

Società Agricola Tenimenti Civa

Via Subida, 16

Bellazzoia 33040 Povoletto (Udine)

Italia

E-mail: mc.pugnetti@tenimenticiva.emistaging.19.coop

366 912 7428

E-mail: info@tenimenticiva.emistaging.19.coop

tel: 0432 177 0382