

SABATO 25
NEL PAESE
DELL'OMONIMA
VALLE UN EVENTO
ENOGASTRONOMICO
FIRMATO
«CEMBRANI DOC»

La prima impressione non inganna. Già da un colpo d'occhio fugace s'intuisce la vocazione della Val di Cembra, con i suoi settecento chilometri di muretti a secco che sostengono, su sinuosi terrazzamenti, filari e filari di vigneti. Per celebrare questo profondo legame tra la vite (e i suoi derivati) e il territorio cembrano, il consorzio «Cembrani DOC» ha deciso di organizzare per sabato 25 il primo appuntamento di «Caneve aperte». Allestito nel centro storico del comune di Cembra, l'evento prevede un percorso enogastronomico ospitato nelle tradizionali caneve. Accompagnati dalla musica di cori e bande tipici, i visitatori scopriranno, in una degustazione guidata, vini, spumanti e grappe prodotti dai vignaioli dei Cembrani DOC. Ricco è il contorno degli altri prodotti tipici del territorio, dalla carne salada e le luganeghe, al lardo affumicato, i formaggi di malga e gli strauben. «Caneve aperte», che gli organizzatori si augurano possa diventare un appuntamento fisso per tutti gli amanti dell'enoturismo, rientra all'interno delle manifestazioni del «DiVin ottobre» proposte dalla Strada del Vino Trentino, che collabora alla rassegna. L'APT Piné Cembra, inoltre, promuove l'evento nel



pacchetto «I colori del bosco», insieme alle escursioni nella natura e nelle leggende della valle. L'orario di apertura delle otto caneve va dalle 18.00 alla mezzanotte. L'inizio del percorso è fissato presso la storica chiesa di San Pietro; qui si potranno ritirare anche i biglietti acquistati in prevendita sul sito www.cembranidoc.it. I visitatori, con in mano il calice ricevuto alla partenza, si muoveranno lungo otto tappe per le vie del borgo, con otto abbinamenti diversi. Nella prima caneve si assaggerà Trento DOC e carne salada. Nella seconda Müller Thurgau e lardo affumicato sul pane. Nella terza i Bianchi cembrani e il formaggio alle erbe di

malga. Nella quarta il menù prevede i vini Riesling & Figli accompagnati da tartine con salsa alle erbe del Sauch. La quinta caneve offrirà Pinot Nero e pan e luganega. Nella sesta si assaporerà l'accoppiamento Schiava e orzotto alle verdure. La settima proporrà i Rossi cembrani e gli spiedini di carne. L'ultima caneve chiude in dolcezza con strauben alla marmellata innaffiati di grappe cembrane. Alla riconsegna del calice nella caneve del Vicot, completate tutte le tappe, si potranno comprare i prodotti degustati nel percorso. Il biglietto d'ingresso è di 25 euro; in prevendita, aperta fino al 22 ottobre, il prezzo è di 20 euro.