



A Cembra cena itinerante con nove portate

Sabato prossimo nel centro storico «Cembrani doc» e «Caneve d'arte» con fotografie e manufatti

CEMBRA - Sabato prossimo 15 ottobre ritorna la cena itinerante con nove portate, vini e grappe in abbinamento, accompagnata da musica folk, rock e jazz per le vie del centro storico di Cembra.

Partendo dalla chiesa di San Pietro, che verrà aperta per l'occasione, inizierà dopo le 16.30 la cena itinerante, dall'aperitivo al dolce, nel centro storico di Cembra alla scoperta delle tradizionali «caneve», do-

ve in ogni avvolto si troveranno i «Cembrani Doc» per una degustazione guidata di vino, spumante, birra artigianale e grappa accompagnata da prodotti tipici del territorio come carne salada, tortèi de patate, luganeghe, speck dell'imperatore, canederli trentini, strauben e molto altro.

Partner dell'evento, Strada del vino e dei sapori del Trentino, il Centro di formazione professionale Enaip di Tesero sia con

il settore alberghiero che con la Scuola del legno e il Circolo culturale Austrosabauda.

A partire da venerdì 14, al Pala Curling di Cembra si svolgerà la seconda edizione del torneo internazionale di curling «Caneve aperte», con squadre provenienti anche da Svizzera e Austria. Nove le «caneve» aperte per altrettante esperienze sensoriali accompagnate dal coro «Vecchie tradizioni cembrane», musica folk con il grup-

po Zinto Boys, rock con i Maligna e i Rooter Booster, musica gitana con Gypsytrio e jazz con il Trio Gez. Lungo il percorso del centro storico «Caneve d'arte» con mostre fotografiche del Gruppo fotoamatori di Segonzano e manufatti realizzati dagli studenti di Tesero.

La manifestazione è organizzata con il sostegno del Comune di Cembra Lisignago, della Comunità della Valle di Cembra e del Bim dell'Adige.