

**SABATO 17
E DOMENICA 18
OTTOBRE
ALLA SCOPERTA
DEI VINI E SAPORI
CEMBRANI**

In Valle di Cembra vi attende un weekend all'insegna del buon vino e della buona cucina. Stiamo parlando di «Caneve Aperte con i Cembrani D.O.C.» in programma sabato 17 e domenica 18 ottobre a Cembra. Sabato 17 ottobre, dalle 17 alle 24, partendo dalla Chiesa di San Pietro, aperta con visite guidate per l'occasione, inizia la cena itinerante dall'aperitivo al dolce nel centro storico di Cembra alla scoperta dei vini e dei sapori della Valle di Cembra e delle tradizionali Caneve. In ogni avvolto ad accogliervi troverete i Cembrani D.O.C. per una degustazione guidata di vino, spumante e grappa accompagnata da prodotti tipici del territorio. Otto caneve per otto diverse esperienze sensoriali. Caneva 1: il Trentodoc e la «Carne salada»; Caneva 2: il Müller Thurgau e lo Speck dell'Imperatore sul pan. Caneva 3: 708 km Cembrani e

il «Tortel di patate e salumi». Caneva 4: i Bianchi Cembrani e le praline di formaggio di malga, elaborati dalla chef Silvia del Circolo Culturale Austrosabaudo che ospita anche la Mostra di Street Photography; di Jean-Paul Crespelle in collaborazione con il Comitato Simposio Scultura Val di Cembra. Caneva 5: Riesling & Figli e la Tartina con salsa alle erbe del



CANEVE APERTE CON I CEMBRANI D.O.C.

Sauch. Caneva 6: la Schiava, il Pinot Nero e l'Orzotto di verdure servito ai tavoli dai ragazzi della scuola alberghiera di Tesero. Caneva 7: I Rossi e gli Spiedini di Carne. Caneva 8: le Grappe e gli Strauben alla marmellata. Prenderanno parte anche i ragazzi della scuola del legno di Tesero, che allestiranno

con i loro manufatti la Caneva dell'antica Casa Barbi. Durante la serata saranno aperte le cassette dei Sapori su Viale IV Novembre con i prodotti delle Caneve Aperte in mesita. Variegato l'intrattenimento: da Roberto e la sua fisarmonica ai I Zinto Boy's con musica folk, al Trio Jazz Cembrano per finire con

il rock de I Malegria. Domenica 18 ottobre, dalle 9 alle 16, visita alle Caneve dei Cembrani D.O.C. con bus navetta (fino ad esaurimento posti) e pranzo con piatti gourmet con prodotti a km 0. Questo il menù cucinato dallo Chef Maurizio: Cestino di Trentingrana con finferli e

carpaccio di carne salada; Lasagnette alle verdure bio di stagione con mandorle tostate; Filetto di maiale con salsa al Lagrein con patata fondente e insalatina di porro e per finire Strudel di mele Val di Cembra fatto in casa con salsa alla vaniglia. Un particolare ringraziamento va alla

generosa disponibilità dei privati che mettono a disposizione le proprie case e avvolti a titolo gratuito ma anche all'APT Pinè Cembra, alla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e ai Comuni di Cembra, Faver e Lissignago che collaborano a vario titolo alla realizzazione dell'evento.

BUS NAVETTA E TICKET

Per gli ospiti degli alberghi è in servizio un bus navetta con il seguente orario: 17.15 Masen di Giovo - 17.15 Palù di Giovo (piazza) - 17.20 Verla di Giovo (piazza) - 17.30 Cembra (Chiesa Santa Maria) - 17.50 Segonzano (Hotel Piramidi) - 18.05 Olivo (Faver) - 18.05 Faver bivio - 18.10 Cembra. Rientro dalle 23. Ingresso euro 50,00 per sabato e domenica in prevendita fino al 14 ottobre. La quota comprende la cena itinerante per le Caneve, tre degustazioni ulteriori a scelta del visitatore, calice degustazione ricordo, pranzo gourmet della domenica, eventuale posto sul Caneva Bus a richiesta. Ticket singolo per sabato o domenica in prevendita euro 30,00- il giorno dell'iniziativa euro 35,00. L'evento si terrà anche in caso di maltempo. Prevendita su www.cembranidoc.it.