



Sabato prossimo la quarta edizione di Caneve Aperte dei Cembrani Doc

Sabato a Cembra cena itinerante di caneve in caneve

► CEMBRA LISIGNAGO

Sono attesi più di 500 visitatori alla quarta edizione di Caneve Aperte, l'iniziativa organizzata dai Cembrani Doc con la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, che apre le porte delle cantine più suggestive del borgo di Cembra per offrire ai visitatori un tuffo nelle tradizioni enogastronomiche e folcloristiche del territorio. L'appuntamento è sabato presso la chiesa di Santa

Maria Assunta, dalle 16 in poi, dove si riceverà il calice e il dettaglio del percorso enogastronomico. Tappa dopo tappa, caneve dopo caneve, i visitatori gusteranno birre artigianali, crauti e würstel, Trentodoc abbinato ad un assaggio di carne salada per passare poi a una degustazione di vini che hanno partecipato alla 30ª edizione della rassegna Müller Thurgau insieme ad assaggi di luganega. Tortè di patate con lo speck della Macel-

leria Zanotelli e il vino Cembrani Doc «708 km Cembrani Bianco» saranno offerti prima di Gewürztraminer col formaggio di capra e miele, Riesling e focaccia salata, canederli di formaggio e porri innaffiati con Schiava; spiedini, Pinot Nero e Lagrein della Val di Cembra. Per finire, strauben e grappe. Presenti anche sciroppi, infusi e molto altro, e un'enoteca dove acquistare i vini degustati.

Lungo il percorso, una mo-

stra dei Fotoamatori di Segonzano, concerti per tutti i gusti - corni svizzeri, Zintoboy, Rooster Booster, Malegria Primos Estilo, Coro Vecchie Tradizioni Cembrane, Citrosodina Spray e Niu-tenti - e la possibilità di visitare la chiesa di San Pietro, gioiello del XV secolo. Il biglietto è in prevendita ad un prezzo agevolato al costo di 35 euro, anziché 45, fino a domani. La cassa per il ritiro di ticket e calice chiude alle 21.