

HOME PAGE

Speciali PIZZA ROMANA DAY TORTA DI MELE PIZZA CUCINA INDIANA CUCINA GRECA SALONE DEL GUSTO RICETTE BIMBY

AGRODOLCE

come cibo comanda

CHI DOVE COSA COME CITTÀ VIDEO RICETTE

cerca nel sito

cibo Buona la prima: a Bari per Meet In Cucina di Maria Angela Silleni

street food Bere bene: i 50 migliori bar al mondo di Federica Fedeli

ricette Gulash goriziano, arriva l'autunno di Giuliana Manca

cibo A Milano l'autunno parla giapponese: Japan Festival di Marta Manzo

cibo Caneve Aperte 2018, la cena itinerante alla scoperta della Val di Cembra di Stefania Leo

cibo Come al ristorante: le 10 migliori ricette indiane da rifare a casa di Maddalena Messeri

ricette Torta susanna, dolce parmigiano

ricette Lasagna croccante con piccole

APPROFONDIMENTO



Caneve Aperte 2018, la cena itinerante alla scoperta della Val di Cembra

1 ottobre 2018 di Stefano Leo

f 0 t 0 g+ 0 Commenta

Per conoscere un territorio non bastano solo buone gambe per camminare e buoni occhi per guardare. In **Val di Cembra** vi serviranno quelli, ma anche uno stomaco capiente e curioso. Il **13 ottobre** torna **Caneve Aperte**, la cena itinerante che conduce i curiosi visitatori alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche del territorio. La manifestazione, giunta alla sua **quinta edizione**, è incentrata su **una cena a tappe** presso i più affascinanti panorami che compongono il paesaggio a tinte forti del borgo di Cembra. Organizzata dal consorzio **Cembrani D.O.C.** e inserita all'interno della rassegna DiVin Ottobre della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, **Caneve Aperte** è un momento di incontro tra natura e cultura, dove è possibile esplorare il ricco campionario di **prodotti tipici**, la tradizione enologica che valorizza il territorio, nonché le meraviglie paesaggistiche da cui tutto ciò ha origine.

UNA CENA A TAPPE NEI PIÙ
AFFASCINANTI PANORAMI
DEL BORGO DI CEMBRA



RICETTE POPOLARI



Crepes

Besciamella

La **caneva** un tempo era un vero e proprio supermercato per la gente di montagna. Grazie alla sua temperatura sempre costante, si poteva conservare qui tutto il conservabile, dal vino ai salumi e formaggi. La scelta di questo luogo come punto di incontro per i commensali itineranti non è dunque casuale, dato che è da sempre un luogo di protezione e culto del cibo.

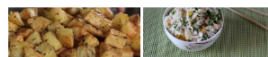


Caneve Aperte inizierà il 13 ottobre dalle ore 16 in poi. Si parte dalla Chiesa di Santa Maria Maggiore, per procedere di caneve in caneve, luoghi in cui i commensali itineranti saranno ospitati dai Cembrani D.O.C. per una **degustazione guidata di vino, spumante, birra artigianale**

e grappa. A far da contorno alle delizie in botte, ci saranno i **prodotti tipici del Trentino** e in particolare della Val di Cembra: la **carne salada**, i *tortèi de patate*, *luganeghe*, speck, polenta e *tosella*, *strauben* e molto altro. Quest'anno saranno ben **sedici** le caneve che ospiteranno separatamente la **mescita** e la **somministrazione** di vino e cibo, regalando nove esperienze sensoriali, accompagnate da **musica folk**, acoustic rock degli Orentonip, dalle Giovani fisarmoniche della Val di Cembra, da world acoustic con Malegria Primos Estilo, pop rock con gli Svitols e in finale ottimo rock italiano con i Niutenti. Durante la manifestazione sarà possibile visitare la Chiesa di San Pietro, vero gioiello d'arte, e la **Caneva Tempio del Muller Thurgau di Giorgio Nardon**. Qui si conserva una ricchissima collezione di bottiglie custodite gelosamente anche grazie alla collaborazione dell'Apt Pinè Cembra. Collegato alla manifestazione ci sarà anche la partita inaugurale del torneo internazionale di curling

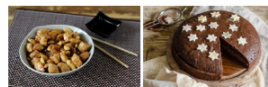
Per maggiori informazioni e aggiornamenti su **Il Trentino buono e bello di Caneve Aperte** inserisci la tua email nel box qui sotto:

LA CUCINA TRADIZIONALE
TRENTINA FARÀ DA
CONTRALTARE ALLE
DEGUSTAZIONI VINICOLE



Patate al Forno

Riso alla Cantonese



Pollo alle Mandorle

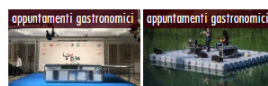
Torta Pan di Stelle



Biscotti al burro

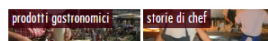
Torta di mele e yogurt

TI POTREBBE INTERESSARE



11 piatti per raccontare
LSDM 2018

I festival musicali dove
mangiare bene



prodotti gastronomici

storie di chef



Alto Adige: le delizie
della Festa del Latte

Le donne di Culinaria:
Pamela Yung