

CEMBRA. Il 13 ottobre
serata con cena itinerante

Andar per caneve a scoprire il vino

CEMBRA - Una giornata per andare alla scoperta dei vini cembrani. Di quelli più autentici, di quelli proposti dal consorzio Cembrani Doc. A Cembra il vino, biglietto da visita di questo angolo di Trentino, diventerà protagonista di una serata itinerante. Nella quale poter riscoprire le antiche caneve della borgata di Cembra. L'appuntamento è fissato per sabato 13 ottobre, quando andrà in scena «Caneve aperte», l'evento organizzato dal consorzio di valorizzazione del vino cembrano. Si tratta di una cena itinerante, nella quale sono

proposte qualcosa come nove portate. Non in un singolo posto, bensì in nove caneve storiche di Cembra. Ed in ognuna di esse si potrà degustare, oltre ad una particolare pietanza, anche un buon vino. Ovviamente, rigorosamente «made in Val di Cembra». Nel complesso saranno 16 le caneve aperte in questa circostanza, in nove si potrà mangiare mentre le altre si potranno visitare ed utilizzare come scenario perfetto per un brindisi. In ogni caneve poi ci sarà anche l'accompagnamento musicale, con esibizioni che varieran-

no dal folk alla tradizione montanara, dal rock fino al jazz. Si partirà dalla chiesa di Santa Maria Assunta per percorrere questo suggestivo tragitto nel gusto e negli scorci più affascinanti della borgata. L'idea di fondo è quella di unire la passione per la buona tavola ed il buon vino con la riscoperta di questi luoghi. Puntando sì alla qualità dei vini cembrani, ma in abbinata a piatti della tradizione trentina come la carne salada, il tortel di patate, le luganeghe, lo speck, la tosella e la polenta. E visto che non solamente il pa-

lato ma anche l'occhio vuole la sua parte, ecco «Caneve d'Arte». Lungo il percorso del centro storico troveranno spazio diverse opere d'arte ed installazioni artistiche. Così da immergere praticamente l'intero centro storico di Cembra in un'atmosfera unica. Per chi lo volesse è a disposizione anche un servizio di bus navetta per raggiungere Cembra, con partenza già nel pomeriggio. Visto che la manifestazione prenderà presto il via nella giornata di sabato 13 ottobre. La cena, nel complesso, costerà 35 euro.

Niba.

