

Tutto è ormai pronto per la quinta edizione di Caneve Aperte, attesissima iniziativa - organizzata dai Cembrani D.O.C. con il supporto della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito del coordinamento delle manifestazioni enologiche provinciali - che apre le porte delle caneeve più suggestive del borgo di Cembra, Comune di Cembra Lisignago, per offrire ai visitatori un tuffo nelle tradizioni enogastronomiche e folcloristiche del territorio. L'appuntamento è presso la Chiesa di Santa Maria Assunta, dalle 16.00 in poi, dove si riceverà il calice e il dettaglio del percorso. Si inizia, presso la prima caneeva, con la birra artigianale di Maso Alto e tempura di verdure della Locanda del Passatore di Faver e si prosegue presso la Caneeva del Zanettin con i Trentodoc abbinati ad un assaggio di carne salada del Salumificio di Casa Largher servita presso la Caneeva dei Visenzi. Tappa poi presso la Caneeva di Giorgio Nardon, dove l'Apt Pinè Cembra presenterà il



Il percorso caneeva dopo caneeva

Ad ogni tappa, in degustazione una specialità gastronomica abbinata a una proposta beverage del territorio.

territorio e le prossime manifestazioni in programma. La degustazione dei Müller Thurgau dei Cembrani DOC sarà proposta da Simoni Michele Azienda Agricola nella Caneeva del Trentinèl, insieme alla luganega della Macelleria Paolazzi Luigi di Cembra Lisignago nella Caneeva del Fidenzi. Alla Caneeva dei Vigilioti, l'Agritur Simoni preparerà il tortèl di patate, con lo speck della Macelleria Zanotelli. Il piatto

sarà abbinato al prodotto a marchio Cembrani DOC «708 km Cembrani Bianco» servito nella Caneeva del Gardelin. Alla Caneeva Riccadonna, Villa Corniole proporrà il Gewürztraminer col formaggio di capra e miele del Caprificio Onorato Matteo di Segonzano. La Caneeva del Fattori ospita quest'anno il Riesling&F.lli proposti da Cembra Cantina di Montagna,

new entri dei Cembrani DOC, abbinati alla zuppa di orzo e castagne e Speck dell'Imperatore croccante preparati nella Caneeva del Tongol da Maso Franch. Anche la tappa numero 7 è divisa su due postazioni: Caneeva dell'Anino e Caneeva del Ruggero, dove gli alpini di Cembra prepareranno la polenta abbinata alla toselia del Caseificio Sociale Val di

Fiemme Cavalese abbinata alla Schiava proposta da Alfio Nicolodi nella Caneeva allestita dall'Associazione Scultori Cembra. Lottava sosta è divisa tra la Caneeva del Tondin e la Caneeva del Delladio, dove la Macelleria Paolazzi di Faver propone il panino con la porchetta e Zanotelli proporrà le degustazioni dei Pinot Nero e Lagrein della Val di Cembra. Palazzo Barbi ospita la caneeva

finale con gli strauben e le grappe dei Cembrani DOC Distilleria Paolazzi Vittorio e Distilleria Pilzer di Faver. Presenti anche Azienda Agricola Giove di Grumes con sciroppi, infusi e molto altro, e un'enoteca finale dove acquistare i vini degustati. Lungo il percorso, concerti per tutti i gusti - folk con gli Avisiomix, Orentonip, Malegria Primos Estilo,

Giovani Fisarmoniche della Val di Cembra, Svitols e Niutenti - e la possibilità, per chi ne avesse piacere, di visitare la Chiesa di San Pietro, gioiello del XV secolo con guida gratuita. Il biglietto è in prevendita ad un prezzo agevolato al costo di 35 euro, anziché 45 euro, fino al 12 ottobre. La cassa per il ritiro di ticket e calice chiude alle 21.00.