

Lavis - Rotaliana

## A Cembra una cena itinerante nelle caneve alla scoperta dei vini della valle

Ven, 05/10/2018 - 09:14

CONNECT TWITTER LINKEDIN EMAIL STAMPA



PER APPROFONDIRE: [cembra, vini, caneve, cena itinerante](#) Tempo di lettura: 1 minuto 41 secondi

PIÙ LETTI PIÙ CONDIVISI PIÙ COMMENTATI

**CRONACA** 07 OTT 2018  
Un uomo che abita in un podere isolato a Istia d'Ombone, in provincia

**CRONACA** 07 OTT 2018  
È in fin di vita la bambina di 6 anni scaraventata oggi dal balcone di un app

**CRONACA** 07 OTT 2018  
In legge di bilancio ci sarà una norma che dice alle Regioni che se non abol

**MONDO** 07 OTT 2018  
La sisma battenti che da tre

Le proglie ucraine che in tre giorni imperversano su tre Paesi dell'America c

**ALTO ADIGE - SÜDTIROL** 07 OTT 2018  
Una persona in parapendio si è schiantata stamani lanciandosi dal monte del W

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 caneva poi ci sarà anche l'accompagnamento musicale, con esibizioni che varieranno 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 palato 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.

### FOTOGALLERY

