

Caneve En Festa 2019 dei Cembrani DOC

Appuntamenti, Ultime



Cerca

Ricerca per Tag

- Appuntamenti Armenia
- Austria Cipro
- Comunicati Stampa Croazia
- Dicono di noi
- Former Yugoslav Republic of Macedonia
- Francia Georgia Grecia
- I paesaggi vitati Italia
- I vigneti a piede franco
- Le vie del vino Le vigne in città
- Libri e Guide Malta
- Musei e biblioteche Portogallo
- Senza categoria Spagna
- Svizzera Tunisia Ucraina
- Ultime Ungheria
- Videogallery
- Vini e vigneti nella letteratura e nell'arte
- Vini e Chiosci

Dopo il successo delle precedenti edizioni, che hanno visto crescere di anno in anno il numero di partecipanti, **sabato 19 ottobre torna Caneve En Festa**. La manifestazione, **organizzata dai Cembrani DOC e inserita all'interno della rassegna "DIVin Ottobre"** della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, prevede una **cena a tappe presso i più affascinanti avvolti del borgo di Cembra**.



Il via, dalle ore 16.30 in poi, dalla Chiesa di Santa Maria Maggiore. Di "caneva" in "caneva", i partecipanti saranno accolti dai Cembrani D.O.C. per una degustazione guidata di vino, spumante e grappa accompagnata da prodotti tipici del territorio come speck, formaggi di capra, tortè di patate, salumi artigianali, polenta e toseola, orzotto di porcini e porri, strauben e molto altro proposti da Caprificio Onorato Matteo, Caseificio Sociale Val di Fiemme, Hotel Fior di Bosco, Macelleria Zanotelli, Macelleria Paolazzi Luigi, Agritur Simoni, Maso Franch aiutati dagli Alpini e dalle nonne dei Cembrani DOC. Novità dell'edizione 2019, la presenza dei produttori dell'**Associazione Viticoltori di Castellina in Chianti** per una degustazione di Chianti Classico abbinata alla tagliata di **Florentina preparata dallo Chef Nicola Schioppo** dell'Osteria Badali

direttamente da Firenze.

Le **Caneve En Festa** ospiteranno separatamente la mescolta e la somministrazione per otto esperienze sensoriali, accompagnate dall'acoustic rock degli Unshods, dalle fisarmoniche dei Maestri Marco e Daniele, dal world acoustic con Molegria Primos Estilo e in finale da un ottimo rock italiano con i Niutenti, affiancato dall'intrattenimento itinerante del coro Polifonico Tasis di Isili diretto da Gianluca Podda dalla Sardegna, Coro Novo Spiritu di Cembra Lisignago e dal Gruppo Tradizioni Cembrane.

Lungo il percorso sarà possibile visitare con guida La Chiesa di San Pietro, vero gioiello d'arte, la Caneve Tempio del Müller Thurgau di Giorgio Nardon con una ricchissima collezione di bottiglie, nonché, su prenotazione, prendere parte alla **"Caneve Escape Room"** dove l'ultima combinazione aprirà una scrigno con i tesori dei Cembrani DOC.

Viti e vigneti storici

Approfondimenti

- Le vie del vino
- Vino e Chiesa
- I paesaggi vitati
- I vigneti a piede franco
- Le vigne in città
- Viti e vigneti storici
- Vini e vigneti nella letteratura e nell'arte

Mediateca

- Photogallery
- Videogallery
- Libri e Guide
- Vitigni
- Musei e Biblioteche
- Link Utili

Collateralmente alla serata, a partire da venerdì 12 ottobre presso il Pala Curling di Cembra, si svolgerà la quinta edizione del torneo internazionale di curling "Caneve En Festa", che registra già il tutto esaurito con squadre provenienti da tutto l'arco alpino che si daranno battaglia a colpi di stones fino a domenica sera. La cena itinerante sarà preceduta al mattino da un importante momento culturale, ovvero la presentazione di **AlpFoodway**, il progetto di **iscrizione della cultura alimentare alpina come futuro patrimonio culturale immateriale dell'Unesco**, che ha portato alla realizzazione anche di una mostra fotografica visitabile durante l'appuntamento serale.

La manifestazione è organizzata con il sostegno di Apt Pinè Cembra, del Comune di Cembra Lisignago, della Comunità della Valle di Cembra e del BIM dell'Adige; Media Partner dell'evento, Trentino da Vivere.Caneve Aperte fa parte del calendario di manifestazioni enologiche denominato #trentinowinefest, organizzate con il supporto di Trentino Marketing e il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito della promozione di tali eventi.

Il biglietto è in prevendita a prezzo agevolato al costo di € 35.00 anziché € 50.00, fino al 17 ottobre su www.cembranidoc.it

Disponibile ticket analcalico al costo di € 25.00. La cassa per ritiro del ticket e calice chiude alle 21:00