



Registrati!

email password

hai dimenticato la password?

ricerca avanzata cerca in

PUBBLICITÀ

Home > Esperti > Eventi > Vino

Caneve En Festa 2019 dei Cembrani D.O.C.

[Tweet](#)

«DiVin Ottobre» della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, Cembra (TN) - Caneve En Festa
il 19 ottobre 2019

di [Mariella Belloni](#)

[Articolo georeferenziato](#)

PUBBLICITÀ

[Mariella Belloni](#)

[e-mail](#)

[Leggi tutto...](#)



Sabato 19 ottobre Cembra ospita la sesta edizione della cena itinerante alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche del territorio.

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 "caneve" in "caneve", 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, tortei de patate, salumi artigianali, polenta e tosetta, orzotto di porcini e porri, strauben e molto altro proposti da Caprifoglio Onorato Matteo, Caseificio Sociale Val di Fiemme, Hotel Fior di Bosco, Macelleria Zanotelli, Macelleria Paoluzzi 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 Fiorentina preparata dallo Chef Nicola Schioppo dell'Osteria Badali direttamente da Firenze.

Le Caneve En Festa ospiteranno separatamente la mescita e la somministrazione per otto esperienze sensoriali, accompagnate dall'acoustic rock degli Unshods, dalle fisarmoniche dei Maestri Marco e Daniele, dal world acoustic con Malegria Primos Estilo e in finale da un ottimo rock italiano con i Nientuti, affiancato dall'intrattenimento itinerante del coro Polifonico Tasis di Ilii diretto da Gianluca Podda dalla Sardegna, Coro Novo Spiritu di Cembra Lissnago 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 uno scrigno con i tesori dei Cembrani DOC.

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 Lissnago, 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 vendita a prezzo agevolato al costo di € 35.00 anziché € 50.00, fino al 17 ottobre su www.cembranidoc.it

Disponibile ticket analcolico al costo di € 25.00.

La cassa per ritiro del ticket e calice chiude alle 21:00

Archivio

- » Settembre 2019
- » Agosto 2019
- » Luglio 2019
- » Giugno 2019
- » Maggio 2019
- » Aprile 2019
- » Marzo 2019
- » Febbraio 2019
- » Gennaio 2019
- » Dicembre 2018
- » Novembre 2018
- » Ottobre 2018
- » Settembre 2018
- » Agosto 2018
- » Luglio 2018
- » Giugno 2018
- » Maggio 2018
- » Aprile 2018
- » Marzo 2018
- » Febbraio 2018
- » Gennaio 2018
- » Dicembre 2017
- » Novembre 2017
- » Ottobre 2017
- » Settembre 2017
- » Agosto 2017
- » Luglio 2017
- » Giugno 2017
- » Maggio 2017
- » Aprile 2017
- » Marzo 2017
- » Febbraio 2017
- » Gennaio 2017
- » Dicembre 2016
- » Novembre 2016