

TRENTINO
Venerdì 18 ottobre 2019

LAVIS - ROTALIANA



• Domani sera torna a Cembra la manifestazione eno-gastronomica "Caneve en festa"

"Caneve en festa" a Cembra per assaggiare prelibatezze

La cena a tappe per golosi. I partecipanti accolti dai Cembrani Doc per una degustazione guidata di vino, spumante e grappa accompagnata dai prodotti tipici del territorio

CLAUDIO LIBERA

CEMBRA. Dopo il successo delle precedenti edizioni, che hanno visto crescere di anno in anno i partecipanti, domani torna "Caneve En Festa". La manifestazione, organizzata dai Cembrani Doc ed inserita nella 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 alle 16.30, dalla chiesa di Santa Maria Maggiore. Di caneve in caneve, i partecipanti saranno accolti dai Cembrani Doc per una degustazione guidata di vino, spumante e grappa accompagnata da prodotti tipici del territorio: speck, formaggi di capra, tortè di patate, salumi artigianali, polenta e torella, 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, Mac-

leria Paolazzi Luigi, Agritur Simoni, Maso Franch aiutati dagli Alpini e dalle nonne dei Cembrani Doc.

GLI amici del Chianti

Novità del 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 di Firenze. Le "Caneve En Festa" ospiteranno separata-

mente 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 "Malgria Primos Estilo" ed 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 Nuovo Spirito di Cembra Lisignago e dal Gruppo Tradizioni Cem-

brane. 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.

Curling da stasera

Collateralmente, da stasera, al Pala Curling di Cembra, si svolgerà la 5ª edizione del torneo internazionale di curling "Caneve En Festa", che registra già il tutto esaurito. La cena itinerante sarà preceduta al mattino dalla 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 visibile durante l'appuntamento serale.

