

## LAVIS - ROTALIANA

### Cembra, stasera si cena in cantina

**CEMBRA.** Parte oggi la sesta edizione di "Caneve en festa" che rinnova una tradizione che si perde nella storia di queste zone del Trentino. Finita la vendemmia si faceva il giro delle cantine di casa, le caneve appunto. Per assaggiare il primo vino, o quanto meno per provare il piacere di stare insieme. Il consorzio "Cembrani doc", nato nel 2012 per riunire le cantine e le distillerie della zona, ha avuto l'idea di recuperarla, fa-

cendola diventare una vera e propria manifestazione enologica, anche con il supporto della Strada del vino e dei sapori del Trentino. È in sostanza una cena itinerante, in otto tappe. Ovviamente il tutto mette al centro il vino e i piatti tipici del territorio, in una cena completa che prende il via dalla chiesa di S. Maria Assunta. Ma in una caneve, la numero 7, c'è la sorpresa. Una sorta di viaggio fino alla Tosca-

na: sarà infatti servito il chianti classico con 150 grammi di tagliata di Fiorentina, grazie alla collaborazione con i viticoltori di Castellina in Chianti e lo chef Nicola Schioppo dell'osteria Badah di Firenze. Suonano i Niu-tenti, il coro polifonico Tasis di Isili, quello Novo Spirito di Cembra Lisignago. Il biglietto costa 50 euro, 25 euro nella versione analcolica. Le casse chiudono alle 21. **D.E.**