

Si aprono le cantine in val di Cembra per la cena itinerante

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, torna **Caneve En Festa**.

La manifestazione, organizzata dai Cembrani D.O.C. 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", ovvero di cantina in cantina, 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 de patate, salumi artigianali, polenta e tosella, orzotto di porcini e porri, strauben e molto altro. Novità dell'edizione 2019, la presenza dei produttori dell'As-



La "caneva" in Trentino, e anche in val di Cembra, non è solamente una semplice cantina: è un luogo di ritrovo e di socialità, dove viene conservato il vino e dove è più facile scoprire le tradizioni e farsi nuovi amici

sociazione 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, le fisarmoniche dei Maestri Marco e Daniele, da world acoustic con Malegría Primos Estilo e in finale ottimo rock italiano con i Niutenti, affiancato dall'intrattenimento itinerante del coro Polifonico Tasis di Isili diretto da Gianluca Podda dalla Sardegna, Coro Novo Spirito 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 Caneva Tempio del Müller Thurgau di Giorgio Nardon con una ricchissima collezione di bottiglie, nonché su prenotazione prendere parte alla "Caneva Escape Room" dove l'ultima combinazione aprirà uno scrigno con i tesori dei Cembrani DOC. Il biglietto è in prevendita a **prezzo agevolato** al costo di 35 euro anziché 50, fino al 17 ottobre su cembranidoc.it.