

Testata: Edico-lando.it **2 ottobre 2017** Data:

HOME PAGE





























APPROFONDIMENTO





















Caneve Aperte 2017 dei Cembrani D.O.C.



Sabato 14 ottobre Cembra ospita la quarta edizione della cena itinerante alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche del





Dopo il successo delle precedenti edizioni, che hanno visto crescere di anno in anno il numero di partecipanti, sabato 14 ottobre torna Caneve Aperte. 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 16.00 in poi, dalla Chiesa di Santa Maria Maggiore. Di "caneva" in "caneva", i partecipanti saranno accolti dal Cembrani D.O.C. per una degustazione guidata di vino, spumante, birra artigianale e grappa accompagnata da prodotti tipici del territorio come carne salada, tortèi de patate, luganeghe, speck, canederli trentini, strauben e molto altro.

Partnerdell'evento, oltre alla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, il Centro di Formazione Professionale ENAIP di Tesero sia con il settore alberghiero che con la Scuola del Legno.







info@martinelliceramiche.ir www.martinelliceramiche.it

Collateralmente alla serata, a partire da venerdi 13 presso il Pala Curling di Cembra, si svolgerà la terza edizione del torneo internazionale di curling "Caneve Aperte", con squadre provenienti anche da Svizzera e Austria.

Quest'anno saranno ben quattordici le Caneve Aperte che ospiteranno separatamente la mescita e la somministrazione per nove esperienze sensoriali, accompagnate dal coro Vecchie Tradizioni Cembrane, musica folk con i Zintoboys, acoustic rock dei Rooster Booster, world acoustic con Malegria Primos Estilo, swing con i Citrosodina Spray e in finale ottimo rock con i Niutenti.

Lungo il percorso del centro storico, inoltre, saranno allestite Caneve d'Arte, dedicate alla Rassegna Internazionale Müller Thurgau, vino principe della vallata, e alle opere e manufatti in legno realizzati dagli studenti di Tesero.

La manifestazione è organizzata con il sostegno del Comune di Cembra Lisignago, della Comunità della Valle di Cembra e del BIM dell'Adige.

Il biglietto è in prevendita a prezzo agevolato al costo di € 35.00, anziché € 45.00, fino al 12 ottobre su www.cembranidoc.it

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

PH-Archivio fotografico Strada del Vino e dei Sapori Trentini