

Un rinnovato percorso alla scoperta del centro storico di Cembra e dei suoi avvolti, e un rinnovato menu attende gli oltre 500 visitatori che hanno già acquistato la prevendita su www.cembranidoc.it per le Caneve Aperte con i Cembrani D.O.C. In breve, il percorso del 14 ottobre. Le prime due caneve propongono la birra artigianale di Maso Alto e crauti e wurstel della Macelleria Paolazzi di Faver. Dopo la visita guidata alla chiesa di San Pietro, gioiello del XV secolo, la Caneva del Zanettin offre Trentodoc presentato da Opera Vitivinicola in Valdicembra, mentre la Caneva dei Visenzi servirà carne salada del salumificio di Casa Largher. Proseguendo, incontrerete la Caneva di Giorgio Nardon, dove il Comitato Mostra Valle di Cembra offrirà una degustazione dei vini che hanno partecipato alla 30ª edizione della rassegna Müller Thurgau. La degustazione dei Müller Thurgau dei Cembrani DOC sarà invece proposta da Simoni Michele Azienda Agricola nella Caneva del Fidenzi, insieme alla luganega della macelleria Paolazzi Luigi di Cembra. Alla Caneva dei Vigiliotti, l'Agritur Simoni preparerà il tortel di patate, con lo speck della macelleria Zanotelli. Il piatto sarà abbinato al prodotto a marchio Cembrani DOC «708 km Cembrani Bianco». Alla Caneva Riccadonna, Villa Corniole proporrà i Gewürztraminer col formaggio di capra e miele del Caprificio Onorato Matteo di Segonzano. Nella Caneva del Ponder sarà allestita una mostra del Gruppo



Mancano pochi giorni all'atteso evento dell'autunno cembrano, in programma per sabato 14 ottobre

Il piacere di **brindare** assieme

Nove caneve per altrettante proposte di vini e piatti tipici

Fotoamatori di Segonzano sulle quattro stagioni della Val di Cembra, legata all'estrazione di una fornitura di vini Cembrani D.O.C. La Caneva del Fattori ospita quest'anno il Riesling&Elli abbinati alla focaccia salata preparata dal Rifugio Lago Santo servita nell'adiacente sottoportico

Moar. La tappa 7 è divisa su due postazioni: Caneva dell'Anino e Caneva del Ruggero, dove gli studenti del Centro Formazione Professionale di Tesero serviranno rispettivamente canederli di formaggio e porri, preparati da loro, e la Schiava. Entrambe saranno allestite con i manufatti degli studenti della

scuola del legno. Anche l'8ª sosta è divisa su due caneve: Caneva del Tondin e Caneva del Delladio, dove gli alpini prepareranno gli spiedini della Macelleria Paolazzi di Cembra e Zanotelli proporrà le degustazioni dei Pinot Nero e Lagrein della Val di Cembra. Palazzo Barbi ospita la caneva

finale con gli strauben e le grappe dei Cembrani DOC Distilleria Paolazzi Vittorio e Distilleria Pilzer di Faver. Presenti anche Azienda Agricola Giove Officinali di Grumes con sciroppi, infusi e molto altro, e un'enoteca finale dove acquistare i vini degustati. Lungo il percorso,