

Sabato 14 ottobre ritorna la cena itinerante con nove portate, vini e grappe in abbinamento, accompagnata da musica folk, rock e jazz per le vie del centro storico di Cembra. Partendo dalla Chiesa di Santa Maria Maggiore inizia dopo le 16 la cena itinerante che costituisce un vero e proprio viaggio nel gusto locale, dall'aperitivo al dolce nel centro storico di Cembra alla scoperta delle tradizionali «caneve», dove in ogni avvolto ad accogliervi troverete i Cembrani DOC per una degustazione guidata di vino, spumante, birra artigianale e grappa, degustazione accompagnata da prodotti tipici del territorio come carne salada, tortè di patate, luganeghe, speck, canederli trentini, strauben e molto altro. Partner dell'evento sono la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e il Centro di Formazione Professionale ENAIP di Tesero, sia con il settore alberghiero sia con la scuola del legno. La serata non si esaurirà però nel percorso enogastronomico nel centro del paese: oltre all'ampia varietà di generi musicali che allietano i visitatori, a partire da venerdì 13 al Pala Curling di Cembra si svolgerà pure la terza edizione del torneo internazionale di curling «Caneve Aperte», al quale prenderanno parte squadre provenienti anche dalla Svizzera e dall'Austria. Quest'anno saranno ben quattordici le caneve aperte che ospiteranno separatamente la mesita e la somministrazione di vini e grappe, per nove esperienze gustative ma anche, più in generale, sensoriali. Le



Sabato 14 a Cembra l'evento dei Cembrani DOC tra concerti e degustazioni enogastronomiche di qualità

Un viaggio nel gusto

Il programma da venerdì 13 anche un torneo di curling

degustazioni saranno infatti accompagnate dalla musica e, più in particolare, dal coro Vecchie Tradizioni Cembrane, dal folk degli Zintoboy, dal rock acustico dei Rooster Booster, dalla world acoustic del duo Malegría Primos Estilo, dallo swing dei Citrosodina Spray e, nel finale,

dall'ottimo rock con i Niuenti. Lungo il percorso del centro storico sono state inserite delle 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. Un ricco programma da non perdere! Vi aspettiamo sabato 14 ottobre dalle 16 alle 24. Il biglietto è in prevendita a prezzo agevolato al costo di 35 euro, anziché 45, fino al 12

ottobre su www.cembranidoc.it La cassa per ritiro del biglietto e del calice chiude alle 21. La presente iniziativa è inserita nella rassegna DiVin Ottobre 2017 ed è organizzata in collaborazione con la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.