

MI ABBONO LEGGI LADIGE NECROLOGIE PUBBLICITÀ CONTATTACI
Accedi Cerca nel sito

# l'Adige.it

Quotidiano indipendente del Trentino Alto Adige

NEWS
TERRITORI
SPORT
EVENTI
POPULAR
BLOG
MULTIMEDIA
EDICOLA

Home | Territori | Lavis - Rotaliana | Caneve Aperte

Lavis - Rotaliana

## Caneve Aperte a Cembra

### Un territorio di gusto

Iscrizioni aperte per sabato 14 ottobre

Ven, 06/10/2017 - 15:00

CONNECT
TWITTER
LINKEDIN
EMAIL
STAMPA



PER APPROFONDIRE: [Caneve aperte, cantine aperte, val di cembra](#) Tempo di lettura: 1 minuto 37 secondi

Dopo il successo delle precedenti edizioni, che hanno visto crescere di anno in anno il numero di partecipanti, sabato 14 ottobre torna Caneve Aperte (Cantine 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 dai Cembrani D.O.C. per una degustazione guidata di vino, spumante, birra artigianale e grappa accompagnata da prodotti tipici del territorio come carne salada, tortei de patate, luganeghe, speck, canederli trentini, strauben e molto altro. Partner dell'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.

Collateralmente alla serata, a partire da venerdì 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 Zintoboy, 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 euro, anziché 45, fino al 12 ottobre su [www.cembranidoc.it](http://www.cembranidoc.it). La cassa per ritiro dei ticket e calice chiude alle 21:00

PIÙ LETTI PIÙ CONDIVISI PIÙ COMMENTATI

**LIFESTYLE** 10 OTT 2017

L'umanità sta attraversando un momento storico epocale, non soltanto per il c

**MUSICA** 10 OTT 2017

Quale inizio della stagione sinfonica 2017-2018 dell'Orchestra Haydn di Bolza

**FIEMME - FASSA** 10 OTT 2017

Il consigliere ladino Beppe Detomas (foto) ha depositato una proposta di mozi

**NON - SOLE** 10 OTT 2017

«Crisi Climatica e Ambientale, quale futuro?» è il titolo della

**CRONACA** 10 OTT 2017

Dopo l'emorragia di professionisti registrata tra il 2013 e 2014, l'oculistic

FOTOGALLERY



Una discarica abusiva in città



**nuovi servizi esclusivi con l'Adige card**



**scopri l'elenco dei vantaggi**

Clicca qui

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright l'Adige