

Cembra | Prenotazione obbligatoria e green pass

Fine settimana tra calici e cibo alla scoperta del territorio

CEMBRA – Sta per arrivare in val di Cembra un week end promosso dalle Apt locali dedicato ai vini e al territorio, con due particolari appuntamenti che sapranno coinvolgere i visitatori attraverso gusti e sapori.

Si inizia sabato con il ritorno di «Caneve in festa», una cena itinerante che negli ultimi anni ha saputo attirare un numero sempre crescente di visitatori. Le tappe tra gli avvolti del centro storico di Cembra, tra musica e arte, saranno otto con 16 degustazioni wine&food, a base di prodotti locali, come quelli di Azienda Agricola Bio Giove Officinali, Cembra cantina di montagna, Maso Franch e Zanotelli.

Domenica invece l'itinerario si sposta fra le campagne di Cembra Lisignago in un percorso di 5 chilometri in cui sarà proposto un pranzo gourmet - in cui ogni portata sarà accompagnata da un calice di vino del consorzio Cembrani DOC - che presenta un menù realizzato da quattro chef trentini: lo chef stellato Alessandro Gilmozzi, del Molin di Cavalese, Guglielmo Baron di Cà dei Vol-



A spasso per la val di Cembra

ti di Cembra, Marco Bortolotti della Vecchia Segheria di Baselga Piné e Antonino Margagliotta della Baita della Fate di Valfloriana. La partecipazione è consentita con green pass e prevede la prenotazione obbligatoria sul sito visitcembrani-doc.it, oppure al numero 393 5503104). Entrambe le iniziative sono organizzate dai Cembrani Doc. La quota di partecipazione per Caneve en festa è di 40 euro, 25 per il percorso analcolico, mentre per Wine Trekking Gourmet è di 50 euro.
V.B.

