

# Torna Caneve Aperte 2018 e la cena itinerante nel cuore di Cembra

scritto da Silvia Iacocagni | 11/10/2018



**Il 13 ottobre torna la cena itinerante nelle caneve del paese storico di Cembra. Nove portate, con altrettanti abbinamenti di vino o birra, per apprezzare la ricchezza enogastronomica di una delle regioni più serene d'Italia.**

**Sabato 13 ottobre** a Cembra (Tn) si svolge la quinta edizione di [Caneve Aperte 2018](#) dei Cembrani DOC, una cena itinerante presente nel cartellone della rassegna **DiVin Ottobre** che propone appuntamenti enologici supportati dalla [Strada del Vino e dei Sapori del Trentino](#).

Caneve Aperte partirà alle 16.00 dalla Chiesa di Santa Maria Maggiore, nel cuore del borgo cembrano, e i partecipanti potranno degustare i migliori prodotti locali in 16 caneve, le tipiche cantine del posto. Saranno proposti vino, spumante, birra artigianale e grappa il tutto accompagnato da assaggi di [carne salada](#), tortèi de patate, luganeghe, speck, polenta e tosella.

**Caneve Aperte 2018, torna la cena itinerante in Val di Cembra il 13 ottobre**

Ogni caneva allestirà una personale degustazione. Alla **Caneva Tempio**, ad esempio, sarà offerto il **Muller Thurgau** di Giorgio Nardon con una ricchissima collezione di bottiglie, a cui faranno da sottofondo le musiche folk, acoustic rock, pop e jazz. Inoltre il percorso sarà arricchito dalle **Caneve**

**d'Arte** dislocate lungo il percorso del centro storico.

Le 16 **Caneve del paese storico di Cembra** offriranno degli abbinamenti tra 9 portate a base di eccellenze gastronomiche trentine accompagnati da altrettanti vini o birre.

### **Caneva 1**

- Degustazione della birra artigianale con tempura di verdura presso la Locanda Del Passatore
- Visita guidata gratuita della Chiesa San Pitero

### **Caneva 2**

- Degustazione de Il Trentodoc e di carne salada del salumificio di Casa Largher
- Intrattenimento musicale
- Visita della Caneva d'arte del Müller Thurgau, con oltre 600 bottiglie da collezione

### **Caneva 3**

- Degustazione Müller Thurgau in accompagnamento di Pan e Luganeghe della Macelleria Paolazzi Luigi
- Intrattenimento musicale

### **Caneva 4**

- Degustazione 708km Bianco accompagnato dal tortèl di patate con lo spek di Agritur Simoni e Macelleria Zanotelli
- Intrattenimento con le giovani fisarmoniche della Val di Cembra

### **Caneva 5**

- Degustazione Gewürztraminer con il formaggio di capra e miele del caprifico Onorato Matteo
- Intrattenimento con il gruppo Malegria

### **Caneva 6**

- Degustazione della zuppa d'orzo di Riesling&F.lli con le castagne e speck dell'imperatore croccante
- Maso Franch

### **Caneva 7**

- Degustazione de La Schiava abbinato a polenta con tosella del Caseificio Sociale di Cavalese
- Visita della Caneva d'arte a cura delle Vecchie Tradizioni Cembrane

### **Caneva 8**

- Degustazione Pinot Nero & Lagrein con la Porchetta della Macelleria Paolazzi

### **Caneva 9**

- Degustazione delle grappe e strauben alla marmellata
- Intrattenimento con il gruppo Niutenti.

Parallelamente alla manifestazione enogastronomica avrà luogo anche la quarta edizione del **torneo**

**internazionale di curling “Caneve Aperte”**, con squadre provenienti da tutto l’arco alpino che gareggeranno fino a domenica sera.

Il biglietto è in prevendita fino all’11 ottobre sul sito [www.cembraindoc.it](http://www.cembraindoc.it) al prezzo agevolato di 35 €, invece che 45 € e potrà essere ritirato, unitamente al calice, fino alle ore 21 alle casse dell’evento.

In aggiunta, per gli ospiti degli alberghi della Val di Cembra, verrà messa a disposizione una navetta gratuita usufruibile con il [Trentino Guest Card](#) che - fino ad esaurimento posti - assicurerà il trasposto alle caneve e ritorno.