

HOME PAGE



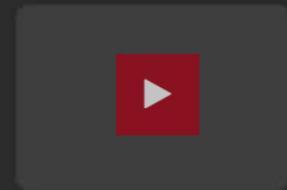
Idee regalo per un Natale 2016 all'insegna del cibo d'eccellenza

DAL 1986 AD OGGI

GAMBERO ROSSO 30 ANNI
DI SUCCESSI

LA STORIA DEL GAMBERO ROSSO

Gambero Rosso VIDEO



I partners di Gourmet 2016 - Quinta Armonia

GAMBERO ROSSO CHANNEL



dal Gambero Rosso

EVENTI



A cena dai nostri talent

La Notte degli alambicchi accesi a Santa Massenza. La festa della grappa del Trentino

Dall'8 al 10 dicembre il borgo di Santa Massenza torna a popolarsi per la Notte degli alambicchi accesi, simbolo di una tradizione distillatoria tipica di tutto il Trentino... 17 ore fa

Il 12 dicembre inauguriamo la Città del gusto Romagna a Cesena Fiera con una cena-spettacolo curata dai protagonisti di Gambero Rosso Channel: Laura Ravaoli, Giorgione, Max Mariola, Igles Corelli, Maurizio Santin e Rita Loccisano.

GUARDA IL PROMO



Gambero Rosso
2017

APPROFONDIMENTO

GAMBERO ROSSO

NOTIZIE ▾ VINO ▾ RICETTE ▾ RISTORANTI ▾ VIDEO ▾ FORUM ▾ ALTRO ▾

8 DIC 2016 / 16:12

La Notte degli alambicchi accesi a Santa Massenza. La festa della grappa del Trentino

Come ogni dicembre, il borgo di Santa Massenza si accende per tre giorni scaldando gli alambicchi delle cinque distillerie di grappa ancora in attività nel paese. E la suggestione della rassegna attira tutti gli anni centinaia di visitatori.



La festa della distillazione

Di manifestazioni enogastronomiche, in Italia, ne esistono tante, e capire perché non richiede troppa arguzia. Per giunta il calendario degli appuntamenti si infittisce soprattutto in tempo di festa, specie quando c'è da condividere a tavola qualche ricorrenza religiosa comandata. Sacri o profani che siano, i banchetti allestiti in occasione di queste rassegne non difettano mai in abbondanza e varietà. E dicembre, con la festa dell'Immacolata ad aprire il mese di celebrazioni che culmina nel pranzo di Natale, ne è chiara dimostrazione. C'è spazio proprio per tutti, anche quando il pretesto per ritrovarsi a tavola è di altra natura, come nel piccolo borgo di **Santa Massenza**, nella provincia trentina, dove la festa evoca i fiorenti trascorsi commerciali di una comunità che, per quanto ristretta, detiene il segreto della distillazione. E un primato altrettanto suggestivo: la più alta concentrazione in tutta Italia di distillerie artigianali a conduzione familiare. Ogni anno, ogni 8 dicembre, la **Notte degli alambicchi accesi** è lì per ricordare e celebrare questa tradizione, che a quanto pare continua a esercitare il suo fascino su un pubblico eterogeneo, viste le centinaia di visitatori che per la tre giorni di festeggiamenti affollano il paese.

DAL 1986 AD OGGI

GAMBERO ROSSO 30 ANNI
DI SUCCESSI
LA STORIA DEL GAMBERO ROSSO

TEMI CALDI



La morte di Beniamino Nespor.
Un cuoco che ha...



Re Panettone 2016. Milano e
Napoli unite in nome...



Fausto Arrighi: da direttore
della guida Michelin a
consulente...



Il disciplinare della grappa artigianale

Con la tutela dell'Istituto Grappa Trentino (dal 1969), infatti, i produttori di Santa Massenza vigilano sulla qualità di un prodotto del territorio come la grappa artigianale trentina, realizzata secondo un rigido disciplinare dalle famiglie che ne perpetuano la tradizione. A partire dalla lavorazione di vinacce locali (che determinano profumazioni diverse a seconda della valle di provenienza: Valle di Cembra, Piana Rotaliana, Valle dei laghi, Nosiola, Vallagarina, Marzemino), per procedere con la distillazione "a bagnomaria" all'interno degli alambicchi di rame, arte centenaria tramandata di padre in figlio e operata da mastri distillatori in modeste quantità quando la vinaccia è ancora fresca e profumata. Nel corso dell'operazione, i mastri distillatori separano l'essenza in testa, coda e cuore, eliminando le prime due e mantenendo solo quest'ultima, che rappresenta il meglio della produzione.

Il programma. Teatro e degustazione

Dall'8 al 10 dicembre, gli alambicchi si accenderanno a favore di pubblico, con performance live che animeranno le serate di Santa Massenza dopo il tramonto, dalle 18 alle 21. E alla compagnia teatrale Koinè spetterà il compito di condurre per mano i visitatori tra le strade del borgo, illustrando gli aspetti storici e antropologici della distillazione della grappa. Gli spettacoli sono riservati a un numero massimo di 250 partecipanti per turno, per questo si consiglia la prenotazione (8 euro il biglietto per lo spettacolo e la degustazione, riservata ai maggiorenni), e il percorso si articolerà per tappe tra le cinque distillerie ancora attive del paese. A ogni sosta, la compagnia metterà in scena un episodio dello spettacolo, della durata di circa 20 minuti, e inviterà alla successiva degustazione. Mentre le eccellenze gastronomiche del Trentino saranno protagoniste del mercato Vite di Luce allestito nel centro del borgo.

La Notte degli alambicchi accesi | Santa Massenza (TN) | dall'8 al 10 dicembre | www.facebook.com/La-notte-degli-alambicchi-accesi-1413113898918633/



Top Italian Restaurants in the World. Perché una cucina...



Imbocca - Degusta il tuo quartiere: alla scoperta di...