

HOME PAGE

[Home](#) | [La Rivista](#) ↓ | [Chi siamo](#) | [Contatti](#) | [Collabora con noi](#) | [ABBONATI](#)

Search



il Baccaro

ANDÀR PER GUSTO

Promo [T.E.](#) per uscire dalla modalità a schermo intero

Rivista di storia e cultura enogastronica

Distribuita in Veneto, Friuli Venezia Giulia e Trentino Alto Adige

[Manifestazioni](#) | [Ristoranti](#) | [Sapori&Ricette](#) | [Dalle Aziende](#) | [Turismo enogastronomico](#) | [Uomini&Cibo](#) | [Social Gastronomy](#)

Manifestazioni



Sfoggia online la Rivista



novembre 15, 2016 · 0 Comments · Redazione

La magia della Grappa tra performance live e degustazioni per La notte degli alambicchi accesi

Torna anche quest'anno lo spettacolo itinerante lungo le vie di Santa Massenza, a pochi chilometri da Trento, per celebrare la grappa trentina, la sua storia e le sue sfumature. Da giovedì 8 a...



APPROFONDIMENTO

Home | La Rivista ↓ | Chi siamo | Contatti | Collabora con noi | ABBONATI

Search

il Baccaro

ANDÀR PER GUSTO

Rivista di storia e cultura enogastronomica
Distribuita in Veneto, Friuli Venezia Giulia e Trentino Alto Adige

Manifestazioni | Ristoranti | Sapori&Ricette | Dalle Aziende | Turismo enogastronomico | Uomini&Cibo | Social Gastronomy

La magia della Grappa tra performance live e degustazioni per La notte degli alambicchi accesi

Posted by [Redazione](#) on novembre 15, 2016 in [Manifestazioni](#) - 0 Comments

About author

B Redazione

Share this article

- [Tweet this](#)
- [Digg it](#)
- [Add to Delicious](#)
- [Share on Facebook](#)
- [Stumble it](#)
- [Subscribe by RSS](#)
- [Share on Google](#)

Torna anche quest'anno lo spettacolo itinerante lungo le vie di Santa Massenza, a pochi chilometri da Trento, per celebrare la grappa trentina, la sua storia e le sue sfumature.

Da giovedì 8 a sabato 10 dicembre, il piccolo borgo di Santa Massenza, culla della grappa artigianale trentina con una storia indissolubilmente legata a questo prodotto e che vanta la più alta concentrazione in tutta Italia di distillerie a carattere artigianale e conduzione familiare, si anima per ospitare la nuova edizione di **La notte degli alambicchi accesi**.

Un appuntamento ormai irrinunciabile che ogni anno attrae centinaia di visitatori grazie al suo irresistibile fascino. Nel corso della tre giorni, infatti, le vie del paese si impreciosiscono di luci e colori che contribuiscono a ricreare una magica atmosfera natalizia facendo da cornice allo spettacolo itinerante interpretato dalla compagnia teatrale Koinè per illustrare gli aspetti storici e antropologici dell'arte della distillazione della grappa.

L'esibizione mira a sottolineare infatti la cura artigianale della produzione di questo caratteristico prodotto, promosso e tutelato dall'Istituto Grappa del Trentino, che prevede la lavorazione solo di vinacce locali, data la straordinaria vocazione del territorio alla viticoltura, e la tradizionale distillazione con il metodo "a bagnomaria", arte centenaria tramandata di padre in figlio e operata da mastri distillatori in modeste quantità quando la vinaccia è ancora fresca e profumata.

Le performance live, in programma giovedì 8 alle ore 18.00 e alle 21.00, venerdì 9 dicembre alle ore 18.00 e sabato 10 dicembre alle ore 18.00 e alle 21.00, sono riservate ad un massimo di 250 persone per turno (per questo è fortemente consigliata la prenotazione), suddivise in 5 gruppi. Il pubblico, coadiuvato da un'audioguida, sarà coinvolto in un percorso a tappe lungo le 5 distillerie del paese. Ad ogni sosta, la compagnia metterà in scena un episodio dello spettacolo, della durata di circa 20 minuti, e inviterà alla successiva degustazione*. Novità di questa edizione è la possibilità di seguire lo spettacolo sintonizzandosi col proprio smartphone alla frequenza suggerita in loco, utilizzando quindi le proprie cuffie.

Sfoggia online la Rivista



Popular Posts

[Categorie](#) [Twitter](#)

novembre 2, 2016 · 0 Comments · Redazione
["I tesori del sacro", secondo appuntamento nelle chiese di Portovecchio e Cintello di Teglio Veneto](#)

novembre 10, 2016 · 0 Comments · Redazione
[Benevenuto Novello!](#)

ottobre 24, 2016 · 0 Comments · Redazione
[La giornata degli italiani in un caffè, i dati FIPE](#)

ottobre 25, 2016 · 0 Comments · Redazione
[Veneta 2017: il Veneto enologico è online!](#)

novembre 7, 2016 · 0 Comments · Redazione
[Il futuro della viticoltura e del turismo sostenibile nei 50 anni della strada del Prosecco Superiore](#)

Social Links

[RSS Feed](#) [Twitter](#)

Nei giorni dell'iniziativa, inoltre, i visitatori potranno scoprire le eccellenze artigiane ed enogastronomiche, gli spettacoli in strada e l'intrattenimento per bambini proposti dal **mercato Vite di Luce**, in programma anche nei weekend del 3 e 4 dicembre e del 17 e 18 dicembre, ed **esplorare la Centrale idroelettrica di Santa Massenza** che, grazie al Progetto Hydrotour del Gruppo Dolomiti Energia, aprirà le sue porte al pubblico con nuovi allestimenti per mostrare a grandi e bambini come la forza dell'acqua viene trasformata in energia pulita.

Partecipare a **La notte degli alambicchi accesi** può essere inoltre l'occasione per trascorrere un weekend in Trentino grazie al **pacchetto vacanze "Alambicchi e Castelli"**, a cura della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino: **tre giorni tra distillerie e degustazioni attraverso il Trentino con visite guidate in alcuni dei suoi manieri più rappresentativi** (per info e prenotazioni: tel. 0461-921863 , bit.ly/ScopertaGrappa).

**Le degustazioni sono riservate esclusivamente ai maggiorenni. La partecipazione ha un costo di 8 euro; 4 euro dai 3 ai 12 anni ed è gratuita sotto i 2 anni. La prenotazione è obbligatoria al numero 0461-216000 e prevede il ritiro delle cuffie e del bicchiere a S. Massenza un'ora prima della partenza. È inoltre disponibile su prenotazione un transfer dedicato da Trento al costo di 10 euro (minimo 10 iscritti e fino a esaurimento posti).*

 Facebook

 Flickr

 Youtube

Flickr Photos



Profilo La notte degli alambicchi accesi

La notte degli alambicchi accesi è un progetto a cura dell'Associazione culturale "Santa Massenza piccola Nizza de Trent", APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi, Trentino Marketing, Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, Istituto Tutela Grappa del Trentino, con la collaborazione di Comunità di Valle, Consorzio Pro Loco Valle dei Laghi Trento Monte Bondone e Comune di Vallelaghi.

Profilo grappa del Trentino

La grappa del Trentino nasce da una tradizione familiare centenaria che si è tramandata di padre in figlio. La sua produzione caratterizza fortemente tutto il territorio trentino: ogni zona della provincia, infatti, si contraddistingue per microclimi particolari che si prestano come habitat naturali per vari tipi di vite. E così, come il vino, anche la grappa si connota in base alla valle di provenienza: la Valle di Cembra è specializzata nella produzione di grappa di Müller Thurgau, la Piana Rotaliana in quella di Teroldego, la Valle dei Laghi – e, in particolare Santa Massenza – in quella di Nosiola, la Vallagarina in quella di Marzemino.

Le aziende, tutte di dimensioni medio-piccole e a conduzione familiare, lavorano esclusivamente vinaccia freschissima, in modeste quantità, per garantire qualità, profumi ed eleganza al prodotto finito, e la distillano secondo il tradizionale metodo "a bagnomaria" all'interno degli alambicchi di rame, che riscaldano il contenuto in modo graduale e uniforme, al fine di garantire l'estrazione degli aromi. 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. Per salvaguardare tali tecniche di produzione, valorizzare il prodotto e promuoverlo, nel 1969 è nato l'Istituto Tutela Grappa del Trentino, che impone regole di autodisciplina e controlli severi, a garanzia di una indiscutibile qualità, certificata anche da organi esterni, come la Fondazione Mach, Istituto Agrario di San Michele all'Adige, che si occupa delle analisi di laboratorio, e dalla Camera di Commercio di Trento, presso la quale è operativa una Commissione per l'esame organolettico che ne controlla l'impurezza, armonia dei profumi, morbidezza e tipicità del gusto.

Recommended for you