

HOME PAGE



Think BIG Il nuovo SelfCookingCenter® - ora anche in formato XS. La classe dei professionisti in formato ridotto. Scopri di più e registrati al ThinkBIG Tour su rational-online.com

Italia a Tavola



Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Martedì 06 Dicembre 2016 | aggiornato alle 08:43 | 46025 articoli in archivio

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA RICETTE LUXURY

LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI GUIDA EURO-TOQUES

CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE

PRIMO PIANO

Superficie agricola, -28% in 25 anni Oltre 7mila comuni a rischio frane



TENDENZE e MERCATO - In occasione della Giornata mondiale del suolo, si quantifica a un quarto del totale la superficie coltivabile perduta in una generazione. L'88,3% dei comuni interessati è ora a rischio frane e alluvioni. In quest'ottica l'iniziativa "People4soil" vuole fermare il consumo di suolo e contrastarne il degrado costante

RISTO TV



Giancarlo Morelli: «Un bravo cuoco è anche imprenditore e pensa al futuro»

Scarica su **App Store**

DISPONIBILE SU **Google play**

ITIERRA! DALLE MIGLIOR PIANTE DI CAFFÈ DEL BRASILE, SELEZIONATE ALL'ORIGINE.

LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895

NEWS

Le Marche sono già in piedi Tipicità, un'occasione per visitarle



MANIFESTAZIONI - Tipicità festeggerà il suo 25° anniversario con un'edizione ricca di eventi (oltre 90) che si svolgerà dal 4 al 6 marzo 2017. Il direttore Angelo Serrì: «La nostra forza sono il territorio e la voglia di innovare»

COMMENTA

Cuochi stellati per i terremotati A pranzo con "Marche riparTiAmo"

MANIFESTAZIONI - Nel relais Borgo Lanciano, cinque grandi cuochi cucineranno piatti tipici delle Marche per raccogliere fondi da destinare alle popolazioni colpite dal sisma. Ad organizzarlo, Euro-Toques e la onlus "Marche riparTiAmo"



COMMENTA

Performance live e degustazioni a "La notte degli alambicchi accesi"



MANIFESTAZIONI - Dall'8 al 10 dicembre torna 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, tra spettacoli teatrali e assaggi

COMMENTA

IL PUNTO di Alberto Lupini

Pompei e i disabili, grazie Franceschini



Dal Governo sembrano arrivare finalmente segnali di svolta in campo turistico. "Pompei per tutti" sarà magari uno slogan eccessivo, ma negli scavi ora abbiamo il più grande percorso archeologico accessibile ai disabili

VIDEO | COMMENTA

Scopri tutti i vantaggi



Italia a Tavola
Sfogliare e scaricare l'ultimo numero della rivista digitale

ISSUU | Adobe PDF icon



APPROFONDIMENTO



Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Martedì 06 Dicembre 2016 | aggiornato alle 08:53 | 46025 articoli in archivio

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA RICETTE LUXURY
LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI GUIDA EURO-TOQUES CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE

HOME EVENTI [MANIFESTAZIONI](#)

Performance live e degustazioni a “La notte degli alambicchi accesi”

Publicato il 05 Dicembre 2016 | 14:38

Dall'8 al 10 dicembre torna 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, tra spettacoli teatrali e assaggi

Da giovedì 8 a sabato 10 dicembre, il piccolo borgo di Santa Massenza (Tn), 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 de [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 impreziosiscono 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.



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 mercatino 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.

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).