

CASINO



CAMPIONE D'ITALIA
THE NEXT FUN

DOVE VA IL DIVERTIMENTO.

GIOCA ONLINE SU
www.casinocampione.it

Santa Massenza di Vallelaghi, tutto esaurito per la decima edizione de La notte degli alambicchi accesi: programma eventi

martedì, 12 dicembre 2017

QUANDO: 13 dicembre 2017@23:00-14 dicembre 2017@00:00 Europe/Rome Fuso orario

Un appuntamento fisso che non finisce mai di stupire. Archiviata con successo anche la **decima edizione de La notte degli alambicchi accesi** - evento a cura dell'associazione culturale "Santa Massenza piccola Nizza de Trent", con la collaborazione di APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi e il supporto della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito del coordinamento delle manifestazioni enologiche provinciali - che, **dall'8 al 10 dicembre**, ha raccontato ai tanti visitatori accorsi a **Santa Massenza di Vallelaghi (TN)** l'affascinante storia della distillazione della grappa artigianale, registrando un **tutto esaurito ad ognuno dei cinque spettacoli in programma.**

Cerca nel sito... CERCA



Alla **conduzione**, dopo la prematura scomparsa del regista e fondatore della **compagnia Koinè** Silvio Panini - ricordato da un sentito applauso di pubblico e organizzatori - l'istrionico **Patrizio Roversi**, che nel corso della tre giorni ha accompagnato gli oltre mille spettatori dotati di **radio-cuffie in un viaggio tra le cinque distillerie del paese** - Distilleria Casimiro, Distilleria Francesco, Distilleria Giovanni Poli, Distilleria Giulio & Mauro, Maxentia - , **teatro di altrettante scene** interpretate dai coinvolgenti attori della compagnia Koinè che, al termine di ogni episodio, hanno invitato il pubblico alla **degustazione delle diverse tipologie di grappa**: da quella di Nosiola, vitigno rappresentativo della Valle dei Laghi ed unica varietà a bacca bianca autoctona della Provincia a quella di **Vino Santo**, particolarmente preziosa perché ottenuta dalle vinacce degli acini di Nosiola lasciati appassire fino a primavera, fino a quelle di **Müller Thurgau** e di **Rebo**.



E così, il **piccolo borgo** che vanta la **più alta concentrazione in Italia di distillerie a carattere artigianale e a conduzione familiare**, solitamente abitato da poco più di un centinaio di persone, è stato allegramente invaso da **turisti provenienti da ogni parte d'Italia, dalla Puglia alla Lombardia**. Tra le piccole vie del centro, non solo gli affezionati che di anno in anno presenziano all'appuntamento, ma anche tanti nuovi curiosi, attirati dalla particolarità dell'evento e **premiati, nella giornata di domenica, da una suggestiva nevicata** che ha contribuito a donare allo spettacolo un'**atmosfera ancora più magica.**

I VIDEO DELLE VALLI

Edolo, carabinieri al lavoro sull'incendio in località Lazzaretto

Ponte di Legno, quale futuro per l'agricoltura montana? L'intervento di Andrea Bezzi

ARCHIVIO VIDEO



IL METEO DELLE VALLI

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, Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, Istituto Tutela Grappa del Trentino, Trentino Marketing con la collaborazione di Comunità della Valle dei Laghi 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'impidezza, armonia dei profumi, morbidezza e tipicità del gusto.



AGENDA DELLE VALLI

DIC	19:00 Alto Adige: acque minerali, tari...
12 mar	19:00 La 3Tre in Val di Non: a Cles in...
2017	19:00 Trentino, Scuola: stanziate le r...
	20:30 Cartine con i toponimi di Ortise...

Visualizza Calendario. →

40€ GRATIS NUOVI ISCRITTI RICEVI BONUS

LINKS UTILI

- Adamello guide alpine
- Apricaonline
- Apt Val di Sole
- Comune Dimaro
- Comune Edoles
- Comune Pejo
- Comune Ponte di Legno
- Info Fim Cisl Valle Camonica
- Infopoint Capo di Ponte
- open 2
- Parco dell'Adamello
- performance web