

JUST BE YOURSELF

NON SEI DA SOLA, FERMIANO INSIEME LA VIOLENZA.
#nonseidasola

Regione Lombardia

CASINO
CAMPIONE D'ITALIA
THE NEXT FUN

DOVE VA IL DIVERTIMENTO.

GIOCA ONLINE SU
www.casinocampione.it

A Santa Massenza si accendono gli alambicchi per un magico tuffo nella storia della grappa

martedì, 5 dicembre 2017

QUANDO: 8 dicembre 2017@17:00-18:00
Europe/Rome Fuso orario

Calendario

Chi si reca in Trentino per il prossimo ponte dell'Immacolata, non può non fare tappa a Santa Massenza di Valledaghi, piccolo borgo a ovest di Trento che vanta la più alta concentrazione in Italia di distillerie a carattere artigianali a conduzione familiare.

Qui, da venerdì 8 a domenica 10 dicembre, va in scena *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, dedicato alla grappa trentina, straordinaria eccellenza dalle caratteristiche uniche. Merito di una lavorazione che seleziona solo vinacce locali e della 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.



Sapori del Trentino nell'ambito del coordinamento delle manifestazioni enologiche provinciali, dedicato alla grappa trentina, straordinaria eccellenza dalle caratteristiche uniche. Merito di una lavorazione che seleziona solo vinacce locali e della 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.

Una produzione, promossa e tutelata dall'Istituto Tutela Grappa del Trentino, che durante la manifestazione verrà raccontata nei suoi aspetti storici e antropologici attraverso un magnifico spettacolo itinerante messo in scena dalla compagnia Koinè - in programma venerdì 8 e sabato 9 dicembre, alle ore 17 e alle 21, e domenica 10 dicembre alle ore 17 - che, per rendere omaggio al regista e fondatore Silvio Panini, scomparso prematuramente nel maggio scorso, affida per la prima volta la conduzione al celebre presentatore Patrizio Roversi, volto storico di Turisti Per Caso e attuale presentatore di Linea Verde.

Il pubblico attraverso le radiocuffie ricevute in dotazione, o sintonizzando il proprio smartphone sulla frequenza dello spettacolo, verrà suddiviso in gruppi e guidato lungo un percorso a tappe lungo le 5 distillerie del paese: Distilleria Casimiro, Distilleria Francesco, Distilleria Giovanni Poli, Distilleria Giulio & Mauro, Maxentia. Ad ogni sosta, la compagnia metterà in scena un episodio dello spettacolo e inviterà alla successiva degustazione*.

Cerca nel sito... CERCA



Funivia
FOLGARIDA
MARILLEVA

I VIDEO DELLE VALLI

Ponte di Legno-Tonale, grande inizio di stagione. Bertolini: "Divertimento assicurato"
Val di Sole: dal prossimo weekend si scia nelle tre ski aree. Promozioni ed eventi: ecco come vivere l'inverno

ARCHIVIO VIDEO

il CORVATSCH ti aspetta



IL METEO DELLE VALLI

In assaggio, **diverse varietà di grappa**, tra cui le protagoniste indiscusse della Valle dei Laghi: quella di **Nosiola**, unica varietà a bacca bianca autoctona della provincia e quella di **Vino Santo**, vino particolarmente prezioso perché ottenuto dalle vinacce degli acini di Nosiola lasciati appassire fino alla Settimana Santa. Durante il tour verranno inoltre degustate quelle di **Müller Thurgau, Rebo e Moscato** e, **alla fine, si branderà insieme nella piazza centrale di Santa Massenza con una grappa speciale.**

Nel corso del fine settimana, inoltre, il borgo sarà arricchito dal progetto di animazione territoriale **Vite di luce**, che proporrà un **mercato** con selezionatissime **eccellenze artigiane ed enogastronomiche**, ma anche **spettacoli in strada e intrattenimento per i più piccoli.**

Per informazioni: www.tastetrentino.it/nottealambicchi

**Le degustazioni sono riservate esclusivamente ai maggiorenni. La partecipazione ha un costo di 9 euro. 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).*

Profilo La notte degli alambicchi accesi

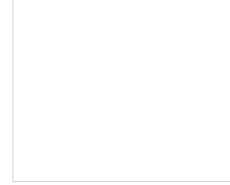
La notte degli alambicchi accesi è un progetto a cura dell'Associazione culturale "Santa Massenza piccola Nizza de Trent", APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi, Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, Istituto Tutela Grappa del Trentino, Trentino Marketing con la collaborazione di Comunità di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



AGENDA DELLE VALLI

DEC	15:00 Lombardia: seduta di Consiglio r...
5 MAR	16:00 Legambiente: EcoForum Lombardia
2017	16:00 Mercatino di natale del sociale ...
	16:55 Aquila Basket Trento, Shields: "...

Visualizza Calendario. →

40€ GRATIS NUOVI ISCRITTI RICEVI BONUS

LINKS UTILI

- Adamello guide alpine
- AntronaOnline

- APT Val di Sole
- Comune Dimaro
- Comune Edolo
- Comune Pejo
- Comune Ponte di Legno
- Info Fim Cisl Valle Camonica
- Infopoint Capo di Ponte
- open 2
- Parco dell'Adamello
- performance web
- Pontedilegno
- Pro Loco Capo Di Ponte
- Pro Loco Carisolo
- Pro Loco Temù
- Pro Loco Vezza D'Oglio
- Scuola Italiana SledDog Tonale
- Terme di Pejo
- Trentinovolley
- Ufficio Informazioni Turistica Campiglio e Val Rendena
- Ufficio Turistico Vermiglio

GdV Gazzetta delle Valli

14 mila "Mi piace"

Ti piace

Piace a te e ad altri 10 amici