



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 Vallegghi, 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 della Valle del Fiemme.



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



FUNIVIE
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. →



LINKS UTILI

- Adamello guide alpine
- AntronaOnline

7 suggerimenti

- 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



Piace a te e ad altri 10 amici