

LILI MADELEINE

BLOG DI COSTUME SUL MONDO DEL CIBO

HOME · CHI SONO · MADELEINES · INDIRIZZI · MANGIARE A MILANO · RICETTE · ITINERARI · ALCOLICI



LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI 2017: LA FESTA DELLE GRAPPE TRENTINE

dicembre 6

La **grappa**, signore e signori, è faccenda seria: nelle gelide notte invernali, poi, diventa quasi una questione di sopravvivenza.

Certo non siamo cacciatori di yeti che sfidano il rigido clima delle Dolomiti, ma freddo fa freddo, diamine! E allora come scaldarsi?

Due possibilità: prepariamo a nastro una serie di **bevande calde, alcoliche e non**, e scacciamo il gelo a colpi di cioccolata, punch e vin brulé.

Oppure andiamo a **Santa Massenza**, in provincia di Trento, il comune che vanta la più alta concentrazione in Italia di **distillerie a carattere artigianale e conduzione familiare**.

E dove infatti, dall'8 al 10 dicembre, si prepara **La notte degli alambicchi accesi**.

LA GRAPPA ARTIGIANALE TRENTINA



- BE SOCIAL! -



- NEWSLETTER -

Indirizzo e-mail

ISCRIVITI

- LILI MADELEINE C'EST MOI -



LILI MADELEINE

Pensavi a Proust e invece trovi solo i dolcetti a forma di conchiglia. A questo punto puoi scegliere: ti metti a leggere la Recherche oppure un blog che adora il formaggio? Chi sono io? Oriana, giornalista di viaggi ed eventi.

[Visualizza Profilo Completo](#) →



- SOPRAVVIVERE AI MERCATINI DI NATALE -



[Privacy & Cookies Policy](#)

A **Santa Massenza** si distilla: lo si fa da un secolo e anche se nel corso degli anni le **distillerie** sono passate a 13 alle attuali 5, la tradizione, in un paese di poco più di cento abitanti, prosegue.

La grappa trentina ha caratteristiche uniche: per realizzarla si usano solo **vinacce locali** e la distillazione avviene con **'a bagnomaria'**, metodo centenario tramandato da padre in figlio ed eseguito da mastri distillatori in piccole quantità quando la vinaccia è ancora fresca e profumata.

Insomma roba seria, che merita di essere raccontata.

UNA NOTTE DI SPETTACOLI E DEGUSTAZIONI



La notte degli alambicchi accesi a questo serve, far scoprire l'arte della grappa trentina in modo suggestivo e innovativo.

Si tratta infatti di uno **spettacolo itinerante** messo in scena dalla compagnia Koinè, con la conduzione di **Patrizio Roversi**.

Da venerdì 8 a domenica 10 (alle 17 e alle 21) gli spettatori, suddivisi in gruppi, verranno guidati lungo un percorso che toccherà le **5 distillerie del paese**: *Distilleria Casimira, Distilleria Francesco, Distilleria Giovanni Poli, Distilleria Giulia&Mauro e Maxentia*.

Ad ogni tappa la compagnia metterà in scena uno spettacolo, invitando il pubblico a degustare le grappe prodotte: da quella di **Nosiola**, unica varietà a bacca bianca autoctona, a quella di **Vino Santo**, ottenuta dalle vinacce degli acini di Nosiola lasciati appassire fino alla Settimana Santa, da quella di **Müller Thurgau** a quella di **Moscato**.

IL MERCATINO

Si beve benissimo, si guardano spettacoli: ohibò la combinazione sembra perfetta.

Per aggiungere gioia su gioia, ci sarà anche l'immane **mercato** di prodotti artigiani ed enogastronomici (**qui 8 consigli per sopravvivere ai mercatini di Natale**), **spettacoli di strada** e intrattenimento per i bimbi.

Il **costo** è popolare: 9 euro (conviene prenotare chiamando l'APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi ai numeri 0461 216000 o 0461 216050. Trovate maggiori informazioni [sul sito](#)).



- TOP 6 -



Grolle valdostane dell'amicizia: la ricetta originale



Come partecipare a Masterchef e come funziona la selezione: intervista a chi ci ha provato



Bollito misto: trucchi e segreti per prepararlo alla perfezione



Strudel di mele dell'Alto Adige: la ricetta della nonna (dello chef)



Cerino di bucatini: ricetta di un piatto napoletano complicatissimo [video]



Mele cotte al forno alla cannella: la ricetta che viene una bomba

