

# HOME PAGE

Sign in / Join Scopri sociali Statuto Regolamento Iscrizione Convenzioni soci Elenco Soci News dagli operatori



ALMAR  
RESORTS  
FIVE STAR RESORTS & SPA



Almar Resort & Spa  
Jesolo Venice



IL GIST ▾ GREEN TRAVEL AWARD ▾ INFORMATION CAMPAIGN AWARD ▾ TRAVEL FOOD AWARD ARTICOLI ▾ CONFERENZE ▾ 🔍

FIERE ED EVENTI ANNUARIO PUBBLICITÀ



**A Varenna tra ville e giardini; a Venaria nella Reggia e tra i parchi della Mandria**

Elena - Nov 14, 2018

IL GIST A  
BOOKCITY  
MILANO 2018

## ACCONTARE IL VIAGGI

MILANO 17 NOVEMBRE 2018 - ORE 17 (HOTEL LA GARE)

**Il Gist a Bookcity Milano 2018**

**Open Day sul Piccolo Cervino**

**Isole Baleari: Ibiza, non solo capitale della musica**



## News in pillole



### Grappa artigianale trentina: la Notte degli alambicchi accesi

Elena - Nov 15, 2018

Dopo aver attraversato tutto il territorio provinciale valorizzando, di volta in volta, i suoi prodotti enologici di riferimento, le Trentinowinefest fanno tappa in Valle...



### #BADRUTT'S CULINARY: Weekend dell'Immacolata a St. Moritz

Nov 12, 2018



### Hilton Molino Stucky al fianco della Movember Foundation

Nov 9, 2018



### Alle Galapagos e in Ecuador con WWF Travel e Biosfera Itinerari

Nov 7, 2018



### Festa del Torrone di Cremona

Nov 5, 2018



### "MANIFESTO" DELL'INFORMAZIONE TURISTICA E AGROALIMENTARE

Ott 9, 2018



### Giornata di intenso lavoro agli Stati Generali dell'informazione turistica e agroalimentare

Ott 8, 2018



### Gist Travel Food Award al TTG e #formazionegist

Ott 6, 2018

# APPROFONDIMENTO

Sign in / Join Scopri social Statuto Regolamento Iscrizione Convenzioni soci Elenco Soci News dagli operatori



ALMAR  
ALBERGO



Almar Resort & Spa  
Jesolo Venice



IL GIST ▾ GREEN TRAVEL AWARD ▾ INFORMATION CAMPAIGN AWARD ▾ TRAVEL FOOD AWARD ARTICOLI ▾ CONFERENZE ▾ Q

FIERE ED EVENTI ANNUARIO PUBBLICITÀ



Home > News in pillole > Grappa artigianale trentina: la Notte degli alambicchi accesi

News in pillole

## Grappa artigianale trentina: la Notte degli alambicchi accesi

By Elena - Nov 15, 2018

10 0



Search



*Dopo aver attraversato tutto il territorio provinciale valorizzando, di volta in volta, i suoi prodotti enologici di riferimento, le Trentinowinefest fanno tappa in Valle dei Laghi per celebrare la grappa artigianale trentina. Un'esperienza che può essere abbinata ad Alambicchi e Castelli, proposta viaggi firmata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che prevede due o più giorni tra distillerie e castelli.*

**Santa Massenza di Vallelaghi (TN), 15 novembre 2018** – Perché la grappa artigianale trentina è conosciuta e amata in tutto il mondo? Cos'è che la rende così speciale? Quali sono i segreti della sua produzione? A questi e molti altri quesiti risponderà la **compagnia teatrale Koinè**, con la straordinaria partecipazione del noto conduttore **Patrizio Roversi**, nel corso della prossima edizione de **La notte degli alambicchi accesi**, in programma a **Santa Massenza di Vallelaghi (TN) dal 7 al 9 dicembre**.

**Tre giornate**, per un totale di **cinque spettacoli** (venerdì 7 dicembre alle ore 17.00 e alle ore 21.00, sabato 8 dicembre alle 17.00 e alle 21.00 o domenica 9 dicembre alle 17.00\*), volute e organizzate dall'associazione culturale "Santa Massenza piccola Nizza de Trent", con la collaborazione dell'APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi e Istituto Tutela Grappa del Trentino e il supporto della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, nell'ambito del coordinamento delle manifestazioni enologiche provinciali denominate **#trentinowinefest**.



Una tradizione che si ripete da oltre dieci anni, fortemente attesa e partecipata sia dalla popolazione locale sia dagli appassionati e curiosi provenienti da fuori regione, che prevede uno **spettacolo itinerante dinamico e coinvolgente** in cui, tappa dopo tappa, **gli ospiti saranno accompagnati a visitare le distillerie di questo piccolo e suggestivo borgo posto all'inizio della Valle dei Laghi**, ovvero Distilleria Casimiro, Distilleria Francesco, Distilleria Giovanni Poli, Distilleria Giulio & Mauro e Maxentia. **Ad ogni sosta, gli attori metteranno in scena un episodio volto a sottolineare la storia e gli aspetti di questo prodotto** realizzato solo con vinacce locali e la cui **distillazione**, rigorosamente **"a bagnomaria"**, è stata tramandata negli anni dai genitori ai figli.



Un'esperienza che, oltre a **far conoscere e valorizzare la grappa artigianale trentina**, consentirà di farne apprezzare le **straordinarie caratteristiche organolettiche**, in grado di conquistare sempre più estimatori ed estimatrici in tutto il mondo. Basti pensare che **in Trentino si produce il 10% del totale nazionale** e che sono sempre più le **contaminazioni** che la vedono protagonista: nel mondo della **mixology**, impiegata all'interno di inediti cocktail, o come inaspettato ingrediente di **preparazioni culinarie**, per fare solo qualche esempio.

Da prodotto locale relegato al consumo casalingo, dunque, a **specialità di grande appeal** da esplorare a 360°. Per questo, **la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, suggerisce di abbinare la partecipazione a La notte degli alambicchi accesi alla proposta vacanza "Alambicchi e castelli"**, due o più giorni da trascorrere tra distillerie e degustazioni attraverso il Trentino con visite guidate in alcuni dei suoi manieri più rappresentativi.

\* Prenotazione fortemente consigliata chiamando il numero 0461 216000.

Per informazioni: [www.tastetrentino.it/nottealambicchi](http://www.tastetrentino.it/nottealambicchi) e [Pagina Facebook "La notte degli alambicchi accesi"](#).



#### **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 limpidezza, armonia dei profumi, morbidezza e tipicità del gusto.*