Testata: GazzettadelleValli.it
Data: 8 novembre 2018

BULFERETTI HOTEL RISTORANTI REAL ESTATE GROUP PONTEDILEGNO

Gazzetta delle Valli
News dalle Valli Lombarde e Trentine

BULFERETTI HOTEL RISTORANTI REAL ESTATE GROUP PONTEDILEGNO

JUST BIKE YOURSELF

Trentinowinefest, le distillerie del borgo di Santa Massenza si trasformano in teatro per La notte degli alambicchi accesi

giovedì, 8 novembre 2018

QUANDO: 7 dicembre 2018@15:00–16:00
Europe/Rome Fuso orario

Calendario

Da ormai più di dieci anni, il **Ponte dell'Immacolata** rappresenta una imperdibile occasione per visitare il caratteristico borgo di **Santa Massenza di Vallelaghi** - culla della grappa artigianale trentina – grazie alla messa in scena de **La notte degli alambicchi accesi**.

Una **manifestazione**, che quest'anno si svolgerà **da venerdì 7 a domenica 9 dicembre**, ideata e organizzata 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**.

L'evento, a cui ogni anno prendono parte centinaia di persone da tutta Italia, **ha l'obiettivo di far conoscere e valorizzare la grappa artigianale trentina**, che prevede la lavorazione solo di vinacce locali, vista la grande vocazione del territorio alla viticoltura, e la 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, che prevede un riscaldamento uniforme, lento e continuo del contenuto e dunque una migliore estrazione degli aromi.

Il tutto ruota attorno al coinvolgente **spettacolo itinerante interpretato dagli attori della compagnia teatrale Koiné**, guidati dal **noto conduttore televisivo Patrizio Roversi**, e volto ad **illustrare al pubblico gli aspetti fisici, storici e antropologici dell'arte della distillazione della grappa**, con uno stile divulgativo e divertente, ma comunque rispettoso dell'importanza di questa produzione.

Gli **spettatori**, dopo essere stati divisi in diversi gruppi, vengono **dotati di radiocuffie** e **condotti dalla irriverente voce narrante del presentatore** all'interno delle **cinque distillerie del paese** - Distilleria Casimiro, Distilleria Francesco, Distilleria Giovanni Poli, Distilleria Giulio & Mauro e Maxentia – che diventeranno **scenario di altrettanti episodi dello spettacolo**. Ad **ogni tappa**, non mancherà l'occasione per gli adulti di **degustare una delle grappe proposte**.

Un vero e proprio viaggio tra le più importanti varietà provinciali, **tra cui la grappa di Nosiola**, vitigno rappresentativo della Valle dei Laghi e unica varietà a bacca bianca autoctona della Provincia, e quella di **Vino Santo**, particolarmente preziosa perché ottenuta dalle vinacce degli acini di Nosiola lasciati appassire fino a primavera.

Cerca nel sito... CERCA

Ferrovia retica Bernina Express
Bernina Express Prenota ora

Campagna di vaccinazione antinfluenzale
INFLUENZA? #IOMIVACCINO

I VIDEO DELLE VALLI
Temù: celebrazioni del 4 Novembre al Museo della Guerra Bianca
Aperta la stagione sciistica al ghiacciaio Presena, Michele Bertolini: "Un buon inizio"
ARCHIVIO VIDEO

il CORVATSCH ti aspetta

IL METEO DELLE VALLI

Cinque le occasioni per assistere allo spettacolo: **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**. E, vista la grande richiesta, la prenotazione è fortemente consigliata chiamando il numero 0461 216000.

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

Per informazioni: 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.

AGENDA DELLE VALLI

NOV 7 mer 2018 — 12:45 Arco, "Lavora al tuo CV"

NOV 8 — 11:15 Inaugurazione Bottega

2018 — 14:55 Programma appuntamenti UniTrento

15:30 Inaugurazione nuovo Polo formati...

Visualizza Calendario.

COTONELLA

LINKS UTILI

- Adamello guide alpine
- Altri media
- Apricaonline
- 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
- Ufficio Informazioni Turistica Campiglio