



# Italia a Tavola

Seleziona lingua  Powered by Google Traduttore

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità  
Mercoledì 21 Novembre 2018 | aggiornato alle 10:55 | 56498 articoli in archivio

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA RICETTE LUXURY  
LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI EURO-TOQUES PARTNER CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE

HOME EVENTI [MANIFESTAZIONI](#)

## Trento in festa con il Mercatino di Natale

Pubblicato il 05 Novembre 2018 | 16:59

**D**al 24 novembre al 6 gennaio, va in scena a Trento la 25ª edizione del Mercatino di Natale che porterà nelle storiche piazze Fiera e Battisti oltre 90 casette di legno con i prodotti dell'artigianato tipico. Ma non solo. In primo piano anche la gastronomia tradizionale e regionale e le iniziative "La notte degli alambicchi accesi", spettacolo itinerante sull'arte della distillazione della grappa, e "Natale a Tavola" con i tipici menu delle feste di ristoranti, pizzerie e osterie della città.



A quindici minuti da Trento, nella Valle dei Laghi, si trova Santa Massenza dove dal 7 al 9 dicembre rivive la tradizione della distillazione della grappa con "La notte degli alambicchi accesi". Lo spettatore, dotato di una radio con cuffie, viene guidato lungo le vie del paese per assistere a scene sulla fisica dell'alambicco, a performance video e degustazioni, a canti lirici e poesie. Entra così in contatto con il passato e il presente delle numerose famiglie di distillatori del paese e del Trentino per scoprire i segreti dell'attività dei distillatori. Un evento in cui vengono raccontati i procedimenti scientifici e quelli simbolici indispensabili per ottenere la separazione della materia leggera da quella pesante e tutte le evoluzioni necessarie per arrivare all'elevazione della qualità attraverso quello strumento "magico" che è l'alambicco.



Sono invece oltre 20 i locali che aderiscono a "Natale a Tavola" e che hanno messo a punto per l'occasione un menu dedicato. Tra i piatti della tradizione sempre molto apprezzate le degustazioni di canederli, tagliatelle alle castagne, tortel di patate con salumi e formaggi, tonco de pontesel con polenta di patate. Non mancano Sacher, strudel di mele, mousse di castagne, tortino al cioccolato e panna cotta, il tutto accompagnato da **Trentodoc**.



Anche i prezzi sono pensati per rispondere a tutte le esigenze, dal momento che variano dai 10 ai 35 euro, con agevolazioni per i gruppi e per chi arriva a Trento con i treni storici speciali composti da locomotore elettrico d'epoca e carrozze degli anni '50 e '60. Sono riservati ai visitatori del Mercatino e funzionano domenica 25 novembre da Lecco, Bergamo e Brescia, domenica 2 e sabato 8 dicembre da Milano, Treviglio e Brescia.

Per informazioni: [www.mercatinodinatale.it](http://www.mercatinodinatale.it)

[EVENTI](#) [FESTA](#) [TRENTO](#) [MERCATINO DI NATALE](#) [ENOGASTRONOMIA](#)  
[TERRITORIO](#) [NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI](#) [NATALE A TAVOLA](#) [TRENTODOC](#)  
[NATALE](#) [TRENTINO](#)



Creata per le mani  
dei professionisti



IL FUTURO È  
UNA VECCHIA STORIA