

HOME PAGE



Trova ricetta

Home Ricette Ricettari Di stagione Ingredienti Gli speciali News Scuola di cucina Rubriche Utilità Contatti

News - Tutti



Dal 17/11/2018 al 18/11/2018
a **Milano** ()

VIVITE - Festival del vino cooperativo: il 17 e 18 novembre a Milano

Il 17 e 18 novembre a Milano, presso le ex scuderie Le Cavallerizie del Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia, ritorna l'appuntamento con "VIVITE" ...

Publicato il 23/10/2018 da Francesca Barzanti



Dal 05/01/2019 al 05/01/2019
a **Faenza** ()

La Nott de Biso: il 5 gennaio a Faenza si brucia il Nibalzo

Il 5 gennaio a Faenza, località romagnola in provincia di Ravenna, la Befana si aspetta con la "Nott de Biso": l'evento che conclude lo storico palio ...

Publicato il 23/10/2018 da Francesca Barzanti



Dal 17/11/2018 al 26/12/2018
a **Arezzo** ()

Dal 17 novembre al 26 dicembre appuntamento con Arezzo Città del Natale

Ad Arezzo dal 17 novembre al 26 dicembre vi aspetta la "Città del Natale": un vero e proprio "Christmas village" con una ruota panoramica nella parte ...

Publicato il 22/10/2018 da Francesca Barzanti



Dal 07/12/2018 al 09/12/2018
a **Vallelaghi** ()

La Notte degli alambicchi accesi: dal 7 al 9 dicembre a Santa Massenza di Vallelaghi

Dal 7 al 9 dicembre nel caratteristico borgo di Santa Massenza di Vallelaghi, in provincia di Trento, appuntamento con la magia "Notte degli alambicchi accesi": una ...

Publicato il 19/10/2018 da Francesca Barzanti



Dal 08/12/2018 al 06/01/2019
a **Grado** ()

Grado dall'8 dicembre al 6 gennaio diventa "L'Isola del Natale"

Dall'8 dicembre al 6 gennaio Grado, in provincia di Gorizia, si trasforma nell'"Isola del Natale" con suggestivi presepi, luci, tradizioni e gastronomia. Ad aspettarvi ci saranno più ...

Publicato il 18/10/2018 da Francesca Barzanti



Dal 15/12/2018 al 16/12/2018
a **Segonzano** ()

"Nadal en tra i porteghi": il 15 e 16 dicembre a Sabion e Stedro di Segonzano

Il 15 e 16 dicembre nei piccoli paesini di Sabion e Stedro di Segonzano, in provincia di Trento, appuntamento con "Nadal en tra i porteghi": due ...

SEGUICI !








 **iscriviti alla Newsletter**



Scopri come funziona il RICALCOLO DEGLI INGREDIENTI

IL NUTRIZIONISTA RISPONDE

Diminuzione della circonferenza gambe e vita

Rispondiamo: è possibile aver perso 3 cm di ...

leggi tutto»

CUCINA E DINTORNI

I metodi di cottura: a vapore

DefinizioneEssa consiste in cottura in vapore d'acqua, che può essere effettuata mediante apposite pentole in cui il vapore viene liberato durante l'ebollizione dell'acqua posta al di sotto di un apposito recipiente forato ...

leggi tutto»

APPROFONDIMENTO

LO SPICCHIO D'AGLIO

Trova ricetta

Home Ricette Ricettari Di stagione Ingredienti Gli speciali News Scuola di cucina Rubriche Utilità Contatti

La Notte degli alambicchi accesi: dal 7 al 9 dicembre a Santa Massenza di Vallelaghi

stampa indietro

News > Eventi



SEGUICI!

f t G+

p i

Iscriviti alla Newsletter

IN QUANTI SIETE?

Scopri come funziona il RICALCOLO DEGLI INGREDIENTI

IL NUTRIZIONISTA RISPONDE

Voglio ingrassare!

Eccomi! Buongiorno... sono una ragazza di 20 anni sono alta 1.70 m e purtroppo peso 46 kg. Ho iniziato a perdere peso dalla metà

Dal 7 al 9 dicembre nel caratteristico borgo di Santa Massenza di Vallelaghi, in provincia di Trento, appuntamento con la magica "Notte degli alambicchi accesi": una serata/spettacolo itinerante che racconta gli aspetti fisici, storici e antropologici dell'arte della distillazione della grappa.

Protagonista sarà la grappa artigianale trentina, prodotta dalla lavorazione di vinacce locali attraverso la distillazione con l'antico e tradizionale metodo "a bagnomaria".

A condurvi all'interno del viaggio si aromi e sapori sarà la compagnia teatrale Koinè che, guidata dal noto conduttore Patrizio Roversi, vi illustrerà tutti gli aspetti, fisici, storici ed antropologici, della produzione della grappa.

In contemporanea inoltre il borgo sarà vivacizzato dal colorato mercato di eccellenze artigianali ed enogastronomiche, spettacoli itineranti e giochi per i più piccoli.

Per maggiori informazioni:

[La "Notte degli alambicchi accesi" su tastetrentino.it](http://La%20Notte%20degli%20alambicchi%20accesi%20su%20tastetrentino.it)

di giugno, sono sempre stata intorno ai 52 ...
[leggi tutto»](#)



SCUOLA DI CUCINA

Fare le caldarroste

La cottura più classica delle castagne o dei marroni prevede l'utilizzo dell'apposita padella forata da mettere sulle braci del camino, soluzione non spesso praticabile però perché ormai sempre meno case ne dispongono...