

HOME PAGE

veneziepost
Raccontiamo il futuro delle Venezia

HOME VENEZIEPOST CULT MONITOR RASSEGNA STAMPA I CHAMPIONS VENEZIE A TAVOLA FESTIVAL

ATTUALITÀ POLITICA ECONOMIA FINANZA CULTURA ANALISI & COMMENTI

LA COPERTINA

Fondazione Nord Est, spariscono le parole impresa e manifatturiero. Carraro: "Investimenti pubblici in formazione"

Presentato il Rapporto della Fondazione Nord Est 2018. L'ex Rettore di Ca' Foscari spiega agli industriali che servono più soldi pubblici per la formazione. Non una parola su Tav, Fedemontana, Autonomia, Decreto Dignità e carenze di lavoratori. Tocca a Bocca e Piovesana chiedere politiche a favore dell'impresa.



IN BREVE

FINANZA | 15/11/2018 - 15:15
Generali, collaborazione con Amazon per casa più sicura e interattiva

CULTURA | 15/11/2018 - 14:56
Padova Fiere, 16 novembre: al via la 29ª edizione di ArtePadova

ATTUALITÀ | 15/11/2018 - 14:38
Padova, 16 novembre: Open day Niuko su Next Future Transportation

ATTUALITÀ | 15/11/2018 - 14:32
Maltempo, l'appello di Fedriga ad Abi: "Nessuna"

VENEZIE A TAVOLA

IL RISTORANTE
Il prato rifiorito



IL VINO
I vini "frequenziali"



IL PRODOTTO
Il Panettone e il Torcolato



LEVENTO
Dal 24 novembre, il Mercatino di Natale di Trento mette al centro la tradizione enogastronomica locale





APPROFONDIMENTO

veneziepost

Raccontiamo il futuro delle Venezia

HOME VENEZIEPOST CULT MONITOR RASSEGNA STAMPA I CHAMPIONS VENEZIE A TAVOLA FESTIVAL

ATTUALITÀ POLITICA ECONOMIA FINANZA CULTURA ANALISI & COMMENTI

Home > Cult > Dal 24 novembre, il Mercatino di Natale di Trento mette al centro la tradizione enogastronomica locale

L'EVENTO

Dal 24 novembre, il Mercatino di Natale di Trento mette al centro la tradizione enogastronomica locale

Luigi Costa



Venerdì 9 Novembre 2018 14:40



Torna la magia del Mercatino di Natale di Trento! Dal 24 novembre 2018 al 6 gennaio 2019, la 25a edizione porterà nelle storiche piazza Fiera e piazza Battisti oltre 90 casette di legno dove trovare prodotti imperdibili dell'artigianato tipico e tante idee regalo originali.

In primo piano anche la gastronomia tradizionale e regionale, che trova sicuramente spazio tra gli espositori del Mercatino di Natale di Trento, ma anche nelle originali iniziative pensate per l'occasione. Tra queste: La notte degli alambicchi accesi, uno spettacolo itinerante sull'arte della distillazione della grappa e "Natale a Tavola" con i menu natalizi dei ristoranti, pizzerie e osterie della città.

La notte degli alambicchi accesi

A quindici minuti da Trento, nella Valle dei Laghi si trova Santa Massenza, la culla della grappa artigianale, dove l'arte distillatoria è una tradizione centenaria. Fino agli anni Ottanta erano ben 15 le distillerie in un paesino di poche centinaia di abitanti, oggi sono cinque e producono grappe di eccellente qualità.

Dal 7 al 9 dicembre 2018 qui rivive la tradizione della distillazione della grappa ne La notte degli alambicchi accesi: uno spettacolo teatrale itinerante che accompagna gli ospiti attraverso 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. 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.

Il programma prevede due spettacoli il 7 e l'8 dicembre 2018 alle 17 e alle 21, un unico spettacolo alle ore 17 domenica 9 dicembre 2018. È obbligatoria la prenotazione, il costo di partecipazione all'evento è di 9 euro a persona, 6 euro dai 6 ai 18 anni. È possibile usufruire delle cuffie dell'organizzazione o utilizzare le proprie sintonizzandosi direttamente con il proprio smartphone; inoltre è disponibile un servizio di transfer da e per Trento.

Un viaggio inebriante nella patria della grappa trentina: chi vuole dedicarsi una vacanza in occasione dell'evento, può scegliere il pacchetto "La notte degli alambicchi accesi". Valida dal 7 al 10 dicembre 2018, l'offerta comprende: 2 pernottamenti con prima colazione, 1 ingresso a "La notte degli alambicchi accesi", 1 visita guidata con degustazione in distilleria, 1 cena tipica convenzionata con i menu "Natale a Tavola". Costo a partire da 70 euro a persona al giorno.

Natale a Tavola

Il Mercatino di Natale di Trento è anche un modo per valorizzare ciò che è tipico del territorio. Dall'artigianato alla gastronomia, dai numerosi negozi del centro storico ai locali dove assaggiare la cucina regionale. Va in questa direzione anche l'iniziativa "Natale a Tavola" che coinvolge osterie, ristoranti e pizzerie di Trento. Sono oltre 20 i locali che aderiscono alla manifestazione e che hanno messo a punto per l'occasione un menu natalizio ad hoc. Tra i piatti della tradizione si leggono: degustazione di canederli, tagliatelle alle castagne, tortelli di patate con salumi e formaggi, tonco de pontesal con polenta di patate. Per i più golosi non possono mancare: Sachers, Strudel di mele, mousse di castagne, tortino al cioccolato e panna cotta, il tutto accompagnato dall'ottimo Trentodoc.

Anche i prezzi sono speciali e 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. Quest'ultimi possono usufruire anche di piatti unici della tradizione trentina, creati apposta per loro. 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 2018 da Milano, Treviglio e Brescia (info www.ferrovieturistiche.it).

OGGI SU CULT



LA COPERTINA

La storia del George Washington di Canova: un viaggio tra New York e Possagno

ANALISI

Guderzo, direttore del Museo di Possagno: "Canova, eccezionale diplomatico e artista del suo tempo"

APPROFONDIMENTI

Il Washington di Canova, eroe dissonante

APPROFONDIMENTI

Al curatore della Frick Collection il premio Allegrini «L'Arte di mostrare l'Arte»

VENEZIE A TAVOLA

Il prato rifiorito

VENEZIE A TAVOLA

I vini "frequenziali"

VENEZIE A TAVOLA

Il Panettone e il Torcolato

VENEZIE A TAVOLA

Dal 24 novembre, il Mercatino di Natale di Trento mette al centro la tradizione enogastronomica locale

Vacanza con cena tipica al Mercatino di Natale

Chi vuole regalarsi un'esperienza indimenticabile al Mercatino di Natale di Trento e approfittare della vacanza per assaggiare la cucina tipica trentina, può scegliere il pacchetto "La Magia del Mercatino di Natale", valido dal 24 novembre 2018 al 6 gennaio 2019. L'offerta comprende: 2 pernottamenti con prima colazione, 1 cena con menù tipico natalizio in un ristorante aderente a "Natale a Tavola" e 1 buono di 5 euro spendibile presso le casette del Mercatino aderenti all'iniziativa. Inoltre a scelta visita guidata al Castello del Buonconsiglio o in alternativa visita guidata alla città con degustazione di Trentodoc a Palazzo Roccabruna, e la Trentino Guest Card valida per oltre 100 attrazioni tra castelli, musei e parchi naturali e per l'utilizzo gratuito dei mezzi pubblici urbani ed extraurbani. Costo a partire da 66 euro a persona a notte.

Nel periodo delle feste la città si riveste di magia e diventa "Trento, Città del Natale". Le luci e gli addobbi allestiti nel centro cittadino accompagnano grandi e piccini in un'atmosfera unica, la musica dei concerti itineranti e il canto dei cori di montagna risuonano tra le vie, mentre il trenino porta i visitatori a scoprire la città. E poi il grande albero illuminato e la casa dove Babbo Natale incontra i bambini e distribuisce i suoi doni! Durante il periodo natalizio inoltre Trento organizza un ricco programma di eventi e tante attività educative divertenti da vivere nei musei della città.

Informazioni tecniche

Il Mercatino di Natale di Trento si sviluppa sulle due piazze storiche della città: Piazza Fiera e Piazza Cesare Battisti, dal 24 novembre 2018 al 6 gennaio 2019. È aperto da lunedì a giovedì dalle 10.00 alle 19.30; venerdì, sabato, domenica e festivi dalle 10.00 alle 20.00. Chiuso il giorno di Natale. Il 26 dicembre 2018 e l'1 gennaio 2019 sarà aperto dalle 12.00 alle 20.00.

Tutte le informazioni su www.mercatinoদিনatale.tn.it e nelle pagine Facebook, Instagram e Twitter

#nataletrento #MercatinoদিনataleTrento #ioillumintrento

Info: APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi - Tel. 0461 216000 - www.discovertrento.it