

HOME PAGE

[Home](#) [Contatti](#) [Privacy Policy](#)    



Cibodoro

Conoscere e scegliere il cibo

Sicurezza Alimentare ▾ La Scelta del Cibo ▾ Artigiani del Gusto Vino e Birra Bar Informa Chef e Ristorazione Contatti

Home / Eventi

EVENTI

19-11 Milano L'Alto Adige nel bicchiere 2018

6 giorni fa • Eventi • 0



Lunedì 19 novembre dalle 16 alle 21 al Four Seasons Hotel Milano (Via Gesù 6/8) l'Associazione Vignaioli dell'Alto Adige organizza "L'Alto Adige nel bicchiere": un wine tasting che permetterà di conoscere il vino dell'Alto Adige attraverso la presenza di 25 vignaioli con oltre cento etichette: dal Santa Maddalena al Müller Thurgau, dal Blauburgunder (pinot) ...

[Leggi >](#)

7-9 12 TRENTINOWINEFEST, LE DISTILLERIE DEL BORGO DI SANTA MASSENZA SI TRASFORMANO IN TEATRO PER "LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI"

4 settimane fa • Eventi • 0



Si rinnova l'ormai tradizionale appuntamento per il ponte di Sant'Ambrogio con i segreti e i racconti sulla grappa artigianale trentina interpretato dalla compagnia teatrale Koinè, con la straordinaria conduzione del noto presentatore Patrizio Roversi. Da ormai più di dieci anni, il Ponte dell'Immacolata rappresenta una imperdibile occasione per visitare il caratteristico ...

[Leggi >](#)

19-21 ottobre ZAFFERIAMO A CITTA' DELLA PIEVE - PERUGIA

13 ottobre 2018 • Eventi • 0



A Città della Pieve arriva lo zafferano e la sua celebrazione: dal 19 al 21 ottobre apre "Zafferiamo" l'evento che propone lo "Zafferano purissimo in fili di Città della Pieve" in tutte le sue valorizzazioni gastronomiche. I ristoranti presenteranno particolari menù a tema, vari operatori commerciali proporranno degustazioni dello zafferano con: gelati, aperitivi, cocktail, pizze, ...

[Leggi >](#)

EVENTI



19-11 Milano L'Alto Adige nel bicchiere 2018

6 giorni fa



16-18-11- CASTELBUONO-PALERMO "Il Valore dell'Asino"

6 giorni fa



17-11 CUNEO La Mato Sino - la Cena della Matta

6 giorni fa



11-11 Sagra del Maiale ad Offanengo 2018 -

APPROFONDIMENTO

[Home](#) [Contatti](#) [Privacy Policy](#) [Cerca](#)



Cibodoro

Conoscere e scegliere il cibo

Sicurezza Alimentare ▾ La Scelta del Cibo ▾ Artigiani del Gusto ▾ Vino e Birra ▾ Bar Informa ▾ Chef e Ristorazione ▾ Contatti ▾

[Home](#) / [Eventi](#) / 7-9 12 TRENTINOWINEFEST, LE DISTILLERIE DEL BORGO DI SANTA MASSENZA SI TRASFORMANO IN TEATRO PER "LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI"

7-9 12 TRENTINOWINEFEST, LE DISTILLERIE DEL BORGO DI SANTA MASSENZA SI TRASFORMANO IN TEATRO PER "LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI"

 admin  4 settimane fa  Eventi

Si rinnova l'ormai tradizionale appuntamento per il ponte di Sant Ambrogio con i segreti e i racconti sulla grappa artigianale trentina interpretato dalla compagnia teatrale Koiné, con la straordinaria conduzione del noto presentatore Patrizio Roversi.

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.

EVENTI



19-11 Milano L'Alto Adige nel bicchiere 2018
 6 giorni fa



16-18-11- CASTELBUONO-PALERMO "Il Valore dell'Asino"
 6 giorni fa



17-11 CUNEO La Mato Sino – la Cena della Matta
 6 giorni fa

11-11 Sagra del Maiale ad Offanengo 2018 – Cremona
 3 settimane fa

10-11 novembre Milano Whisky Festival and Fine Spirits 2018
 3 settimane fa

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.



Locandina



dove cultura
e cucina
prendono più
GUSTO

www.prodigus.it

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.

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.

Stefania Casagrande

RUBRICHE

- Artigiani del Gusto (16)
 - Alessandro e Giuseppe: i due Macellai del gusto (2)
- Bar Informa (8)
- Chef e Ristorazione (3)
- Cibo sociale e giovani (8)
- Eventi (48)
- FOOD BOOK (3)
- LA RICETTA TRADIZIONALE (3)
- La Scelta del Cibo (16)
 - Il gelato (1)
 - Il Pesce (2)
 - L'orto in tavola (2)
 - La Carne di Alessandro a Torino e La carne di Giuseppe a Napoli (9)
- Ricetta d'Oro (5)
- Sicurezza Alimentare (49)
 - Cronaca e difesa alimentare (14)
 - Richiami Alimentari (28)
- Vino e Birra (7)