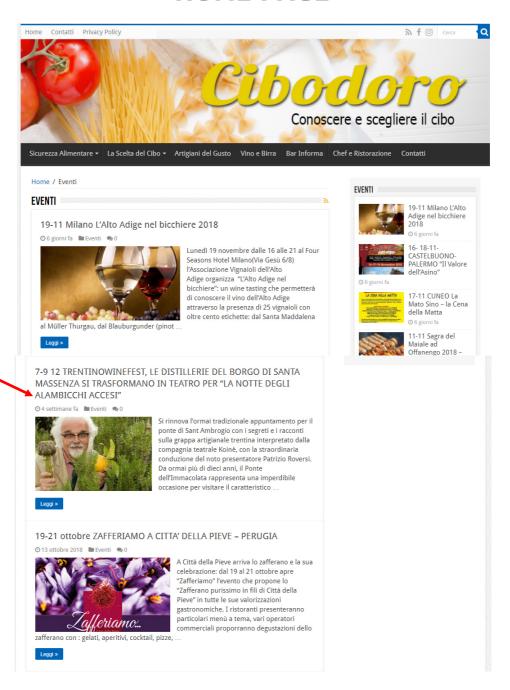


**Testata:** CiboDOro.it

**Data: 25 ottobre 2018** 

## **HOME PAGE**



## **APPROFONDIMENTO**



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 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: venerdi 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 Casagranda

