

LA VOCE DEL TRENTINO.IT QUOTIDIANO ONLINE INDIPENDENTE

HOME POLITICA ITALIA-ESTERO SOCIETÀ TRENTO NEWS DALLE VALLI RUBRICHE ARTE E CULTURA SPORT

CONCESSIONARIA UFFICIALE SUZUKI
Cattoi
RIVA TRENTO BOLZANO

L'ibrido del futuro è già qui
SUZUKI
Way of Life

PUBBLICITÀ

TRENTO

Santa Massenza, tutto esaurito per "La notte degli alambicchi accesi" con Patrizio Roversi

Publicato 18 minuti fa - 11 dicembre 2018
By Redazione Trento



PUBBLICITÀ

eurochocolate christmas
International Chocolate Exhibition
TRENTINO
Dolomiti Paganella
13-16 Dicembre 2018

PUBBLICITÀ

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Email *

Iscriviti

SEARCH



Mi piace 6



Ancora una volta tutto esaurito per **La notte degli alambicchi accesi**, evento dedicato alla **grappa artigianale trentina** ideato e organizzato 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**.

Oltre 1.200 persone, dal 7 al 9 dicembre, hanno attraversato il piccolo borgo di Santa Massenza, che ospita solo poche centinaia di abitanti, alla scoperta delle sue cinque distillerie a conduzione familiare - Distilleria Casimiro, Distilleria Francesco, Distilleria Giovanni Poli, Distilleria Giulio & Mauro e Maxentia - accompagnati dagli attori della compagnia teatrale Koiné che, attraverso la messa in scena di curiosi e divertenti episodi, hanno raccontato gli aspetti fisici, storici e antropologici dell'arte della distillazione della grappa, invitando poi il pubblico alla degustazione delle diverse tipologie di questo affascinante distillato.

ULTIME NOTIZIE

PIÙ POPOLARI



MUSICA / 2 minuti fa

«Bepi Crismas»: Lucio Gardin conquista il web con la prima raccolta di canzoni natalizie



TRENTO / 18 minuti fa

Santa Massenza, tutto esaurito per "La notte degli alambicchi accesi" con Patrizio Roversi



ITALIA ED ESTERO / 1 ora fa

Padre uccide figlio disabile a bastonate



SPORT / 2 ore fa

Trentino Volley: tutto esaurito per Modena, domani arriva Milano

Ospite d'onore, nel corso di tutti e cinque gli spettacoli in programma, il noto conduttore **Patrizio Roversi** – coinvolto dalla compagnia teatrale nel 2017 dopo la prematura scomparsa del regista Silvio Panini – che ha intrattenuto e coinvolto il pubblico presente.



Interessante anche la **partecipazione delle nuove generazioni delle famiglie delle distillerie** che, dopo alcuni anni tra le fila organizzative, sono "usciti allo scoperto" prendendo attivamente parte allo spettacolo.



"Abbiamo registrato ospiti dal Veneto, dall'Emilia Romagna, dalla Lombardia e non solo – ha commentato **Paola Aldrighetti, Presidente dell'Associazione Santa Massenza piccola Nizza de Trent** – . Merito non solo di una grande attenzione mediatica ma anche di un naturale passaparola visto che molti tornano ad assistere allo spettacolo, che si rinnova di anno in anno, accompagnati da nuovi gruppi di amici".

Non a caso, pur registrandosi un **turnover del 50% da un anno all'altro**, vi sono alcune presenze fisse che amano tornare e rivivere la magia che si sprigiona nel "borgo della grappa" in questi giorni, complice anche la sognante atmosfera natalizia che vi si respira.

Ottimo, di conseguenza, l'**indotto creato dall'appuntamento**, tra prenotazioni negli alberghi della zona e visite in distilleria sia prima che dopo lo spettacolo.

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.

Profilo grappa del Trentino

La grappa del Trentino nasce da una tradizione familiare centenaria che si è tramandata di padre in figlio. La sua produzione caratterizza fortemente tutto il territorio trentino: ogni zona della provincia, infatti, si contraddistingue per microclimi particolari che si prestano come habitat naturali per vari tipi di vite. E così, come il vino, anche la grappa si connota in base alla valle di provenienza: la Valle di Cembra è specializzata nella produzione di grappa di Müller Thurgau, la Piana Rotaliana in quella di Teroldego, la Valle dei Laghi – e, in particolare Santa Massenza – in quella di Nosiola, la Vallagarina in quella di Marzemino.

Le aziende, tutte di dimensioni medio-piccole e a conduzione familiare, lavorano esclusivamente vinaccia freschissima, in modeste quantità, per garantire qualità, profumi ed eleganza al prodotto finito, e la distillano secondo il tradizionale metodo "a bagnomaria" all'interno degli alambicchi di rame, che riscaldano il contenuto in modo graduale e uniforme, al fine di garantire l'estrazione degli aromi. Nel corso dell'operazione, i mastri distillatori separano l'essenza in testa, coda e cuore, eliminando le prime due e mantenendo solo quest'ultima, che rappresenta il meglio della produzione.

PUBBLICITÀ

per la tua pubblicità su

PUBBLICITÀ

per la tua pubblicità su

LA VOCE QUOTIDIANO
ONLINE
DEL TRENTINO.IT
INDIPENDENTE

Zalcom.it

PUBBLICITÀ

ARCHIVI

SELEZIONA MESE

CATEGORIE

SELEZIONA UNA CATEGORIA

ARCHIVIO



SPORT / 2 ore fa

Trentino Volley: tutto esaurito per Modena, domani arriva Milano

PUBBLICITÀ

per la tua pubblicità su

LA VOCE QUOTIDIANO
ONLINE
DEL TRENTINO.IT
INDIPENDENTE

Zalcom.it

PUBBLICITÀ

ARCHIVI

SELEZIONA MESE



SPORT / 2 ore fa

Trentino Volley: tutto esaurito per Modena, domani arriva Milano

PUBBLICITÀ

questo spazio è
a disposizione
della tua azienda

per raggiungere
oltre 100.000
lettori unici mensili

PUBBLICITÀ

Per salvaguardare tali tecniche di produzione, valorizzare il prodotto e promuoverlo, nel 1969 è nato l'Istituto Tutela Grappa del Trentino, che impone regole di autodisciplina e controlli severi, a garanzia di una indiscutibile qualità, certificata anche da organi esterni, come la Fondazione Mach, Istituto Agrario di San Michele all'Adige, che si occupa delle analisi di laboratorio, e dalla Camera di Commercio di Trento, presso la quale è operativa una Commissione per l'esame organolettico che ne controlla limpidezza, armonia dei profumi, morbidezza e tipicità del gusto.

ARCHIVI

SELEZIONA MESE ▼

CATEGORIE

SELEZIONA UNA CATEGORIA ▼