

Speciali RICETTE DI NATALE 2018 TORTA DI MELE PIZZA CUCINA INDIANA CUCINA GRECA CUCINA CINESE RICETTE BIMBY

# AGRODOLCE

come cibo comanda

CHI DOVE COSA COME CITTÀ VIDEO RICETTE

cerca nel sito

CIBO Appuntamenti Gastronomici Attualità Prodotti Gastronomici



## Scaldatevi con la grappa trentina alla Notte degli Alambicchi Accesi

6 dicembre 2018 di Raffaello Galamini

Il prossimo weekend è il momento di andare alla scoperta della Valle dei Laghi e della **grappa trentina** con la **Notte degli Alambicchi Accesi**. Dal 7 al 9 dicembre, poco lontano da Trento, il piccolo borgo di **Santa Massenza** torna ad animarsi: le vie e le cantine si vestono a festa. Il paese vanta una tradizione centenaria nell'arte distillatoria, come testimonia la presenza ancora oggi di 5 distillerie conosciute per la qualità dei loro prodotti. Ogni anno, in occasione del Ponte dell'Immacolata e dei tradizionali mercati di Natale, il piccolo borgo si trasforma in una grande macchina del tempo. Durante quei giorni si possono seguire le tradizionali fasi di lavorazione della grappa al tepore degli alambicchi in rame. Si ascoltano storie e leggende del posto, si raccontano episodi e curiosità della dura vita dei distillatori. Un salto nel passato ricco di suggestioni per conoscere il presente di una solida realtà imprenditoriale.

LE VIE DI SANTA  
MASSENZA SI ILLUMINANO  
AL FUOCO DEGLI  
ALAMBICCHI

### LA GRAPPA TRENTINA È UN BENE DA TUTELARE



AGRODOLCE PRESENTA  
**MARTINI FIERO**  
in collaborazione con **MARTINI**

RICETTE D'OGNI GIORNO

La grappa, infatti, oggi non è solo storia e tradizione ma anche un business con oltre 1200 operatori, **più di 120 tipi di grappe** prodotte e 75 alambicchi attivi sul territorio. Negli anni Sessanta è nato l'**Istituto di tutela della Grappa del Trentino**. La felice intuizione di 5 distillatori: Bertagnolli, Pisoni, Sebastiani, Segnana e Bassetti, che settant'anni fa compresero l'importanza di un'autodisciplina e soprattutto di controlli rigorosi per una grappa di qualità. Oggi i soci dell'Istituto sono 20, e 26 distillatori a tutti gli effetti, e rappresentano la quasi totalità della produzione trentina. I soci vigilano sulla qualità del prodotto e solo chi ha superato una serie di controlli stabiliti può fregiarsi del sigillo con il Tridente. Il marchio certifica infatti l'utilizzo di **sole vinacce trentine**, cioè dell'insieme delle bucce e dei vinaccioli che rimangono dopo la spremitura dell'uva destinata alla produzione di vino. Il termine grappa, dal 1989, è riservato unicamente all'acquavite di vinaccia prodotta in Italia.

### LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI



La manifestazione è nata con l'idea di raccontare l'arte della distillazione nel corso dei secoli. Un **percorso tra le vie e le cantine del paese** rischiarate dal fuoco che alimenta gli alambicchi. I partecipanti, utilizzando il proprio smartphone, conoscono più da vicino il mondo della grappa tra racconti, performance video, dimostrazioni dal vivo, brindisi in cantina e canti tradizionali.

### IL PROGRAMMA DEL WEEKEND



**Cinque gli spettacoli in programma** nel fine settimana. Il 7 e l'8 dicembre lo spettacolo si terrà alle 17 e alle 21, mentre domenica 9 dicembre è previsto un unico show alle 17. Prenotazione obbligatoria. Per i minori di 18 anni non è prevista la degustazione di grappa all'interno delle distillerie.



Crepes

Besciamella



Patate al Forno

Riso alla Cantonese



Pollo alle Mandarine

Torta Pan di Stelle



Biscotti al burro

Torta di mele e yogurt

### TI POTREBBE INTERESSARE



Obbei Obbei 2013: Milano in festa

150 migliori ristoranti del mondo



Obbei Obbei 2013: Milano in festa

150 migliori ristoranti del mondo



Una domenica di street food a Roma

Taste of Roma: lezioni di cucina