STRADA VINO e SAPORI TRENTINO

**Testata:** L'Ordinario.it
**Data:** 7 dicembre 2018



15 professionisti con esperienza internazionale.
17 anni di esperienza nel settore marketing.
LA TUA SQUADRA D'ASSALTO DELLA COMUNICAZIONE
SCOPRI COSA POSSIAMO FARE PER LA TUA AZIENDA!



# La notte degli alambicchi

GIULIA SALMASO | 07 DICEMBRE 2018 | LASCIA UN COMMENTO

***Nel periodo dell'Avvento a Santa Massenza (TN) rivive la tradizione secolare della distillazione della grappa. Anche di notte.***

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 13 le distillerie in un paesino di poche centinaia di abitanti. Oggi purtroppo ne sono rimaste solo cinque ma producono grappe di eccellente qualità.
Dal 7 al 9 dicembre prossimi 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, verrà guidato lungo le vie del paese per assistere a scene sulla fisica dell'alambicco, a performance video e degustazioni, a canti lirici e poesie.

ARTICOLI RECENTI

Passione per le biciclette e nuoto di fondo, vi presentiamo Angelo di Iseo: il Maschio

Kaoutar Badrane, la prima avvocata marocchina in Italia ci spiega l'integrazione, quella vera

Ultima tappa in Albania, da Lekursi a Butrinto passando per l'incanto del Blue Eye

La notte degli alambicchi

Jotamata, alla scoperta del piatto più famoso di Trieste

LA NOSTRA PAGINA FACEBOOK

L'Ordinario
1168 "Mi piace"

Mi piace questa Pagina | Invia un messaggio

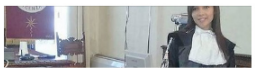
Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

L'Ordinario
18 ore fa

#PERSONAGGI

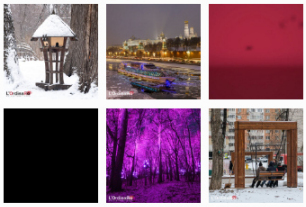
L'integrazione vera? Ce la spiega la prima avvocata marocchina in Italia che lavora a Bassano del Grappa.

Grazie al nostro Andrea Pannocchia per questa bellissima intervista!... Altro...



Nel 1500, proprio a Santa Massenza, aveva sede l'azienda agricola "mensa vescovile" che cresceva e preparava le pietanze per le tavole del concilio di Trento. A quei tempi infatti il Principe Vescovo era l'unico che poteva distillare e regolava dunque il commercio dell'acquavite. Due secoli dopo, nel 1700, l'azienda agricola, da inventario vescovile disponeva di 2 alambicchi situati nel Palazzo del Vescovo. Gli abitanti del paese portavano le loro vinacce e ritiravano l'acquavite ma in seguito cominciarono a produrre la grappa nelle proprie case e si registrarono le prime licenze sotto l'Impero Austroungarico: in autunno ogni casa era una fucina alcoolica. Si distillava con orgoglio, per ricavare sostegno anche economico, rispettando tempi e metodi dell'alambicco, ma anche le regole daziarie imposte dalla guardia di finanza asburgica che erano rigidissime. Il permesso per "la cotta delle vinacce" era dato a ore, con un limite per ogni distillata di 24 ore per distilleria. Ecco perché si organizzavano delle "24 ore no-stop" per ogni distilleria, in cui ogni passaggio della distillata era organizzati per tempo e con estrema precisione, per non vanificare nemmeno un minuto del prezioso permesso.

SEGUICI SU INSTAGRAM



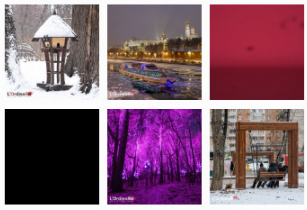
ARCHIVI

Seleziona mese

CATEGORIE

Seleziona una categoria

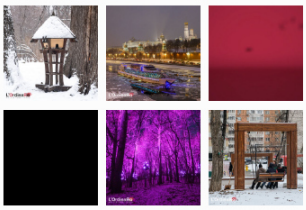
CONTATTACI PER INFO O COLLABORAZIONI



Trento città, piazza del duomo via mazzini e via belenzani piene di turisti, 8 dicembre 2017 (© foto Daniele Mosna)

La notte degli alambicchi accessi cercherà di far rivivere proprio questi riti, scanditi per secoli nelle notti trentine di dicembre, come un viaggio segnante (e un po' alcolico) nella patria della grappa. Senza dimenticare che già dalla scorsa settimana i tradizionali mercatini di Natale di Trento e Provincia sono già aperti. nelle storiche piazza Fiera e piazza Battisti vi aspettano oltre 90 casette di legno dove trovare prodotti imperdibili dell'artigianato tipico e tante idee regalo originali. E tanto, tanto, tanto cibo delizioso.

SEGUICI SU INSTAGRAM



ARCHIVI

Seleziona mese

CATEGORIE

Seleziona una categoria

CONTATTACI PER INFO O COLLABORAZIONI

(+39) 347 1917818

info@lordinario.it

ARCHIVI

Seleziona mese

CATEGORIE