

HOME PAGE

CHARMAT
MAGAZINE

HOME CHI SIAMO CANTINA CUCINA COMUNICATI EVENTI CONTATTI



Raccontare un territorio: nuovi linguaggi e turismo a Glocal 2019

OTTOBRE 17, 2019



EVENTI
Umbria: al via la XXII edizione di "Frantoi Aperti"

EVENTI
Trento: proseguono gli appuntamenti col "DiVin Ottobre"

ETICHETTE E DEGUSTAZIONI
Trentino: si avvicina la notte degli alambicchi accessi

APPROFONDIMENTO

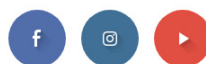
CHARMAT
MAGAZINE

HOME CHI SIAMO CANTINA CUCINA COMUNICATI EVENTI CONTATTI



Trentino: si avvicina la notte degli alambicchi accessi

OTTOBRE 16, 2019



ULTIMI ARTICOLI

"Old Fashioned Cocktails" tra ricette leggenda e storia del bere miscelato

OTTOBRE 11, 2019

Chicchi, riso e uva di Sicilia: serata superlativa!

SETTEMBRE 10, 2019

Raccontare il gusto e il buongusto della nostra Italia!

SETTEMBRE 3, 2019

Open Day della Scuola di Cucina degli Chef con la Coppola

SETTEMBRE 20, 2019

Alla scoperta di Donnafugata sull'Etna

AGOSTO 29, 2019

Si rinnova l'appuntamento con la manifestazione che vede protagonista, nel Ponte dell'Immacolata, la grappa artigianale trentina, celebrata nell'incantevole borgo della Valle dei Laghi con le performance della Compagnia Teatrale Koinè in una cornice di pubblico sempre più numeroso.

C'è un affascinante borgo a una manciata di chilometri a ovest di Trento, all'inizio della strada che attraversa la splendida Valle dei Laghi e conduce al Garda, che custodisce una tradizione secolare: a Santa Massenza di Vallelaghi, infatti, operano ben cinque distillerie di grappa a carattere artigianale e a conduzione familiare. Una tradizione unica, intimamente legata alla storia e alla cultura di queste terre.

Per celebrarla degnamente in un'atmosfera resa magica e suggestiva dagli addobbi e dalle luci che annunciano il Natale, da oltre dieci anni, nei giorni dell'Immacolata, il piccolo centro ospita La notte degli alambicchi accesi, una speciale iniziativa organizzata dall'Associazione culturale "Santa Massenza piccola Nizza de Trent" con il supporto di Trentino Marketing e il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest, ricchissimo calendario che nel 2019 si chiude proprio con questa festa.

Fissato dal 6 all'8 dicembre, l'appuntamento è ormai un vero e proprio evento capace di richiamare in Valle dei Laghi un sempre più folto pubblico di appassionati e curiosi provenienti da tutta la Penisola, che per qualche giorno stravolgono gioiosamente i ritmi di un borgo che conta poco più di cento residenti.

Il cuore della kermesse è lo spettacolo itinerante degli attori della compagnia teatrale Koinè, che intende illustrare – con tono divulgativo e divertente e un generoso pizzico di ironia – gli aspetti fisici, storici e antropologici dell'arte della distillazione della grappa. Gli spettatori vengono divisi in gruppi, dotati di radiocuffie e guidati dall'inconfondibile voce narrante del conduttore tv Patrizio Roversi, all'interno delle cinque distillerie del paese: Distilleria Casimiro, Distilleria Francesco, Distilleria Giovanni Poli, Distilleria Giulio & Mauro e Maxentia. Ognuna si trasforma così nel palcoscenico dove mettere in scena i cinque episodi che compongono lo spettacolo.



Ogni tappa sarà per gli adulti l'occasione di degustare una delle grappe proposte: tra queste, la grappa di Nosiola, vitigno rappresentativo della Valle dei Laghi e unica varietà a bacca bianca autoctona della provincia, e quella di Vino Santo, vera chicca ottenuta dalle vinacce degli acini di Nosiola lasciati appassire fino a primavera. Cinque gli spettacoli previsti

nella tre giorni: due venerdì 6 e sabato 7 – alle 17.00 e alle 21.00 – ed uno domenica 8, alle 17.00.

La notte degli alambicchi accesi mira dunque a far conoscere, tutelare e valorizzare la produzione della grappa artigianale trentina. Un distillato davvero speciale, che prevede la lavorazione di sole vinacce locali, complice la straordinaria vocazione vitivinicola del territorio, e la tradizionale distillazione con il metodo "a bagnomaria": un'arte tramandata di generazione in generazione, praticata da distillatori che utilizzano modeste quantità quando la vinaccia è ancora fresca e profumata e prediligono un riscaldamento uniforme, lento e continuo del contenuto, al fine di ottenere una migliore estrazione degli aromi.

Un altro buon motivo per visitare il borgo, durante il fine settimana dell'Immacolata, è il progetto di animazione territoriale Vite di Luce, che proporrà non solo un mercatino impreziosito da selezionatissime eccellenze artigiane ed enogastronomiche, ma anche spettacoli in strada e intrattenimento per i più piccoli. Per un weekend da tutto esaurito.

AUTORE Redazione
TAGS #degustazioni #eventi #grappa #Trentino

Mi piace 0



Raccontare il gusto e il buongusto della nostra Italia!

SETTEMBRE 3, 2019

Open Day della Scuola di Cucina degli Chef con la Coppola

SETTEMBRE 20, 2019

Alla scoperta di Donnafugata sull'Etna

AGOSTO 29, 2019



CATEGORIE	
Eventi	25
Cucina	19
Comunicati	11
Aziende vitivinicole	11
Chef	7

Chicchi, riso e uva di Sicilia: serata superlativa!

SETTEMBRE 10, 2019

Raccontare il gusto e il buongusto della nostra Italia!

SETTEMBRE 3, 2019

Open Day della Scuola di Cucina degli Chef con la Coppola

SETTEMBRE 20, 2019

Alla scoperta di Donnafugata sull'Etna

AGOSTO 29, 2019



CATEGORIE	
Eventi	25
Cucina	19
Comunicati	11
Aziende vitivinicole	11
Chef	7
Cantina	7

Alla scoperta di Donnafugata sull'Etna

AGOSTO 29, 2019



CATEGORIE	
Eventi	25
Cucina	19
Comunicati	11
Aziende vitivinicole	11

