



BOOKING



OFFERTE



EVENTI



Si avvicina "La Notte degli alambicchi accesi"

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. Dal 6 all'8 dicembre Santa Massenza festeggia la grappa trentina

Info e allegati

Data di pubblicazione:

gio, 17.10.2019

Scarica allegati:

- [Comunicato Stampa](#)
- [Foto 1](#)
- [Foto 2](#)
- [Foto 3](#)

Contatti

BOOKING



OFFERTE



EVENTI



WEBCAM



METEO



CONTATTI

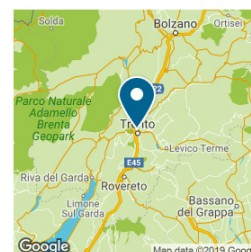


C'è un affascinante borgo a una manciata di chilometri a ovest di Trento, all'inizio della strada che attraversa la splendida Valle dei Laghi e conduce al Garda, che custodisce una tradizione secolare: a **Santa Massenza di Vallelaghi**, infatti, operano ben **cinque distillerie di grappa** a carattere 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.

Ufficio Stampa Trentino Marketing

+39 0461 219386

Invia E-mail



Come Arrivare

Canali social



BOOKING

OFFERTE

EVENTI

WEBCAM

METEO

CONTATTI

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.

Per informazioni: www.tastetrentino.it/nottealambicchi e Pagina Facebook La notte degli alambicchi accesi.

Share

BOOKING

OFFERTE

EVENTI

WEBCAM

METEO

CONTATTI

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 e Istituto Tutela Grappa del Trentino, organizzato 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, e con la collaborazione di Comunità di Valle, Consorzio Pro Loco Valle dei Laghi Trento Monte Bondone e Comune di Vallèlaghi.

La 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.

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 l'impurezza, armonia dei profumi, morbidezza e tipicità del gusto.

Share