

HOME PAGE

Home Contatti Privacy Policy

Cibodoro
Conoscere e scegliere il cibo

Sicurezza Alimentare ▾ La Scelta del Cibo ▾ Artigiani del Gusto Vino e Birra CINEMA E DRINK di Carlo Dutto IL BENESSERE IN UNA BOWL

Contatti

Be food SAFE

LA BLACK LIST DEI CIBI PIÙ PERICOLOSI

<https://www.cibodoro.it/la-black-list-dei-cibi-piu-pericolosi/>

ARTICOLI RECENTI

La grappa del Trentino e la notte degli alambicchi accesi

La notte degli alambicchi accesi. La notte degli alambicchi accesi è un progetto a cura dell'Associazione culturale "Santa Massenza piccola Nizza de Trent", coadiuvata da 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 ...

[Leggi >](#)

LA MAGICA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI

Dal 4 all'8 dicembre Santa Massenza festeggia la grappa trentina LA MAGICA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI. Nel Ponte dell'Immacolata appassionati e turisti si immergeranno nello splendido borgo della Valle dei Laghi per festeggiare la celebre grappa artigianale trentina, accompagnati come sempre dalle performance della Compagnia Teatrale Koiné. Il Trentino è ...

[Leggi >](#)

anno attività azienda aziende bar bicchieri
carne cibo **coldiretti**
consumatori consumo cultura drink frutta
gusto **ingredienti italia**
italiani italiano italy latte lavoro mercato
mondo nazionale olio pasta
preparazione **prodotti** prodotto
produzione qualità roma salute
sicurezza tavola territorio Trentino vini
vino

APPROFONDIMENTO



Home / Luoghi del Gusto / La grappa del Trentino e la notte degli alambicchi accesi

LA GRAPPA DEL TRENINO E LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI

admin 5 giorni fa Luoghi del Gusto

La notte degli alambicchi accesi

La notte degli alambicchi accesi è un progetto a cura dell'Associazione culturale "Santa Massenza piccola Nizza de Trent", coadiuvata da 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 #trentinovinifest, e con la collaborazione di Comunità di Valle, Consorzio Pro Loco Valle dei Laghi Trento Monte Bondone e Comune di Vallelaghi.

www.tastetrentino.it/nottealambicchi e Pagina Facebook [La notte degli alambicchi accesi](#)



TAG

acqua alimentare alimentari analisi anni anno attività azienda aziende bar bicchiere carne cibo Coldiretti consumatori consumo cucina drink frutta ingredienti italia



LaNotteDegliAlambicchi_Foto tecaAPT TrentoMonteBondoneValleDeiLaghi_Ph.M.Miori

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.

CONDIVIDI [Facebook](#) [Twitter](#) [LinkedIn](#)

Tags [ACCESI](#) [ALAMBICCHI](#) [AZIENDA](#) [BONDONE](#) [DISTILLERIA](#) [GRAPPA](#) [MANIFESTAZIONE](#) [MARKETING](#) [NOTTE](#) [PROFUMI](#) [QUALITÀ](#) [TRENINO](#) [VALLELAGHI](#) [VINO](#)

Precedenti
[LA MAGICA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI](#)

gusto [igiene](#) [sicurezza](#) [trentino](#)
italiani italiano italy latte lavoro mercato
mondo nazionale olio pasta
preparazione [prodotti](#) prodotto
produzione qualità roma salute
sicurezza tavola territorio Trentino vini
vino

