

HOME TECH INTRATTENIMENTO BUSINESS ATTUALITÀ CORSI RASSEGNA STAMPA LAVORO PUBBLICA GRATIS ENTRA

COMUNICATI-STAMPA.NET
L'informazione dalla fonte ufficiale

sergio rossi
DISCOVER MORE

EVENTI Mi piace Condividi

La Magica Notte degli alambicchi accesi

Dal 4 all'8 dicembre Santa Massenza festeggia la grappa trentina. 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 Koinè.

November
25
2021

Mariella Belloni
Marketing Journal

Scheda utente
Altri testi utente
RSS utente

Il Trentino è terra di tradizioni antiche, che si tramandano da generazioni e spesso fioriscono in piccole comunità. Proprio come quella di Santa Massenza di Vallelaghi, suggestivo paesino con un centinaio di abitanti, conosciuto anche come la "piccola Nizza de Trent". In questo incantevole borgo a un quarto d'ora di auto dal capoluogo, lungo la strada che collega la bellissima Valle dei Laghi al Garda, operano da generazioni, a pochi passi una dall'altra, ben cinque distillerie di grappa a carattere artigianale e a conduzione familiare.

ULTIME NEWS

- EVENTI** Eccellenza di Toscana, alla Stazione Leopolda il 4 e 5 dicembre l'edizione del ventennale
- EVENTI** A Torino torna "UNA MOLE DI PANETTONI" 2021
- EVENTI** Se non c'è differenza, perché non berlo cruelty free?

VEDI TUTTI

Improvise interruzioni di energia possono essere un problema per la tua attività?

È la più grande concentrazione di distillerie in tutta la provincia, ma soprattutto l'espressione di un patrimonio storico e culturale davvero unico. Tanto da meritare di essere celebrato con una festa che in poco più di un decennio è diventata un "must" ben oltre i confini trentini. E così, nei giorni dell'Immacolata il piccolo borgo si anima con La notte degli alambicchi accesi, speciale iniziativa organizzata dall'Associazione culturale "Santa Massenza piccola Nizza de Trent" con il supporto di Trentino Marketing, il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest e la collaborazione di APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi e Istituto Tutela Grappa del Trentino.

Quello che quest'anno si svolgerà dal 4 all'8 dicembre è dunque un appuntamento fisso per una fitta schiera di intenditori, appassionati e turisti che arrivano in Valle dei Laghi da tutta Italia. Accomunati dalla passione per un distillato intramontabile e dal desiderio di imparare a conoscerlo meglio in un contesto di assoluta spensieratezza, stravolgendo per qualche giorno i ritmi del piccolo borgo trentino.

Ancora una volta, l'anima della kermesse è rappresentata dallo spettacolo itinerante degli attori della compagnia teatrale Koinè, chiamati a celebrare, raccontare e promuovere, con un tono coinvolgente e ironico, la grappa artigianale trentina. Un prezioso distillato prodotto solo con vinacce fresche locali, seguendo la tradizionale distillazione con il metodo "a bagnomaria" in alambicchi discontinui: 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.

ULTIMI ARTICOLI

- EVENTI** 10 passaggi per organizzare l'evento di Natale perfetto
- EVENTI** Tokyo 2020: si è acceso il braciere delle Olimpiadi
- EVENTI** Come scegliere un ottimo fotografo per il matrimonio
- EVENTI** Bomboniere di matrimonio: tutte le proposte più interessanti
- EVENTI** Promesse di matrimonio: idee per prepararle

VEDI TUTTI

Nell'arco di cinque giorni, la compagnia metterà in scena 8 spettacoli (tre in più rispetto alle scorse edizioni) per consentire a tutti di partecipare in serenità e nel rispetto delle attuali normative anti assembramento. Quest'anno, infatti, gli spettatori saranno divisi in 5 gruppi di massimo 25 persone: ogni partecipante, dotato di radiocuffie, sarà guidato 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 - che diventeranno così l'inedito palcoscenico dove mettere in scena i cinque episodi che compongono lo spettacolo. Il ritrovo finale sarà in piazza.

E le degustazioni? Non mancheranno di certo: ogni tappa sarà per gli adulti l'occasione di assaggiare 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.

L'appuntamento è dunque per sabato 4, domenica 5 e martedì 7 dicembre con due spettacoli - alle 17.00 e alle 21.00 - lunedì 6 dicembre alle 21.00 e mercoledì 8 dicembre alle 17.00.

Il costo è di 15 euro; è possibile acquistare il biglietto in prevendita al seguente link.

Per maggiori dettagli è possibile visitare www.tastetrentino.it/nottealambicchi e Pagina Facebook La notte degli alambicchi accesi oppure scrivere a turbinealambicchi@libero.it

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 #trentinowinefest, e con la collaborazione di Comunità di Valle, Consorzio Pro Loco Valle dei Laghi Trento Monte Bondone e Comune di Valledlaghi.

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

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.

ph credits: P. Geminiani

