



SOGNA. RIMINI C'È.

risitRimini

IL GIST ▾ GREEN TRAVEL AWARD ▾ INFORMATION CAMPAIGN AWARD ▾ TRAVEL FOOD AWARD TRAVEL STORIES AWARD
ARTICOLI ▾ CONFERENZE ▾ FIERE ED EVENTI ANNUARIO PUBBLICITÀ INFORMATIVA GDPR

f

Home > News in pillole > La notte degli alambicchi accesi

News in pillole

La notte degli alambicchi accesi

By Redazione - Ott 19, 2021

68 0



Search



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 Koinè.



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 Valledaghi**, 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.

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.

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 Vallelaghi.

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 limpidezza, armonia dei profumi, morbidezza e tipicità del gusto.

