



SOCIETÀ

Si riaccendono gli alambicchi nel borgo di Santa Massenza di Vallelaghi: la magica notte della grappa trentina

Dopo la pausa dello scorso anno, torna a dicembre per il ponte dell'Immacolata l'evento de "La Notte degli alambicchi accesi" nel borgo Santa Massenza di Vallelaghi per conoscere la grappa artigianale trentina. Le cinque intense giornate saranno accompagnate da otto spettacoli della Compagnia Teatrale Koinè



Di Francesca Cristoforetti - 30 November 2021 - 18:55



Ultima edizione Edizione del 30 novembre 2021

TRENTO. Ritorna la magica **Notte degli alambicchi accesi** per festeggiare la grappa trentina. Con cinque giornate e ben otto spettacoli dal **4 all'8 dicembre** il borgo di **Santa Massenza di Vallelaghi**, anche detto "piccola Nizza de Trent", dopo una pausa nel 2020, ospita nuovamente l'**evento** che ha contribuito a far conoscere la sua antica tradizione legata alla produzione di **grappa artigianale trentina** in tutta Italia. Il borgo festeggerà insieme ad appassionati e turisti la grappa e le distillerie locali, accompagnati come sempre dalle performance della **Compagnia Teatrale Koinè**.



"Abbiamo aumentato il numero di spettacoli - spiega **Paola Aldrighetti**, presidente dell'Associazione Santa Massenza Piccola Nizza de Trent - 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**".

La **notte degli alambicchi accesi** è la 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.





Quest'anno l'atteso appuntamento si svolgerà durante il ponte dell'Immacolata, **dal 4 all'8 dicembre**: cinque giornate, per un totale di **8 spettacoli**, dedicate a intenditori, appassionati, ma anche semplici curiosi e turisti. L'appuntamento si rivolge a persone accomunate dalla passione per questo prezioso distillato e dal desiderio di imparare a conoscerlo meglio in un contesto di assoluta spensieratezza, stravolgendo per qualche giorno i ritmi del piccolo borgo che, con le sue **cinque distillerie artigianali a conduzione familiare**, posizionate a pochi passi una dall'altra, vanta la più grande concentrazione di tutta la provincia ed è chiara espressione di un **patrimonio storico e culturale** unico.

Ancora una volta l'anima della kermesse è rappresentata dallo **spettacolo itinerante** degli attori della **compagnia teatrale Koinè**, che celebreranno e racconteranno con un tono coinvolgente e ironico, la grappa artigianale trentina. Prodotta solo con **vinacce fresche locali**, la grappa segue 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.

Ogni partecipante, dotato di radio cuffie, sarà guidato dalla **voce narrante del conduttore televisivo 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 dei cinque episodi che compongono lo spettacolo. Il ritrovo finale sarà in piazza. Non mancheranno le **degustazioni**: ogni tappa infatti 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 per **sabato 4, domenica 5 e martedì 7 dicembre** con due spettacoli (alle 17.00 e alle 21.00) e **lunedì 6 dicembre** alle 21.00 e **mercoledì 8 dicembre** alle 17.00. È necessario avere il Green Pass. Il costo è di 15 euro per adulti, 8 euro per bambini e ragazzi sotto i 18 anni, gratuito fino ai 6 anni. È possibile acquistare il biglietto già ora in prevendita ([Qui biglietti](#) - [Qui info](#)); i posti sono limitati. Per maggiori dettagli è possibile visitare anche la pagina Facebook "La notte degli alambicchi accesi" oppure scrivere all'indirizzo E-mail turbinealambicchi@libero.it.

40% di sconto. Vedi i termini.

Acquista

IN EVIDENZA [VAI ALLA HOME →](#)

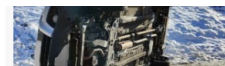
Coronavirus, 1 morto in Alto Adige e numeri del contagio ancora alti: 679 nuovi positivi. Un paziente in più in terapia intensiva



CRONACA 01 dicembre - 12:20

Il presidente della Provincia di Bolzano, Arno Kompatscher: "Il regolamento del Super Green pass e della zona gialla si applicherà [...]"

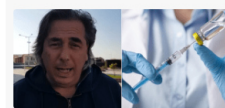
Tragedia in val di Sole, la vittima è il 27enne Tommaso Delpero. Ha perso il controllo dell'auto che si è cappottata più volte



CRONACA 01 dicembre - 11:15

Il terribile incidente è avvenuto all'altezza del distributore tra Celledizzo e il bivio di Comasine. Tempestivo l'intervento dell'ambulanza, dei [...]"

Covid-19, leader no-vax si contagia, finisce in terapia sub-intensiva e cambia idea: "Farò il vaccino, la scienza va seguita"



CRONACA 01 dicembre - 11:48

Lorenzo Damiano, leader del movimento no-vax Norimberga 2, si è contagiato il 24 novembre scorso mentre era in viaggio per Medjugorje: da quel [...]"

HAI UNA PARTITA IVA?

Fibra a 1 Gigabit e chiamate illimitate

29,90€/mese

24,90€/mese

TIM

FIBRA fino a 1 GIGA

SCONTO 5€/mese PRIMI 12 MESI



La grappa del Trentino nasce da una **tradizione familiare centenaria**, tramandata di padre in figlio. La sua produzione caratterizza fortemente tutto il territorio: 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.

Video ARCHIVIO →



CRONACA 30 novembre - 17:16
IL VIDEO. Un'autocisterna con 40mila litri di benzina va a fuoco e la motrice precipita in una scarpata: inferno sulla Somma



CRONACA 28 novembre - 14:16
IL VIDEO. Breccia al cielo e appiasso all'unisono, "Frei-heit-ohh": il rito di piazza no vax



CRONACA 25 novembre - 13:27
IL VIDEO. La discarica sul Brenta sequestrata dai carabinieri: il volo dall'alto e i militari che pongono i sigilli

Contenuto sponsorizzato



Video ARCHIVIO →



CRONACA 30 novembre - 17:16
IL VIDEO. Un'autocisterna con 40mila litri di benzina va a fuoco e la motrice precipita in una scarpata: inferno sulla Somma



CRONACA 28 novembre - 14:16
IL VIDEO. Breccia al cielo e appiasso all'unisono, "Frei-heit-ohh": il rito di piazza no vax



CRONACA 25 novembre - 13:27
IL VIDEO. La discarica sul Brenta sequestrata dai carabinieri: il volo dall'alto e i militari che pongono i sigilli