

HOME PAGE

SEZIONI | VIDEO | EDITORIALI | RIVISTA | NETWORK | CONTATTI

CERCA Q. ABBONAMENTI ACCEDI REGISTRATI

euroides® IL N°1 PER LE SHOPPER E IL CONFEZIONAMENTO euroides® OLTRE 5000 PRODOTTI IN PRONTA CONSEGNA euroides®

tampa O LOGO

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Giovedì 21 Ottobre 2021 | aggiornato alle 15:47 | 78836 articoli in archivio

CHECK-IN APP DOWNLOAD

Feudo Arancio Vini di Sicilia #SICILIANAMENTE

TUTTOFOOD MILANO fiera milano 22-26 Ottobre 2021 ACQUISTA IL TUO BIGLIETTO

IN TENDENZA CHECK-IN | Vino | Le Opinioni | Eventi | Vacanze | Guida EURO-TOQUES | Ricette

PROBLEMI IN VISTA

Export alimentare alla riscossa, ecco gli ostacoli da evitare per non fermare la crescita

CHECK-IN GIOCA E PARTI

tampa O LOGO

Tagliatelle con tartare di salmone norvegese e pesto di rucola e pistacchi

IL MARE IN TAVOLA
Grigliata di pesce con caponata di verdure e salsa basilico
di *Giovanni Bavuso*
Ricetta di Giovanni Bavuso del Ristorante e Beach Club Il Riccio ad Anacapri (Na) e socio Euro-Toques Italia

FUNGHI!

Risotto ai porcini
di *Giuseppe Lisciotta*

Torna Merano Wine Festival, 160 i produttori presenti
di *Mariella Morosi*

SAPORI ARTIGIANI
Nel borgo di Santa Massenza si accendono gli alambicchi e si celebra la grappa trentina

Portuguese Meat sarà presente alla fiera Tuttofood dal 22 al 26 ottobre

Il futuro della ristorazione, adesso.
Ti aspettiamo a **Host Milano 2021**

Nuove con NATAL

APPROFONDIMENTO

SEZIONI | VIDEO | EDITORIALI | RIVISTA | NETWORK | CONTATTI

CERCA

ABBONAMENTI

ACCEDI REGISTRATI

ofides®

IL N°1 PER LE SHOPPER E IL CONFEZIONAMENTO

euroides®

OLTRE 5000 PRODOTTI IN PRONTA CONSEGNA

euroides®

tampa
O LOGO



Italia a Tavola



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE
MADE IN ITALY

#NONTOCATEMILAPADELLA

Feudo Arancio
Vini di Sicilia

APP DOWNLOAD



mercatinì di Natale con vista sul lago di Carezza 07:30 Tanti minerali per rafforzare le ossa: sport e dieta sana le armi migliori 05:00 Export alimentare alla riscossa

SAPORI ARTIGIANI

HOME » EVENTI » MANIFESTAZIONI

Nel borgo di Santa Massenza si accendono gli alambicchi e si celebra la grappa trentina

La Piccola Nizza de Trent ospiterà, dal 4 all'8 dicembre, la manifestazione La notte degli alambicchi accesi. Cinque distillerie protagoniste. Ad animarle spettacoli teatrali e degustazioni

20 ottobre 2021 | 09:30



Per il ponte dell'Immacolata, più precisamente dal 4 all'8 dicembre, appassionati e turisti si immergeranno nello splendido borgo di Santa Massenza di Vallelaghi (Tn) per festeggiare la grappa artigianale trentina durante la manifestazione "La notte degli alambicchi accesi". Un'occasione che si ripete da oltre un decennio e che permette di visitare una delle destinazioni con la più alta concentrazione di distillerie di tutta la provincia di Trento in rapporto al numero di abitanti (cinque siti produttivi a carattere artigianale e a conduzione familiare a fronte di un centinaio di residenti).



La notte degli alambicchi accesi si tiene dal 4 all'8 dicembre 2021 (Credits: MMiori)

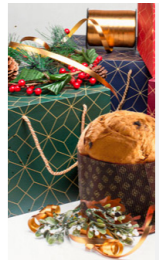
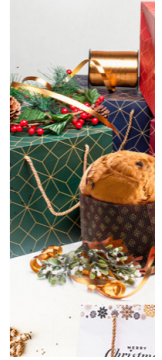


Articoli più letti



1. A Milano sbarca Pino Cuttaia con il bistrot Uovo di Seppia
2. Bar e ristoranti lanciano l'allarme: rischio speculazione coi rincari delle materie prime
3. Addio allo scontrino cartaceo

Nuove con
NATAL





tappa
O LOGO



tappa
O LOGO



tappa
O LOGO



Santa Messenza di Vallelaghi, conosciuta anche come la "Piccola Nizza de Trent", ospiterà quindi la **manifestazione** organizzata dall'associazione culturale "Santa Messenza 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. Protagonista, ovviamente, la grappa artigianale.

Spettacoli itineranti per raccontare la distillazione tradizionale

Ad animare la kermesse sarà lo 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.

Le distillerie diventano palcoscenici

Nell'arco di cinque giorni, la compagnia metterà in scena 8 spettacoli. Per rispettare le norme anti-assembramento, 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 il **fineduto palcoscenico** dove mettere in scena i cinque episodi che compongono lo spettacolo. Il ritrovo finale sarà in piazza. A [questo link](#) la possibilità di acquistare il biglietto.



Cinque le distillerie protagoniste dell'evento

A ogni tappa, una degustazione

Ogni tappa dello spettacolo itinerante sarà anche l'occasione per 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.

© Riproduzione riservata

HOME » EVENTI » MANIFESTAZIONI

» Nel borgo di Santa Messenza si accendono gli alambicchi e si celebra la grappa trentina - Italia a Tavola

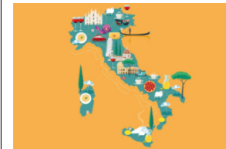
CLICCA PER I PRIMI DIECI



Ti aspettiamo a Host Milano 2021



Ultimi articoli



Sileri: cenone di Natale in libertà e concerti prima della prossima estate

Val d'Ega, i mercatini di Natale con vista sul lago di Carezza

Tanti minerali per rafforzare le ossa: sport e dieta sana le armi migliori

Export alimentare alla riscossa, ecco gli ostacoli da evitare per non fermare la crescita

