

HOME PAGE



Bevande calde invernali: ricette che tolgono il freddo di torno



A me l'inverno piace. So che mi attirerò un sacco di critiche dagli amanti dell'estate, ma ci sono molti aspetti dei mesi freddi che adoro.



ALCOLICI - 9 NOVEMBRE 2021 Grappa trentina: torna la Notte degli Alambicchi Accesi a Santa Massenza

La grappa trentina, signore e signori, è faccenda seria: nelle gelide notte invernali, poi, diventa quasi una questione di sopravvivenza. Certo non siamo cacciatori di...

Mi piace:

Caricamento...



APPROFONDIMENTO

LATEST POSTS: BEVANDE CALDE INVERNALI | RICETTE CHE TOLGONO IL FREDDO D...



HOME CHI SONO LILI RAMEN VIAGGI GASTRONOMICI INDIRIZZI RICETTE NOTIZIE

ALCOLICI

Grappa trentina: torna la Notte degli Alambicchi Accesi a Santa Massenza

9 NOVEMBRE 2021



La **grappa trentina, signore e signori, è faccenda seria**: nelle gelide notte invernali, poi, diventa quasi una questione di sopravvivenza.

Certo non siamo cacciatori di yeti che sfidano il rigido clima delle Dolomiti, ma freddo fa freddo, diamine! E allora come scaldarsi?

Due possibilità: prepariamo a nastro una serie di **bevande calde, alcoliche e non**, e scacciamo il gelo a colpi di cioccolata, punch e vin brulé.





Oppure andiamo a **Santa Massenza**, in provincia di Trento, il comune che vanta la più alta concentrazione in Italia di **distillerie a carattere artigianale e conduzione familiare**.

E dove per il ponte dell'Immacolata, dal 4 all'8 dicembre 2021, va in scena **La Notte degli Alambicchi Accesi**, spettacolo itinerante con degustazione di grappa.

Un motivo in più per partire alla volta del Trentino, tra **mercatinì di Natale** (sì, tornano) e la **Foresta natalizia di Birra Forst**.

La grappa trentina artigianale



A **Santa Massenza** si distilla: lo si fa da un secolo e anche se nel corso degli anni le **distillerie sono passate a 13 alle attuali 5**, la tradizione, in un paese di poco più di cento abitanti, chiamato "La Nizza de Trent", prosegue.

La **grappa trentina ha caratteristiche uniche**: per realizzarla si usano solo **vinacce locali** e la distillazione avviene con 'a **bagnomaria**', metodo centenario tramandato da padre in figlio ed eseguito da mastri distillatori in piccole quantità quando la vinaccia è ancora fresca e profumata.

Insomma roba seria, che merita di essere raccontata.

Una notte di spettacoli e degustazioni



La **notte degli alambicchi accesi** a questo serve, far scoprire l'arte della grappa trentina in modo suggestivo e innovativo.

Si tratta infatti di uno **spettacolo itinerante** messo in scena dalla compagnia teatrale Koinè con la conduzione di Patrizio Roversi. **Otto spettacoli in cinque giorni**, con gli spettatori suddivisi in cinque gruppi di 25 persone al massimo - tutte dotate di radiocuffia - all'interno delle cinque distillerie di Santa Massenza:

- Distilleria Casimiro
- Distilleria Francesco
- Distilleria Giovanni Poli
- Distilleria Giulio & Mauro
- Maxentia

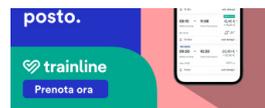
Ad ogni tappa la compagnia metterà in scena uno spettacolo, invitando il pubblico a degustare le grappe prodotte: da quella di **Nosiola**, unica varietà a bacca bianca autoctona della provincia, a quella di **Vino Santo**, ottenuta dalle vinacce degli acini di Nosiola lasciati appassire fino alla Settimana Santa, da quella di **Müller Thurgau** a quella di **Moscato**.

Il **costo** è di 15 euro: i biglietti sono acquistabili **sul sito**.



Rubrica di cucina giapponese

Privacy & Cookies Policy



lil.madeleine
► Giornalista ► Milano, Italia ► Tourism | Travel | Food ► LilMadeleine is my blog

