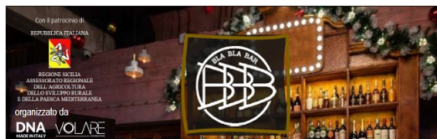


HOME PAGE



**Secondo Wine & Food Festival
DNA Made in Italy**
13-15 Ottobre 2022 – Almaty, Kazakhstan
Contattaci per avere maggiori info:
331 8111915 – events@volareconsulting.it

HOME CHI SIAMO VENEZIA INTERNATIONAL WINE TROPHY RUBRICHE IL VINO PER TUTTI CONTATTI SERVIZI EDITORIALI

Cerca per



Curiosità



Giuseppe Casagrande 17 ore fa

La magia degli alambicchi accesi

La magia degli alambicchi accesi A Santa Massenza, culla della grappa artigianale trentina, ritorna (da giovedì 8 a domenica 11...

Approfondisci



6 giorni fa

Cibi da non scaldare al microonde: quali sono?



2 settimane fa

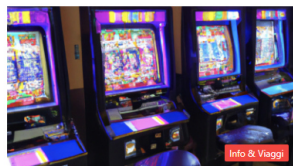
Scopri i vantaggi di una polizza annullamento viaggio



2 settimane fa

"Spy story in Venice", in lizza per il miglior videoclip dell'anno

Info & Viaggi



Redazione 3 giorni fa

Videoslots casino: il portale color rubino ha raggiunto anche l'Italia

Videoslots casino: il portale color rubino ha raggiunto anche l'Italia Eleganza e ricercatezza sono un elemento che contraddistingue gli estimatori...

Approfondisci



2 settimane fa

Un altro Oscar per Peter Brunel



3 settimane fa

Importante vittoria per l'agroalimentare italiano.



29 Ottobre 2022

La tavola del contadino? Tutt'altro

APPROFONDIMENTO

martedì, 29 Novembre 2022 **In evidenza** Rischio di dissesto idrogeologico sulle colline del Soave

Lingue 



HOME CHI SIAMO VENEZIA INTERNATIONAL WINE TROPHY RUBRICHE IL VINO PER TUTTI CONTATTI SERVIZI EDITORIALI

Cerca per 



La magia degli alambicchi accesi



A Santa Massenza, culla della grappa artigianale trentina, ritorna (da giovedì 8 a domenica 11 dicembre 2022) lo spettacolo teatrale itinerante dedicato all'arte della distillazione.

Conto alla rovescia in Valle dei Laghi per l'ormai tradizionale appuntamento con la "Notte degli alambicchi accesi" che animerà l'antico borgo di Santa Massenza, culla della grappa artigianale trentina. Proprio qui, infatti, da giovedì 8 a domenica 11 dicembre 2022, si terrà in notturna lo spettacolo teatrale itinerante dedicato all'arte della distillazione artigianale della grappa trentina.

-  Piero Rotolo
-  Bruno Fulco
-  Francesco Turri
-  Giuseppe Casagrande
-  Maura Sacher
-  Sonia Blasin
-  Umberto Faedi
-  Maurizio Barbieri



Partendo dalla tradizione del passato e dalle numerose famiglie di distillatori che lavoravano nel paese, il racconto allargherà gli orizzonti al presente e agli scenari futuri di questa importante attività, che ancora oggi rende unico questo luogo.

Come si produce la grappa? Quale la storia? Come funziona un alambicco?

L'appuntamento con la magia degli alambicchi accesi sarà anche l'occasione per conoscere i procedimenti scientifici e simbolici indispensabili per ottenere la separazione della materia leggera da quella pesante, e tutte le evoluzioni necessarie per arrivare all'elevazione della qualità che permette di ottenere un prodotto eccellente. Lo spettatore, dotato di audioguida, sarà condotto lungo le vie del paese per assistere a scene sulla fisica dell'alambicco e a performance video virtuali, con intermezzi poetici e lirici nonché brindisi a base di grappa (piccoli sorsi, naturalmente).



Alessandro Poli (Distilleria Francesco)

Come si produce la grappa? Qual è la sua storia? Come è fatto e come funziona un alambicco? Sono tante le domande che ruotano intorno a questo prezioso distillato alle quali la Compagnia Koinè cerca di rispondere con un coinvolgente spettacolo itinerante tra le strade e le distillerie del caratteristico borgo di Santa Massenza, capitale della grappa artigianale trentina.

L'antica arte di trasformare la umile vinaccia in prezioso distillato



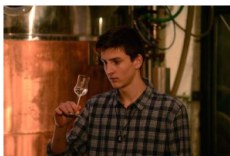
Bernardino Poli (Distilleria Casimiro)

Da umile vinaccia a prezioso distillato: questo il magico processo protagonista de "La notte degli alambicchi accesi", spettacolo teatrale itinerante organizzato 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 Garda Dolomiti e Istituto Tutela Grappa del Trentino.

Un evento diventato ormai una tradizione, seguito ogni anno da centinaia di visitatori che accorrono da tutta Italia e che riempiono di allegria le stradine del piccolo borgo di Santa Massenza, la "Piccola Nizza del Trentino" per via del suo ridente passato di località turistica estiva amata soprattutto dai vicini abitanti di Trento e riconosciuta come capitale della grappa artigianale, visto che vanta la maggiore concentrazione in Italia di distillerie artigianali a conduzione familiare.

Ed è proprio in queste distillerie, prezioso patrimonio storico-culturale del borgo, che vanno in scena i diversi episodi dello spettacolo itinerante degli attori della compagnia teatrale Koinè, guidati dalla divertente voce narrante di Patrizio Roversi.

Le 5 distillerie: Casimiro, Maxentia, Giulio&Mauro, Francesco e Giovanni Poli



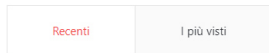
La Notte Degli Alambicchi, Fototeca APT Trento
Monte Bandone, Ph. M. Miori

Sette le performance teatrali previste nell'arco di quattro giorni (due al giorno l'8, il 9, il 10 e l'11 dicembre) in cui, di volta in volta, gli spettatori saranno divisi in cinque gruppi, dotati di radiocuffie e condotti all'interno delle cinque distillerie del paese: Distilleria Casimiro, Maxentia, Distilleria Francesco, Distilleria Giovanni Poli, Distilleria Giulio & Mauro.

Ad ogni tappa, ovviamente, anche una piccola degustazione, con assaggi delle varie versioni del distillato – tra cui 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 – in abbinamento a dolci e specialità del territorio.

L'evento di Santa Massenza ha lo scopo di valorizzare la grappa artigianale trentina e il suo rigido processo produttivo, protetto dal disciplinare dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino, che prevede l'utilizzo esclusivo di vinacce fresche locali e 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.



Santa Massenza, la "Piccola Nizza del Trentino"

La Valle dei Laghi è famosa per il clima mite dove l'acqua domina il paesaggio. Un paesaggio scandito dalla vegetazione alpina che gradualmente lascia il posto a quella mediterranea, in un'alternanza di piccoli rilievi, distese di frutteti, vigneti, oliveti, profili dolomiti in lontananza, laghi romantici e imponenti castelli. Qui si trova il piccolo borgo di Santa Massenza, la piccola Nizza del Trentino, località considerata la culla della grappa artigianale, dove l'arte distillatoria è una tradizione centenaria.



Fototeca Strada Vino Sapori Trentino Ph.M.Facci

Fino agli anni Ottanta erano ben 13 le distillerie in un paesino di poche centinaia di abitanti, oggi sono cinque e producono grappe di eccellente qualità. Durante l'inverno, al piacevole tepore degli alambicchi in rame, si possono seguire tutte le fasi della lavorazione della grappa e soprattutto farsi raccontare dai maestri distillatori storie e leggende che hanno popolato questo borgo. In tempi lontani, infatti, le distillerie alimentavano giorno e notte le caldaie con legno di pino, ricco di resina adatta a generare una fiamma lunga, mentre il distillatore controllava la "cotta" e attendeva il profumo e le prime gocce di grappa.

Nelle distillerie che ancora oggi portano avanti la tradizione si può trovare un'ampia scelta di grappe classiche, ricavate da vinacce locali e trentine, grappe con infusione d'erbe, liquori a base di grappa e distillati di frutta.

La grappa del Trentino vanta una centenaria tradizione familiare



Assaggio in distilleria della nuova produzione

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 Valtagarina 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.

Per maggiori dettagli è possibile visitare www.gardatrentino.it/NotteAlambicchi e Pagina Facebook [La notte degli alambicchi accessi](#) oppure scrivere a turbinealambicchi@libero.it

Per rimanere aggiornati su tutte le #trentinowinefest e le attività della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino: www.tastetrentino.it/trentinowinefest



A Roma UVA FIERA 2022 –
Edizione Autunnale
🕒 34 minuti fa



Rischio di dissesto
idrogeologico sulle colline del
Soave
🕒 10 ore fa

DONAZIONI



Amount: EUR

Procedi su PAYPAL

Iscriviti gratis alla Newsletter



Email *

Privacy *



1141 anni della Scuola
Enologica Umberto I di Alba
🕒 41 secondi fa



A Roma UVA FIERA 2022 –
Edizione Autunnale
🕒 34 minuti fa



Rischio di dissesto
idrogeologico sulle colline del
Soave
🕒 10 ore fa

DONAZIONI



Amount: EUR

Procedi su PAYPAL

Iscriviti gratis alla Newsletter



Email *

Privacy *

Accento al trattamento dei dati secondo la normativa
☐ privacy ai sensi dell'art. 13 D.Lgs 196/2003 e dell'art. 13
Regolamento UE n. 2016/679 ("GDPR")

Invia

»