Testata: WineMag.it
Data: 4 ottobre 2022

# In Trentino torna la Notte degli alambicchi accesi

## A SANTA MASSENZA, CAPITALE DELLA GRAPPA ARTIGIANALE ITALIANA

4 Ottobre 2022 Redazione WineMag.it

PER LA TUA PUBBLICITA' SCRIVI A
advertising@winemag.it

L'antica arte di trasformare la "povera" vinaccia in prezioso distillato. Torna **La notte degli alambicchi accesi**, speciale spettacolo teatrale itinerante organizzato dall'Associazione culturale "**Santa Massenza piccola Nizza de Trent**".

Un evento, quest'anno in programma **da giovedì 8 a domenica 11 dicembre**, diventato ormai una tradizione in Trentino. Ogni anno accorrono centinaia di visitatori da tutta Italia nel piccolo borgo di **Santa Massenza di Vallelaghi**, "capitale della grappa artigianale", grazie alla maggiore concentrazione in Italia di distillerie artigianali a conduzione familiare.

ABBONATI A WINEMAG.IT

Considera la donazione di 1 euro al mese. Noi continueremo a informarti ogni giorno

Donazione

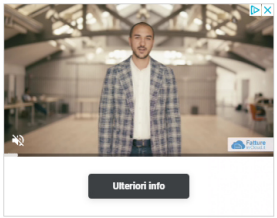
NEWSLETTER

Inserisci il tuo indirizzo mail per rimanere aggiornato

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**.

### LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI 2022

Sette le performance previste nell'arco di quattro giorni (2 al giorno l'8, il 9 e il 10 mentre una l'11 dicembre). Gli spettatori saranno divisi in 5 gruppi, dotati di radiocuffie e condotti all'interno delle cinque distillerie del paese: **Distilleria Casimiro**, **Distilleria Francesco**, **Distilleria Giovanni Poli**, **Distilleria Giulio & Mauro** e **Maxentia**.

Ad ogni tappa anche una piccola degustazione, con assaggi delle varie versioni del distillato. Tra queste la **grappa di Nosiola**, vitigno rappresentativo della Valle dei Laghi e unica varietà a bacca bianca autoctona della provincia.

Non mancherà la grappa di **Vino Santo**, vera chicca ottenuta dalle vinacce degli acini di Nosiola lasciati appassire fino a primavera. In abbinamento, dolci e specialità del territorio. Info e prenotazioni: turbineealambicchi@libero.it.