

Categoria news: LANCIO D'AGENZIA TN-AA



STRADA VINO E SAPORI – TRENTINO * “NOTTE ALAMBICCHI ACCESI”: « 1.400 LE PRESENZE E 7 LE PERFORMANCE CHE SI SONO SUSSEGUITE DALL’8 ALL’11/12 »

12.22 - lunedì 12 dicembre 2022

L'evento dedicato alla grappa tradizionale trentina non tradisce le aspettative e si conferma fortemente attrattivo sia per i trentini che per i turisti da fuori provincia. Merito di una formula vincente, che vede segreti e curiosità di questo eccezionale prodotto raccontati in maniera ironica e originale dagli attori della Compagnia Teatrale Koinè capitanati dalla voce narrante di Patrizio Roversi.

Ieri, domenica 11 dicembre, si è conclusa la quattordicesima edizione de La notte degli alambicchi accesi, speciale 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.

“Tutti gli spettacoli hanno registrato il tutto esaurito – ha commentato Paola Aldrighetti, Presidente dell'Associazione Piccola Nizza de Trent – con grande soddisfazione da parte di tutti. Dopo un 2021 a capienza dimezzata per questioni di contingentamento presenze – ha proseguito – abbiamo aumentato il numero di spettacoli e siamo tornati ai numeri pre Covid, con persone che ci sono venute a trovare non solo dal Trentino ma anche da tutta Italia. Tra questi – ha concluso – davvero molti giovani”.

200 persone per spettacolo, per un totale di 1.400 presenze se si sommano le 7 performance che si sono susseguite dall'8 all'11 dicembre, ognuna formata da cinque episodi che prendevano vita nelle cinque distillerie del borgo, ovvero Distilleria Casimiro, Distilleria Francesco, Distilleria Giovanni Polj, Distilleria Giulio & Mauro e Maxentia.

Molto apprezzato anche il mercatino Vite di Luce organizzato dalla Pro Loco di Santa Massenza che – insieme all'arrivo della prima neve – ha contribuito a rendere l'atmosfera di questa quattro giorni di spettacoli ancora più magica e indimenticabile.

La notte degli alambicchi accesi

La notte degli alambicchi accesi è un progetto 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, Istituto Tutela Grappa del Trentino e Comune di Vallelaghi.

www.gardatrentino.it/NotteAlambicchi e Pagina Facebook La notte degli alambicchi accesi

CERCA NEL SITO

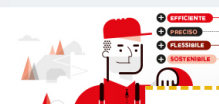
Cerca ...

I  TRENTINO

PER abbonamenti@ilquotidiano.it
INFO Tel: 346 313922
il TRENTINO SI RACCONTA
UNA NUOVA STAGIONE DELL'INFORMAZIONE
QUOTIDIANO AUTONOMO DEL TRENTINO ALTO ADIGE

Regala un anno di curiosità
MUSE

TRENTINO
**IL MART. DIVERSO
OGNI VOLTA CHE TORNI.
SCOPRI TUTTE
LE MOSTRE IN CORSO.**



elettrica intelligente.

SET
DISTRIBUZIONE

Bluetti EB3A
268Wh | 600W | LiFePO4 | 200W Solare
299€ 399€

La grappa del Trentino

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 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.



Comitato per la legalità e la trasparenza del Trentino Alto Adige
via Campagnole, 30 38068 Rovereto
320 2631550 Presidente Avv. Gloria Canestrini



BANCASICUR



CARABINIERI – BORGO VALSUGANA (TN) * « LITE IN UN BAR TRA DUE CONVIVENTI LUI SPEGNE LA SIGARETTA IN UN OCCHIO ALLA DONNA, ARRESTATO »

