


Cliccate sul titolo e avrete la visione completa dell'articolo e delle foto

martedì 29 novembre 2022

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 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.

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).

Download the Whitepaper Now

Download

Convivium2000

- convivium2000.blogspot.com HA SUPERATO I 24.700 post!
- VINO, PROVERBIO E UN SMS IN RIMA DEL 1. DICEMBRE
- BELLUNO, VISITE GUIDATE A TRE CHIESE CON L'ASSOCIAZIONE CAMPEDEL
- Troppi soldi spesi in bolletta? Ecco come risparmiano gli italiani
- Il carciofo, fondamentale per la digestione

Archivio blog

▼ 2022 (2829)

▼ novembre (267)

- convivium2000.blogspot.com HA SUPERATO I 24.700 p.
- VINO, PROVERBIO E UN SMS IN RIMA DEL 1. DICEMBRE
- BELLUNO, VISITE GUIDATE A TRE CHIESE CON L'ASSOCI...
- Troppi soldi spesi in bolletta? Ecco come risparmi...
- Il carciofo, fondamentale per la digestione
- DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 1. DICEMBRE

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 Koine 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

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 Koine, guidati dalla divertente voce narrante di Patrizio Roversi.

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

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 Poi, 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.



Alessandro Poli (Distilleria Francesco).

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 dolomitici 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.



Bernardino Poli (Distilleria Casimiro).

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.

Orbi SC...
Fivi Piacenza 2022. Record su Record.
LE PILLOLE DEL 1. DICEMBRE
PROVERBIO DEL 30 NOVEMBRE
L'hotel non è come in foto? Il turista deve esse.
Ad Alba sulle tracce del tartufo bianco, il prof...
DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 30 NOVEMBRE
Flat tax, voucher e "made in Italy": impegni del c...
La magia degli alambicchi accesi
Nuovo webinar di Algida Academy
I sindacati contro i voucher: "Strumenti di precar...
LE PILLOLE DEL 30 NOVEMBRE
PROVERBIO DEL 29 NOVEMBRE
Pos, raddoppia il tetto: niente obbligo fino a 6...
Napoli, sequestrati 50 chili di pesce e dolci
Settimana bianca low cost? Cinque consigli per ri...
DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 29 NOVEMBRE
Bar e piccoli ristoranti quanto risparmiano con l...
Bar, ristoranti, hotel e negozi: tutte le scadenze...
Longarone Il Giro d'Italia protagonista alla ...
LE PILLOLE DEL 29 NOVEMBRE
Alfo Ghezzi vola... in alta quota
PROVERBIO DEL 28 NOVEMBRE
LONGARONE: aperta ieri della Mig2022 - E' arriv...
contante è a 5mila? il nodo resta le commissioni d...
La Cipolla Rossa di Tropea Calabria Ipp...

DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 28 NOVEMBRE
Loison: tutti i sapori del Natale 2022
KANGURO SUPERMERCATI AL 10. PUNTO VENDITA
LE PILLOLE DEL 28 NOVEMBRE
PROVERBIO DEL 27 NOVEMBRE
CITTÀ DEL VINO. CONVENTION 2022 A DUINO AURISINA
Ecco come il cibo influenza le nostre emozioni
DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 27 NOVEMBRE
Turismo enogastronomico, quanto contano le Stell...
Il gelato artigianale simbolo del Made in Italy
Il paradosso delle mance...vietate dal contratto
LONGARONE: Su il sipario Mig2022. Arriva Zaira pe...
LE PILLOLE DEL 27 NOVEMBRE
PROVERBIO DEL 26 NOVEMBRE
Gelato Made in Italy: business da 2 miliardi di ...
Cannolo siciliano con farcia di zucca e ricotta
DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 26 NOVEMBRE
LONGARONE: il gelato e i prodotti del territorio: l...
Mance a baristi e camerieri? Niente più tassazioni...
KANGURO SUPERMERCATI: NUOVO A CASTION
Violenza sulle donne, arrivano gli alberghi social
LE PILLOLE DEL 26 NOVEMBRE
KANGURO SUPERMERCATI HA APERTO ANCHE A CASTION
PROVERBIO ED SMS IN RIMA DEL 25 NOVEMBRE
Calvisius Caviar, eccellenza italiana sulle tavo...
Alghè, l'alleveramento in Italia vale un miliardo d...
Il salmone affumicato fa bene alla salute e all'am...
DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 25 NOVEMBRE
Reserva Vintage, l'esclusiva linea di Acciughe d...
Manovra, per bar e ristoranti il credito d'impost...
Dalle Madonie alle Dolomiti, la granita siciliana
LE PILLOLE DEL 25 NOVEMBRE
PROVERBIO DEL 24 NOVEMBRE
Prenotazione disartata?
KANGURO SUPERMERCATI APRE OGGI ANCHE A CASTION
Reintroduzione della cedolare secca: la proposta...
DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 24 NOVEMBRE
Quali sono i vantaggi di una colazione proteica?
Personaggio dell'anno, torna il sondaggio più atteso

La grappa del Trentino vanta una centenaria tradizione familiare

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 Vallegarina 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](https://www.facebook.com/LaNotteDegliAlambicchi) 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

Giuseppe Casagrande

LE PILLOLE DEL 20 NOVEMBRE

PROVERBIO ED SMS IN RIMA DEL 23 NOVEMBRE

La Sicilia ultima culla della Manna

Vino dealcolato, perché no? La proposta di Foradori

Turismo islamico, l'Italia rischia di perdere il L...

Letrari è il miglior spumante e il Müller Thurgau ...

DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 23 NOVEMBRE

KANGURO SUPERMERCATI APRE

domani ANCHE A CASTION

LE PILLOLE DEL 22 NOVEMBRE

LATTEBUSCHE ANCORA UNA GOLD

AVIARO AL PIAVE DOP GDO

PROVERBIO ED SMS IN RIMA DEL 22 NOVEMBRE

DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 22 NOVEMBRE

Mondiali di calcio vietati birra e prosciutto

Sparkle 2023 assegna le "5 Sfere" a 89

botticine ...

Bagna cauda day, ad Asti arriva anche

Papa Francesco

Bar e ristoranti: le donne stanno ancora

un passo ...

Il 3 dicembre è il Maritz Day

LE PILLOLE DEL 22 NOVEMBRE

KANGURO SUPERMERCATI APRE

ANCHE A CASTION

PER IL TRILIBRO: POGGI ALAMBI I 110

SUPERATO I 24.600 p...

PROVERBIO DEL 21 NOVEMBRE

Atti Dog, in mostra a Torino la storia di

un vi...

Cheesecake di Gorgonzola

DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 21

NOVEMBRE

Lappe del gusto per scoprire l'Oro di

Ramandolo

Sul pandoro per un dolce... diverso

Nasce Candy Factory, nuovo polo

dolciario

LE PILLOLE DEL 21 NOVEMBRE

DIMMI QUANDO SEI NATO: OGGI 20

NOVEMBRE

ottobre (275)

settembre (248)

agosto (136)

luglio (281)

giugno (272)

maggio (277)

aprile (269)

marzo (277)

febbraio (251)

gennaio (276)

2021 (3210)

2020 (3224)

2019 (3245)

2018 (3226)

2017 (3326)

2016 (2947)