

## FOOD AND WINE MAGAZINE

Periodico on line dedicato al settore enogastronomico italiano iscritto al Tribunale di Milano dal 07/04/2022 - Nr 53 - ISSN 2785-5619

FOOD WINE DRINKS STORIES AWARDS & TRENDS BIO EVENTI TRAVEL CONTACTS AZIENDE RECENSITE



### La Notte degli Alambicchi Accesi Santa Massenza, 8 - 9 - 10 - 11 dicembre 2022

Eventi Eventi in primo piano In primo piano

La notte degli alambicchi accesi: quando la distilleria diventa arte e intrattenimento

2 Dicembre 2022 Roberta Masi distilleria, francesco poli, Garda Trentino, grappa trentina, nosiola sottovi, Nosiola Trentino DOC, notte degli alambicchi accesi, ponte immacolata, Santa Massenza

*Teatro e grappa s'incontrano nel borgo di Santa Massenza durante il ponte dell'immacolata per svelare i segreti dell'affascinante mondo dei distillati*

La Valle dei Laghi, a nord del paese di Sarche tra il Lago di Garda e Trento, è una terra di frutteti e vigneti, un luogo ancora non molto conosciuto dal turismo di massa, ma che cela molte eccellenze e piacevoli sorprese. Oltre ad essere famosa per i suoi numerosi e bellissimi laghi, da cui prende il nome, questa valle è, infatti, nota anche per la **Nosiola**, il vitigno autoctono locale dal quale si ottiene il rinomato Vino Santo (da non confondere col Vin Santo toscano) e per la **produzione di numerose varietà di grappa**.



Santa Massenza - Vezzano - "capitale della grappa artigianale"

### Il borgo di Santa Massenza a Vezzano e gli artigiani della grappa

In particolare, Santa Massenza di Vallelaghi, una piccola cittadina di circa 150 abitanti situata sulla strada che da **Riva del Garda** porta a **Trento**, è conosciuta come la "**capitale della grappa artigianale**" per la notevole concentrazione, all'interno del comune, di aziende produttrici di questo celebre distillato, considerato una

delle eccellenze del made in Italy. Qui, dove il clima del sud incontra quello continentale e le piante del mediterraneo convivono con quelle alpine, la distillazione è considerata una vera e propria arte che affonda le sue radici nel passato e che ancora oggi funge da traino per l'intera comunità.

Select your language



Select Language

Cerca nel sito

Cerca

EVENTI IN PRIMO PIANO



Eventi News Occasioni speciali

### Per Natale il ristorante "Chez Moi" regala un sorriso

16 Dicembre 2022 Roberta Masi

Il ristorante Chez Moi propone il 18 dicembre una cena benefica a sostegno della onlus "Il Sogno di Iala"



WineClub: un'idea regalo speciale e originale sia per appassionati che per esperti di vino

12 Dicembre 2022



Assovini Sicilia presenta a Milano 40 etichette identitarie del territorio

5 Dicembre 2022



A Natale quest'anno si festeggia coi menù di alta cucina degli chef

2 Dicembre 2022



La notte degli alambicchi accesi:

## La storia della distillazione e il suo legame col territorio

Il borgo un tempo era proprietà e fondo agricolo dei principi-vescovi di Trento, che in questo luogo avevano un palazzo vescovile, adibito a residenza estiva dei prelati, con all'interno due alambicchi, la cui cura era affidata agli abitanti che da secoli si tramandavano di generazione in generazione i segreti del mestiere. Qui i contadini portavano anche la propria vinaccia a distillare per ricavarne qualche litro di grappa, che, a quei tempi, rappresentava un prezioso sostentamento anche economico.

Con l'avvento della dominazione napoleonica, il potere vescovile decadde e con esso il suo monopolio sulla distillazione. Fiorirono, così, verso la metà dell'800, le prime distillerie private con regolare licenza, che aumentarono progressivamente di numero fino ad arrivare a tredici negli anni '60, in pratica una ogni dieci abitanti.



L'antico mestiere della distillazione in questa zona

Per questo motivo ancora oggi in questa piccola cittadina c'è un'elevata concentrazione di distillerie e aziende agricole che da generazioni si dedicano con passione alla distillazione di grappe. Oggi ne rimangono cinque, gestite per lo più da famiglie imparentate tra loro che portano spesso lo stesso nome e che trovano nella grappa e nella viticoltura la loro principale fonte di reddito. Si tratta di piccole realtà artigianali prevalentemente a gestione familiare, vere e proprie chicche del made in Italy, come il caso dell'Azienda Agricola e la Distilleria di Francesco e Alessandro Poli.

## La magica Notte degli Alambicchi accesi: un evento da non perdere

Visitare questa cittadina significa immergersi in paesaggi incontaminati, che conservano intatto tutto il loro fascino bucolico, e avere la possibilità di approfondire la conoscenza di tutte le fasi di distillazione nonché condividere la passione dei produttori per questa antica arte.



La notte degli alambicchi accesi - spettacolo teatrale

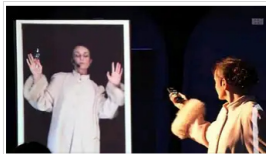
Il periodo migliore per programmare la visita è sicuramente durante la **Notte degli Alambicchi**, in programma dal 8 all'11 dicembre, un evento inserito tra le **Garda Experience** proposte dall'Ufficio del Turismo del Garda Trentino.

Durante questo evento magico, le stradine del piccolo borgo di Santa Massenza, rinomata tra l'altro anche come "piccola Nizza de Trent" per i suoi trascorsi turistici, e le porte di tutte le distillerie del paese si aprono e accolgono i turisti proponendo un percorso itinerante.

L'evento è organizzato dall'Associazione culturale "Santa Massenza piccola Nizza de Trent", col supporto di Trentino Marketing e il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, Garda Dolomiti e l'Istituto Tutela Grappa del Trentino. La manifestazione si colloca nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest.

Ad intrattenere gli ospiti, la **compagnia teatrale Koinè** composta da attori che racconteranno in modo divertente e non convenzionale aneddoti sul processo di lavorazione delle vinacce. A guidare gli ospiti una suadente voce narrante tramite cuffie.

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.



La notte degli alambicchi accesi - intrattenimento



La notte degli alambicchi accesi - divertimento e apprendimento

In tutto sono previste sette performance nell'arco di quattro giorni (2 al giorno l'8, il 9 e il 10 e una l'11 dicembre).

Ogni tappa, ovviamente, sarà accompagnata anche da 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 sono previsti dolci e specialità del territorio.

### Orari

Gli spettacoli avranno luogo alle ore 17.00 e alle 21.00 tutti i giorni, tranne domenica 11 dicembre quando vi sarà un unico spettacolo alle ore 17.00.

### Quota di partecipazione

€ 15,00

€ 10,00 tra i 6 ed i 18 anni  
gratuito sotto i 6 anni

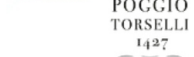
Per acquistare il biglietto

[https://www.gardatrentino.it/it/experience/la-notte-degli-alambicchi-accesi\\_48926](https://www.gardatrentino.it/it/experience/la-notte-degli-alambicchi-accesi_48926)



alambicchi accesi:  
quando la distilleria  
diventa arte e  
intrattenimento

2 Dicembre 2022



Archivi

Seleziona il mese