



Testata: Data:

Italia Ambiente.it 1 dicembre 2022



PRIMA PAGINA POLITICA ECOSISTEMI ANIMALI AGROALIMENTARE

✔ Aggiornato 21 ore fa

Q

La notte degli alambicchi accesi: evento alla scoperta della grappa trentina



AGROALIMENTARE | VINO, BIRRA & CO



Covid oggi Calabria, 595 contagi e 2 morti: bollettino 2 dicembre Covid oggi Calabria, 595 contagi e 2 morti: bollettino 2 dicembre

Aifa, Crisanti: "Da riforma rischio colpo di mano che indebolisce garanzie"

Usa, allarme topi a New York: sindaco cerca un super exterminator

Le ultime



La striscia

Caro bollette, il vademecum per ridurre i consumi in cucina

Decalogo per un Natale ecofriendly

McDonald's verso il Napoli altra tappa del Roadshow itinerante

Innovazione, Bucci: 'Daremo a Genova infrastrutture che porteranno grandi vantaggi'

Energia, Gava:'Governo all'opera per favorire transizione energetica'



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 protagonista de La notte degli alambicchi accesi, spettacolo teatrale itinerante – organizzato dall'Associazione culturale "Santa Massenza piccola Nizza de Trent" – e proprio a queste domande la Compagnia Koinè cerca di rispondere portando gli spettatori lungo le strade del caratteristico borgo di Santa Massenza (TN), alla scoperta delle distillerie della capitale della grappa artigianale. Un evento, quest'anno in programma da giovedì 8 a domenica 11 dicembre, diventato ormai una tradizione, a cui ogni anno accorrono centinaia di visitatori da tutta Italia che riempiono di allegria le stradine del piccolo borgo di Santa Massenza di Vallelaghi, detto anche la "piccola Nizza de Trent" 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

The Central Bank

Counterfeit Deterrence **Group and Digimarc** Corporation Extend Agreement

/PRNewswire/ -- Digimarc Corporation (Nasdaq: DMRC) is pleased to announce a



SEOZoom rivoluziona la keyword research SEO: arriva la prima funzione che ricerca le domande degli utenti



Audi RS 6 Avant e Audi



Ford Ranger: arriva la



KTM Sportmotorcycle Italia: Matteo Cavazzuti





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. Sette le performance previste nell'arco di quattro giorni (due al giorno l'8, il 9 e il 10 mentre una l'11 dicembre) in cui, di volta in volta, 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 è prevista 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. Un appuntamento che valorizza la

grappa artigianale trentina, protetta 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 piccole quantità di vinaccia ancora fresca e profumata con un riscaldamento uniforme, lento e continuo per una migliore estrazione degli aromi. Per maggiori dettagli è possibile visitare il sito oppure la pagina Facebook La notte degli alambicchi accesi oppure scrivere a turbineealambicchi@libero.it.

-winewebinfo@adnkronos.com (Web Info)







