



Ultim'ora: **BENESSERE** | Le Terme dell'Emilia Romagna incontrano operatori turistici dell'area torinese per la promozione

TRADIZIONI | LA MAGICA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI: LA #TRENTINOWINEFEST DEDICATA ALLA GRAPPA TRENTINA

Categoria: Le News | Pubblicato: 01 Dicembre 2022

Stampa

CATEGORIE

Notizie

Luoghi

Da non perdere

Da scoprire

Collezionismo

Le ultimissime

Focus

Le ricette di Casa Spineto

Tour operator



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, ma 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 Koinè cerca di rispondere con un coinvolgente spettacolo itinerante tra le strade e le distillerie del caratteristico borgo di Santa Massenza, in Trentino, capitale della grappa artigianale. Dall'8 all'11 dicembre la #trentinowinefest dedicata alla grappa trentina.



(TurismoItaliaNews) L'antica arte di trasformare la "povera" vinaccia in prezioso distillato. Questo il magico processo protagonista 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 #trentinovinest – e la collaborazione di Garda Dolomiti e Istituto Tutela Grappa del Trentino.



© Strada Vino Sapori Trentino

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 Valledaghi, 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 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 (2 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.



STAY CONNECTED

TWITTER
8066 Followers

INSTAGRAM
0 Follower

YOUTUBE
-1 Subscriber

YOUTUBE CHANNEL



Frontone, mangia la Crescia De.Co. e perdi nel Castello, su piste innovative o sentieri spettacolari

Guarda il video...



Trieste, 16 urban artist in campo per riqualificare l'ex Banco di Napoli

Guarda il video...



Perugino 2023, portale dedicato a Pietro Vannucci: opere e itinerari sui luoghi del Divin Pittore

Guarda il video...



Strada Vino Sapori Trentino

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. Un appuntamento che valorizza 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.

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.

Per maggiori dettagli è possibile visitare www.tastetrentino.it/nottealambicchi e la Pagina Facebook La notte degli alambicchi accesi oppure scrivere a turbinealambicchi@libero.it

Indietro

Avanti

NOVITÀ IN LIBRERIA



"L'INSOSTENIBILE PROFUMO DEL DOLCE": 44 RICETTE RACCOLTE DA COSTANZA SIGISMONDI PER OGNI STAGIONE DELL'ANNO



Top