



Home > Rubriche > Viaggi e Sapori > Trentino, dal 7 al 10 dicembre torna La notte degli alambicchi accesi

Rubriche Viaggi e Sapori

Trentino, dal 7 al 10 dicembre torna La notte degli alambicchi accesi

di [Agricoltura.it](#) - 21 Novembre 2023



Erba medica disidratata, foraggi e cereali biologici
coltivati e lavorati in Italia.
PER UNA ZOOTECNIA CHE RISPETTA L'AMBIENTE.

Gruppo **Carli** FORAGGI 100% ITALIANI
dal 1960
www.gruppo-carli.com

CERCA SU AGRICOLTURA.IT

Iscriviti alla newsletter di Agricultura.it

Iscriviti alla newsletter di Agricultura.it per
ricevere gli aggiornamenti sulle ultime
notizie dal mondo rurale.

Email

ISCRIVITI!

SANTA MASSENZA (TN) – L'antica arte della distillazione raccontata da uno spettacolo senza eguali, in un contesto unico come quello di Santa Massenza, patria e cuore della grappa artigianale trentina, immerso nella magia del clima natalizio. Impossibile non farsi coinvolgere dalle suggestioni de "La Notte degli alambicchi accesi", l'appuntamento che anche quest'anno, dal 7 al 10 dicembre, animerà il borgo che vanta la più alta concentrazione di distillerie a carattere artigianale e a conduzione familiare in Italia.

Ancora una volta, a raccontare la storia e i segreti del prezioso distillato sarà quindi la kermesse teatrale messa in scena dalla compagnia Koinè. Uno spettacolo 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.

La manifestazione è ormai un evento cult al quale partecipa un folto pubblico di appassionati e curiosi da tutta Italia, che per quattro giorni affollano Santa Massenza di Vallelaghi, tanto che l'evento è quasi sempre "sold out". Il piccolo borgo, noto anche con il soprannome di "piccola Nizza de Trent" per via del suo passato di località turistica estiva frequentata dai vicini abitanti di Trento, è infatti riconosciuto come vera e propria "capitale della grappa artigianale".



Per l'occasione, le cinque distillerie del paese (Casimiro, Francesco, Giovanni Poli, Giulio & Mauro e Maxentia) ospiteranno le diverse tappe lungo le quali gli attori, guidati dalla voce narrante di Patrizio Roversi, accompagneranno i visitatori, divisi in altrettanti gruppi, alla scoperta di un prodotto intimamente legato alla storia e alla cultura trentina. Il programma prevede due spettacoli al giorno, alle 17.00 e alle 21.00, il 7, l'8 e il 9 dicembre mentre uno solo, alle 21.00, domenica 10 dicembre: ad ogni tappa, non mancherà una piccola degustazione con assaggi delle diverse versioni del distillato accompagnati a dolci e specialità del territorio.

Per l'occasione, le cinque distillerie del paese (Casimiro, Francesco, Giovanni Poli, Giulio & Mauro e Maxentia) ospiteranno le diverse tappe lungo le quali gli attori, guidati dalla voce narrante di Patrizio Roversi, accompagneranno i visitatori, divisi in altrettanti gruppi, alla scoperta di un prodotto intimamente legato alla storia e alla cultura trentina. Il programma prevede due spettacoli al giorno, alle 17.00 e alle 21.00, il 7, l'8 e il 9 dicembre mentre uno solo, alle 21.00, domenica 10 dicembre: ad ogni tappa, non mancherà una piccola degustazione con assaggi delle diverse versioni del distillato accompagnati a dolci e specialità del territorio.

Le grappe prodotte a Santa Massenza sono davvero tutte da scoprire. Il loro rigido processo produttivo è protetto dal disciplinare dell'Istituto di Tutela Grappa del Trentino. Tra le sue regole auree spiccano l'utilizzo esclusivo di vinacce fresche locali e la tradizionale distillazione con il metodo "a bagnomaria" in alambicchi discontinui: un'arte che si tramanda da generazioni e prevede l'utilizzo di modeste quantità quando la vinaccia è ancora fresca e profumata e un riscaldamento uniforme, lento e continuo del contenuto per ottenere una migliore estrazione degli aromi.

Un'esperienza unica che vale senz'altro il viaggio in questo speciale angolo del Trentino.

Per rimanere aggiornati su tutte le #trentinowinefest e le attività della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino: www.tastetrentino.it/trentinowinefest