

Con Voi on line dal 2004

NATOCONLAVALIGIA

Cerca

Seleziona lingua Powered by Google Traduttore



HOME ARTE & CULTURA ASSAGGI & GUSTI VIAGGI & STILI AUTO & MOTO MANIFESTAZIONI VIDEO

Prefazio
Enri



EVENTI & INIZIATIVE MANIFESTAZIONI NATOCONLAVALIGIA

A SANTA MASSENZA LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI

NatoconlaValigia Redazione 21/11/2023 alambicchi, festa, natoconlaValigia, sanramassenza, Stradadeivintrentino, trentino

APERTE LE ISCRIZIONI PER L'EVENTO CHE CELEBRA LA GRAPPA ARTIGIANALE TRENTINA

DAL 7 AL 10 DICEMBRE LO SPLENDOBO BORGIO DI SANTA MASSENZA DI VALLELAGHI, CAPITALE DELLA GRAPPA ARTIGIANALE TRENTINA, OSPITA IL MITICO SPETTACOLO DELLA COMPAGNIA TEATRALE KOINÉ. UNA KERMESSE IN CINQUE TAPPE, TANTE QUANTE LE DISTILLERIE DEL PAESE, CHE CONDURRÀ VISITATORI E APPASSIONATI PROVENIENTI DA TUTTA ITALIA ALLA SCOPERTA DELLA STORIA E DEI SEGRETI DEL FAMOSO DISTILLATO, TRA DEGUSTAZIONI ACCOMPAGNATE DA ASSAGGI DI SPECIALITÀ LOCALI.



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 Koine**. 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.

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.

L'esperienza ha un costo di 16 euro per gli adulti, 10 euro dai 6 ai 18 anni ed è gratuita sotto i 6 anni. Per maggiori dettagli è possibile visitare www.gardatrentino.it/NotteAlambicchi e Pagina Facebook [La notte degli alambicchi accesi](https://www.facebook.com/LanottedegliAlambicchiAccesi) oppure scrivere a turbineealambicchi@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

Santa Massenza di Vallelaghi (TN), 21 novembre 2023

La notte degli alambicchi accesi

La notte degli alambicchi accesi è un progetto 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, Istituto Tutela Grappa del Trentino e Comune di Vallelaghi.

www.gardatrentino.it/NotteAlambicchi e Pagina Facebook [La notte degli alambicchi accesi](https://www.facebook.com/LanottedegliAlambicchiAccesi)

La grappa del Trentino

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.

Le aziende, la maggior parte delle quali di dimensioni medio piccole e a conduzione familiare, per ottenere la grappa del Trentino lavorano esclusivamente vinaccia freschissima (il termine della distillazione è fissato al 31.12) e proveniente dal solo territorio provinciale, per garantire qualità, profumi ed eleganza al prodotto finito, e la distillano secondo il tradizionale metodo cosiddetto "a bagnomaria" all'interno degli alambicchi tradizionali, che riscaldano il contenuto in modo graduale e uniforme, al fine di garantire una corretta estrazione degli aromi. Nel corso dell'operazione, i mastri distillatori separano l'essenza in testa, coda e cuore, al fine di avere un prodotto equilibrato e ricco di profumi.

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 da organi esterni che ne controllano l'impietosa, armonia dei profumi, morbidezza e tipicità del gusto.

21/11/2023 11:40:49 nota stampa "stradadevintrentino"