

PLEINAIR VIAGGI VEICOLI E ACCESSORI NEWS VIVI PLEINAIR SHOP PLEINAIR CLUB Abbonamenti Accedi/Registrati

Abbonati a **PLEINAIR** ACQUISTA ADESSO

ITINERARI | WEEKEND | INCHIESTE | PROVE SU STRADA | ACCESSORI

> Eventi

## Dicembre in Trentino: La notte degli alambicchi accesi

Uno spettacolo in movimento racconta la grappa a Santa Massenza, frazione di Vezzano. È uno degli appuntamenti imperdibili di dicembre in Trentino, aspettando il Natale. Dal 7 al 10 dicembre a Vezzano



Aspettando la neve e l'apertura degli impianti sciistici che solitamente dà il via alla stagione invernale, per dicembre ce ne andiamo in **Trentino** alla ricerca di borghi affascinanti. C'è una frazione di **Vezzano**, che si chiama **Santa Massenza** ed è conosciuta tra gli appassionati di grappa per l'arte di trasformare la vinaccia in distillato: stiamo parlando dell'evento **La notte degli alambicchi accesi** in programma **dal 7 al 10 dicembre** in Trentino.

Puoi sostare e acquistare prodotti tipici risparmiando alla **Locanda de L'Arguta** a Romagnano che dista circa venti chilometri da Santa Massenza.



## La grappa a teatro

E' originale il modo di spiegare la grappa escogitato dalla **Compagnia Koinè** e può incuriosire anche i bambini. Non è la solita visita guidata in cantina. Bensì uno **spettacolo in movimento** che si svolge per le viuzze del borgo. Gli attori raccontano al pubblico come si produce la grappa, la sua storia e come è fatto un alambicco e a cosa serve.

Gli episodi vengono messi in scena nelle **distillerie artigianali a conduzione familiare** che sono numerosissime in paese.

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 (uno solo **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.



un momento dello spettacolo della compagnia Koinè

## Valle che vai, grappa che bevi

Come il vino, anche la grappa si distingue in base alla valle di provenienza. Ogni zona della provincia si caratterizza per microclimi che si prestano alla coltivazione di vari tipi di vite. 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, tutte di piccole dimensioni, lavorano esclusivamente vinaccia freschissima in modeste quantità. **La distillano "a bagnomaria" all'interno degli alambicchi di rame**, che riscaldano il contenuto in modo graduale e uniforme e consentono agli aromi di sprigionarsi. I mastri distillatori separano l'essenza in testa, coda e cuore, eliminando le prime due e mantenendo solo quest'ultima, che rappresenta il meglio della produzione. **È una tradizione centenaria che si è tramandata di padre in figlio.**

Oltre all'evento degli alambicchi accesi, [scopri di più sull'enogastronomia del territorio](#) del Trentino. Il **Garda Trentino** offre tanto per [una vacanza attiva e in movimento](#). E se sei un appassionato di vino, segui il [nostro itinerario nella vicina Vallagarina tra vigneti e castelli](#).