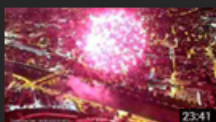


Gruppo Cassa Centrale – Fondato sul bene comune



Si è verificato un errore. Riprova più tardi. (ID riproduzione: Ff2JmTC81KxIoEoH)
Ulteriori informazioni

Altri video su YouTube



Video 26 06 24, 23 24 58 1
39 visualizzazioni



Corso FC29.4 - La preghiera come ...
892 visualizzazioni



Caffè Verzi Spot televisivo Medias...
1833 visualizzazioni

Categoria news: OPINIONews TN-AA



“LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI DI S. MASSENZA” (TN) * ASSOCIAZIONE “PICCOLA NIZZA DE TRENT”: «SOLD OUT LO SPETTACOLO DI SABATO 7/12»

CERCA NEL SITO

Cerca ...



**6° Forum Nazionale
sulle Dipendenze
Patologiche**
Centro Congressi di Riva del Garda
6-7-8 dicembre 2024

www.addictus.it



**Hai voglia di
aspettare 130 anni?**



Secondo la previsione del World Economic Forum,
il tempo di attesa per un organo di ricambio nel 2154
sarà di 130 anni (fonte: World Economic Forum).

pensplan.com



A22 Autostrada del Brennero SpA
Brennero/Bozè/Valle d'Aosta

**Info viabilità
previsioni traffico
e webcam 24/7**

CLICCA QUI

A22 SU TELEGRAM

Scegli le informazioni che vuoi ricevere
e viaggia senza pensieri

Telegram @autostradaA22Bot

Più serenità in viaggio



Le Banche di tutti noi.

SCOPRI DI PIÙ

(Il testo seguente è tratto integralmente dalla nota stampa inviata all'Agenzia Opinione) –
///

Procedono a passo spedito le iscrizioni alla sedicesima edizione de La notte degli alambicchi accesi di Santa Massenza, tanto che lo spettacolo di sabato 7 dicembre alle 17.00 risulta già sold out e anche quello delle 21.00 è quasi al completo, con molti ospiti da fuori provincia. Bene anche le richieste per gli appuntamenti del 6 dicembre, sempre alle 17.00 e alle 21.00, e dell'8 dicembre, alle 16.00 e alle 20.00.

Segno che l'evento dedicato alla grappa trentina continua ad esercitare il suo fascino e ad attirare moltissimi turisti. Merito di una proposta vincente che abbina il racconto di una produzione così identificativa per il territorio, come la grappa, ad un momento di convivialità e divertimento che si imprime nei ricordi dei partecipanti, tanto che spesso ritornano.

Lo spettacolo, organizzato dall'Associazione "Piccola Nizza de Trent" e ideato e interpretato dalla compagnia teatrale Kolnè, prende vita nelle cinque distillerie del paese – Giovanni Poli, Casimiro, Distilleria Francesco, Giulio & Mauro e Maxentia – dove i partecipanti, suddivisi in 5 gruppi da 50 persone l'uno, si recano a turno per assistere ai diversi episodi, guidati lungo il tragitto tramite radiocuffia dalla voce narrante del conduttore Patrizio Roversi. Quest'anno, in particolare, uno sketch sarà dedicato al ricambio generazionale nel mondo dei distillatori, con un simpatico confronto tra padri e figli.

Si consiglia di arrivare almeno un'ora prima dell'inizio dell'evento per garantire il tempo necessario alle operazioni di accredito e la consegna delle radiocuffie.

Nel corso della tre giorni verranno inoltre allestiti due punti ristoro, per i quali è vivamente consigliata la prenotazione. L'Antica Distilleria Lorenzin Giovanni Poli proporrà tagliari vari, anche con tortel de patate, crostone di polenta con aringa fiammata alla grappa, orzotto al radicchio con profumo di grappa di cirmolo, canederli in brodo o alla crema di burro alla grappa di Traminer e dolci trentini della tradizione, come strudel, zeiten e torta de fregolotti. La Distilleria Francesco, invece, proporrà gulash suppe, tagliere alla trentina con tortel de patate e torta di carote o dolce del giorno.

L'evento è organizzato con il supporto di Garda Trentino e dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino e la collaborazione della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.

La grappa del Trentino IG

Il rigido processo produttivo delle grappe che vi si producono è protetto dal disciplinare dell'Istituto di Tutela Grappa del Trentino. Tra le sue regole spiccano l'utilizzo esclusivo di vinacce fresche locali e la tradizionale distillazione con il metodo "a bagnomaria" in alambicchi discontinui. Un'autentica 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.

*

Immagine di repertorio

TRENTINO

IL MART. DIVERSO
OGNI VOLTA CHE TORNI.



CANTINA
D'INTERESSE
INDUSTRIA
& AGRICOLTURA
DI TRENTINO



punto
impresa
digitale



ESCAPE ROOM TRENTO

VIA VITTORIO VENETO 152 - TRENTO
MYNOS.IT - 349.1234765



CABI *for commercial vehicles*
BROKER DI ASSICURAZIONI DAL 1980