

[Login](#) | [Registrati](#)



GOLOSO & CURIOSO

VIAGGIO DEL GUSTO

BARBERIX
CUCINARE E GRIGLIARE SANO,
SEMPRE, OVUNQUE!

News - Eventi - [Leggi tutto](#) »

INCONTRO CON I PRODUTTORI FIVI: UN MERCOLEDÌ DA VIGNAIO
Aspettando il Mercato di Piacenza: appuntamento il 24 ottobre in 22 punti di affezione per parlare di vini e v...[Leggi tutto](#)»

TORNA SAN ZENO CASTAGNE, BARDOLINO & MONTE VERONESE LA RASSEGNA GASTRONOMICA SUI SAPORI DEL BALDO
Marroni di San Zeno DOP, vino Bardolino e formaggio Monte Veronese protagonisti di cinque menù degustazioni...[Leggi tutto](#)»

AL MERANO WINE FESTIVAL UNO SPAZIO TUTTO DEDICATO AI VI ROSATI
Dal 10 al 12 novembre un'area con i rosati DOC: Chiaretto di Bardolino, Valtènesi Chiaretto, Cerasuolo d'A...[Leggi tutto](#)»

A MILANO GOLOSA UN PREMIO ALLE MIGLIORI CARTE DEL VINO IN LOMBARDIA

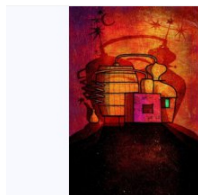
ViniBoave.it
VENETIAN AND ITALIAN
Wine Selection
on-line dal 1999

VENDITA ONLINE DI AMARONE E DEI MIGLIORI VINI ITALIANI

ACQUISTA ONLINE

Gli articoli	Gastronomia	Mondo vino	Viaggi del gusto	Mondo libro	Viaggi e motori	Fashion e Lusso
Le ricette	Ricette del goloso	Ricette giornalisti	Ricette chef			

Home » [Zeniclaudio](#) » [Viaggi del gusto](#) » [A santa massenza per la notte degli alambicchi accesi](#)



A SANTA MASSENZA PER LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI

Da ormai più di dieci anni, il Ponte dell'Immacolata rappresenta una imperdibile occasione per visitare il caratteristico borgo di Santa Massenza di Vallelaghi - culla della grappa artigianale trentina - grazie alla messa in scena de La notte degli alambicchi accesi.

Una manifestazione, che quest'anno si svolgerà da venerdì 7 a domenica 9 dicembre, ideata e organizzata dall'associazione culturale "Santa Massenza piccola Nizza de Trent", con la collaborazione dell'APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi e Istituto Tutela Grappa del Trentino e il supporto della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, nell'ambito del coordinamento delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest.

L'evento, a cui ogni anno prendono parte centinaia di persone da tutta Italia, ha l'obiettivo di far conoscere e valorizzare la grappa artigianale trentina, che prevede la lavorazione solo di vinacce locali, vista la grande vocazione del territorio alla viticoltura, e la tradizionale distillazione con il metodo "a bagnomaria", arte centenaria tramandata di padre in figlio e operata da mastri distillatori in modeste quantità quando la vinaccia è ancora fresca e profumata, che prevede un riscaldamento uniforme, lento e continuo del contenuto e dunque una migliore estrazione degli aromi.

Il tutto ruota attorno al coinvolgente spettacolo itinerante interpretato dagli attori della compagnia teatrale Koiné, guidati dal noto conduttore televisivo Patrizio Roversi, e volto ad illustrare al pubblico gli aspetti fisici, storici e antropologici dell'arte della distillazione della grappa, con uno stile divulgativo e divertente, ma comunque rispettoso dell'importanza di questa produzione.

Gli spettatori, dopo essere stati divisi in diversi gruppi, vengono dotati di radiocuffie e condotti dalla irriverente voce narrante del presentatore all'interno delle cinque distillerie del paese - Distilleria Casimiro, Distilleria Francesco, Distilleria Giovanni Poli, Distilleria Giulio & Mauro e Maxentia - che diventeranno scenario di altrettanti episodi dello spettacolo. Ad ogni tappa, non mancherà l'occasione per gli adulti di degustare una delle grappe proposte.

Un vero e proprio viaggio tra le più importanti varietà provinciali, tra cui la grappa di Nosiola, vitigno rappresentativo della Valle dei Laghi e unica varietà a bacca bianca autoctona della Provincia, e quella di Vno Santo, particolarmente preziosa perché ottenuta dalle vinacce degli acini di Nosiola lasciati appassire fino a primavera.

Cinque le occasioni per assistere allo spettacolo: venerdì 7 dicembre alle ore 17.00 e alle ore 21.00, sabato 8 dicembre alle 17.00 e alle 21.00 o domenica 9 dicembre alle 17.00. E, vista la grande richiesta, la prenotazione è fortemente consigliata chiamando il numero 0461 216000.

Nel corso del fine settimana, inoltre, il borgo sarà arricchito dal progetto di animazione territoriale Vite di luce, che proporrà un mercatino con selezionatissime eccellenze artigiane ed enogastronomiche, ma anche spettacoli in strada e intrattenimento per i più piccoli.

Per informazioni: www.tastetrentino.it/nottealambicchi e Pagina Facebook La notte degli alambicchi accesi.

Claudio Zeni