

La Notte degli Alambicchi accesi 2018

QUANDO: 07/12/2018 - 09/12/2018 • REGIONE: TRENTINO ALTO ADIGE • PROVINCIA: TRENTO



Si rinnova l'ormai tradizionale appuntamento per il ponte di Sant Ambrogio con i **segreti e i racconti sulla grappa artigianale trentina** interpretato dalla compagnia teatrale **Koinè**, con la straordinaria conduzione del noto presentatore **Patrizio Roversi**.

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.

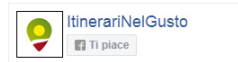
Il tutto ruota attorno al coinvolgente **spettacolo itinerante** interpretato dagli attori della compagnia teatrale Koiné, guidati dal noto conduttore televisivo Patrizio Roversi, e volto ad illustrare al pubblico gli aspetti fisici, storici e antropologici dell'arte della distillazione della grappa, 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 **Vino 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



Notizie e approfondimenti



MERCATO DEI VINI DEI VIGNAIOLI INDIPENDENTI
Mercato FIVI a Piacenza: crescono spazi e vignaioli
Il 24 e 25 novembre a Piacenza Expo l'ottava edizione del mercato dei Vignaioli Indipendenti. Un'occasione per incontrare i produttori, ascoltare i loro...



FESTIVAL HOSTARIA
Verona si veste di vino, sapori e incontri
Dal 12 al 14 ottobre 2018, Hostaria il festival del vino a Verona con oltre 200 vini, cantine e sbeccolerie fra arte, cultura e divertimento. Il centro...

ARCHIVIO EVENTI PER REGIONE

Altri eventi nel periodo

VENETO
Premio Dacia Cantina Valpantena

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](#).

Profilo La notte degli alambicchi accesi

La notte degli alambicchi accesi è un progetto a cura dell'Associazione culturale "Santa Massenza piccola Nizza de Trent", APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi, Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, Istituto Tutela Grappa del Trentino, Trentino Marketing, con la collaborazione di Comunità di Valle, Consorzio Pro Loco Valle dei Laghi Trento Monte Bondone e Comune di Vallelaghi.

Profilo 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, tutte di dimensioni medio-piccole e a conduzione familiare, lavorano esclusivamente vinaccia freschissima, in modeste quantità, per garantire qualità, profumi ed eleganza al prodotto finito, e la distillano secondo il tradizionale metodo "a bagnomaria" all'interno degli alambicchi di rame, che riscaldano il contenuto in modo graduale e uniforme, al fine di garantire l'estrazione degli aromi. Nel corso dell'operazione, 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.

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 anche da organi esterni, come la Fondazione Mach, Istituto Agrario di San Michele all'Adige, che si occupa delle analisi di laboratorio, e dalla Camera di Commercio di Trento, presso la quale è operativa una Commissione per l'esame organolettico che ne controlla l'impietosa, armonia dei profumi, morbidezza e tipicità del gusto.



PIEMONTE
FESTA DELLA VALPANICA
20/10/2018



TRENTINO ALTO ADIGE
Formai dal Mont 2018
dal 20/10/2018 al 21/10/2018



MARCHE
23ª Fiera Nazionale del Tartufo Bianco pregiato di Pergola
dal 07/10/2018 al 21/10/2018



LOMBARDIA
4ª Festival della Mostarda
dal 13/10/2018 al 21/10/2018



VENETO
Thiene Formaggi e dintorni 2018
dal 20/10/2018 al 21/10/2018



LAZIO
Il Castello dei Sapori 2018
dal 20/10/2018 al 21/10/2018



UMBRIA
Zafferiano 2018
dal 19/10/2018 al 21/10/2018