TRENTINO

Plus

La notte degli alambicchi accesi

Santa Massenza
7 e 8 dicembre 2012
ore 18.00 e 21.00

La notte degli alambicchi accesi è un evento a cura di
Trentino Marketing SpA,
Associazione culturale Santa Massenza "piccola Nizza de Trent",
Istituto Tutela Grappa del Trentino,
con la collaborazione di
APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi,
Consorzio Pro Loco Valle dei Laghi Trento Monte Bondone
Comune di Vezzano

Info e prenotazioni

Costo: euro 5,00 a persona. Prenotazione obbligatoria
presso l'APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi e Consorzio delle Proloco
Ufficio di Vezzano 0461/864400
Ufficio di Trento 0461/216000

www.visittrentino.it/alambicchiaccesi

con il patrocinio di

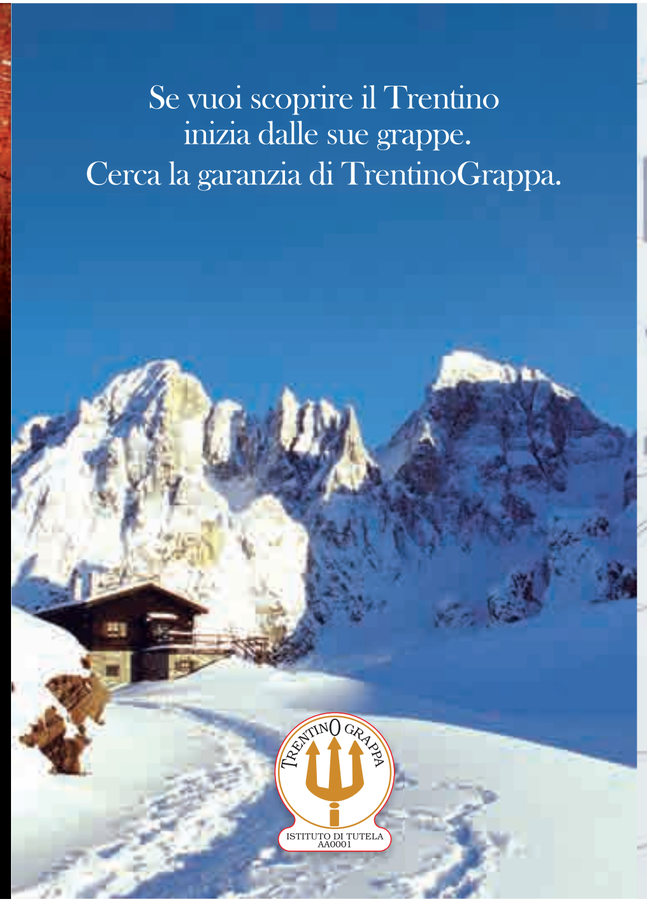
ASSOCIAZIONE CULTURALE SANTA MASSENZA Piccola Nizza de Trent

TRENTO MONTE BONDONE VALLE DEI LAGHI Azienda per il Turismo

Consorzio Pro Loco Valle dei Laghi Trento Monte Bondone

Comune di Vezzano

Se vuoi scoprire il Trentino
inizia dalle sue grappe.
Cerca la garanzia di TrentinoGrappa.



TRENTINO GRAPPA
ISTITUTO DI TUTELA
AA0001

- distillerie storiche
- distillerie teatro dello spettacolo
- inizio spettacolo
- ritiro radiocuffie
- parcheggio

Santa Massenza

TRENTINO

SPETTACOLO RINNOVATO

La notte degli alambicchi accesi

Santa Massenza, 7 e 8 dicembre 2012

Le distillerie storiche di Trentino Grappa al centro di uno spettacolo itinerante nelle vie del borgo di Santa Massenza

Santa Massenza: culla della grappa artigianale

A quindici minuti da Trento si apre la Valle dei Laghi con il suo clima gradevole tutto l'anno e l'acqua che domina il paesaggio con i bacini di Terlago, Lagolo, Santa Massenza, Toblino, Cavedine e altri più piccoli. In questa zona si incontra un paesaggio mutevole e scandito dalla vegetazione alpina che gradualmente lascia posto a quella mediterranea: è qui che convivono olivo, faggio, leccio e conifere, così come l'alloro e il muschio. È uno spettacolo di particolare dolcezza con piccoli rilievi, distese di frutteti e vigne, boschi, profili dolomitici in lontananza, laghetti e tutta questa meraviglia è accarezzata dallo sguardo dei castelli, da quelli di Madruzzo e di Terlago fino all'incantevole e romantico Castel Toblino. Nella valle si trova Santa Massenza che può essere considerata la culla della grappa artigianale: qui l'arte distillatoria è infatti una tradizione centenaria, tanto che fino agli anni Ottanta erano ben 13 le distillerie in un paesino di poche centinaia di abitanti. Oggi sono cinque e producono grappe di eccellente qualità. Da metà settembre a fine dicembre qui ci si dedica all'arte della distillazione, tramandata da generazioni. Al tepore degli alambicchi in rame si possono seguire tutte le fasi della lavorazione e farsi raccontare dai maestri distillatori le storie e leggende che hanno popolato questo borgo, dove in questo periodo dell'anno le distillerie alimentavano giorno e notte le caldaie di legna di pino, ricca di resina adatta a generare una fiamma lunga che avvolgeva scoppiettante il paiolo. Il distillatore controllava la "cotta" e attendeva il profumo e le prime gocce di grappa. La notte era lunga a "lambicar" e la visita alle distillerie vicine diventava quindi un momento per rinfrancarsi e scambiare chiacchiere, confidenze e ricordi nel silenzio della notte.

La Trentino Grappa

La grappa è storia, tradizione e natura, ma anche sapere e rigore produttivo garantiti dal marchio Trentino Grappa. Questo sigillo a forma di Tridente, assicura l'utilizzo di vinacce trentine sottoposte a distillazione con il metodo "a bagnomaria", il superamento di accurati controlli chimici e il rispetto di precisi parametri organolettici.
Si tratta di un processo complesso e accurato, unico in Italia, che garantisce e tutela la produzione del distillato di vinaccia trentino. Impegnato in questa importante opera di tutela e di garanzia sia in Italia che all'estero, è l'Istituto Tutela Grappa del Trentino nato nel 1969, composto da 30 soci che rappresentano la quasi totalità della produzione trentina.

La notte degli alambicchi accesi

Spettacolo di teatro itinerante nelle vie del centro

Questo spettacolo teatrale itinerante intende raccontare gli aspetti fisici, storici e antropologici dell'arte della distillazione della grappa.
Il percorso attraverserà il passato e il presente delle numerose famiglie di distillatori del paese e del Trentino, innestandosi in quella Storia più vasta...l'attività dei distillatori.
Un evento in cui si rivive il passato, si celebra la finezza della grappa di oggi e si brinda al suo futuro. Verranno raccontati i procedimenti scientifici e quelli simbolici indispensabili per ottenere, come lo fa la distillazione, la separazione della materia leggera da quella pesante e tutte le evoluzioni necessarie per arrivare all'elevazione della qualità.
Lo spettacolo è itinerante e lo spettatore, dotato di una radio con cuffie, viene guidato lungo le vie del paese per assistere a scene sulla fisica dell'alambicco, a performance video in cui si può bere perché l'alcol è virtuale, a canti lirici in cui si distilla la poesia e a sobri brindisi in cui la grappa può svolgere ancora la sua funzione sociale.

Programma

7 e 8 dicembre ore 18.00 e 21.00
Ritiro cuffie ore 17.30 / 20.30

Approfitta del transfer dedicato con partenza da Trento!

- Partenza da Trento alle ore 17.00 e alle ore 19.45
- Rientro da Santa Massenza alle ore 21.00 o alle ore 23.00
- Il transfer viene attivato per un minimo di 10 persone fino ad esaurimento posti
- Costo a/r € 10,00 con prenotazione obbligatoria

Il centro storico di S. Massenza ospiterà il Mercatino di Natale

Nei giorni: 24 novembre, 1-15 dicembre: orario 14.00-19.00
25 novembre, 2-9-16 dicembre: 10.00-19.00
7 dicembre 14.00-21.00, 8 dicembre 10.00-21.00

Foto archivio: E. Poli, M. Nicoletti, Trentino Spa, F. Faganello, R. Zajak, Pio Geminiani, Silvano Angelani.

La Compagnia Teatrale Koinè è formata da un gruppo di artisti che lavora su progetti speciali finalizzati alla promozione e valorizzazione di un territorio e dei suoi prodotti agricoli e turistici.
Anche con questo spettacolo intende divulgare i processi di produzione dei "prodotti agricoli esemplari", quelli cioè che, oltre a esprimere un'alta qualità organolettica, nascono da processi produttivi, tradizionali e non, che valorizzano culturalmente, turisticamente ed ecologicamente il paesaggio agrario in cui sono coltivati e trasformati. L'evento, oltre a essere un fatto promozionale, diviene quindi strumento pedagogico per la divulgazione delle componenti materiali ed etiche dell'agire agricolo.

Via Ca' Basinelli 266 41050 Roccamalatina MO

PIEGHEVOLE_ESE.indd 2 15/10/12 10.49