

La notte degli alambicchi accesi

2018

Santa Massenza

7 e 8 dicembre ore 17.00 e 21.00

9 dicembre ore 17.00

Info e prenotazioni

Prenotazione obbligatoria
presso APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi
Tel. 0461 216000 - info@discovervalledeilaghi.it

www.visittrentino.it/alambicchiaccesi
www.discovervalledeilaghi.it

facebook.com/ValledeilaLaghi-Trentino facebook.com/LanottedegliAlambicchiAccesi

evento a cura di:

partner



Se vuoi scoprire il Trentino
inizia dalle sue grappe.

Cerca la garanzia della Grappa del Trentino.

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 trentina.



distillerie storiche

distillerie teatro dello spettacolo

inizio spettacolo

ritiro radiocuffie

parcheggio

Santa Massenza

2018

La notte degli alambicchi accesi

Santa Massenza, 7 • 8 • 9 dicembre

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 dolomiti 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.



Da non perdere Vite di Luce

VITE DI
LUCE

Il piccolo borgo di Santa Massenza, torna a rivivere ogni anno nel periodo natalizio.
Date: 7, 8, 9, 15, 16, 22, 23 dicembre 2018

Le vie del paese, le cantine, i "volti" addobbati a festa, aprono porte e segreti al pubblico.

Mercatini ma non solo: sono tanti gli eventi organizzati in sinergia con le realtà associative e private per rendere l'Avvento davvero unico.

VITE DI LUCE è un programma ricco di appuntamenti: nelle diverse giornate si svolgeranno visite guidate alla centrale idroelettrica, escursioni proposte dalla Sat, spettacoli musicali, intrattenimenti e una suggestiva fiaccolata in notturna. Ampio spazio sarà poi dedicato ai bambini, con la corsa non competitiva **"Rin...corri Babbo Natale"**. Nel mercatino di Natale hobbisti e artigiani presentano i loro oggetti rigorosamente fatti e confezionati a mano.

vitediluce.com 



Credit: foto archivio Agpt, P.Geminiani

La notte degli alambicchi accesi

Lo 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 spettacolo alle ore 17.00 e alle ore 21.00

9 dicembre spettacolo unico alle ore 17.00

Prenotazione obbligatoria e ritiro cuffie un'ora prima dello spettacolo

NOVITÀ: possibilità di seguire lo spettacolo sintonizzandosi col proprio smartphone alla frequenza suggerita in loco, utilizzando quindi le proprie cuffie

Approfitta del transfer dedicato con partenza da Trento!

- **7 e 8 dicembre** • Partenza da Trento alle ore 15.45 e alle ore 19.30
- **7 e 8 dicembre** • Rientro da S. Massenza alle ore 20.00 o alle ore 23.00
- **9 dicembre** • Partenza da Trento alle ore 15.45
- **9 dicembre** • Rientro da S. Massenza alle ore 20.00
- Il transfer viene attivato per un minimo di 10 persone fino ad esaurimento posti
- Costo a/r € 10,00 con prenotazione obbligatoria

Costi di partecipazione all'evento

- € 9 a persona
- € 6 per ragazzi dai 6 ai 18 anni (non compiuti)
- Gratis per bambini al di sotto dei 6 anni

Per i minori di 18 anni non è prevista la degustazione di grappa all'interno delle distillerie

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 Roccamatina MO