

HOME PAGE



Tutto esaurito per la decima edizione de la notte degli alambicchi accesi

Non solo trentini, ma visitatori da tutta Italia per l'evento che anche quest'anno, a Santa Massenza di Vallelaghi (TN), ha celebrato la storia e le caratteristiche della grappa artigianale trentina attraverso un coinvolgente spettacolo teatrale itinerante. Applausi per il celebre...

[Leggi tutto l'articolo](#)



APPROFONDIMENTO



Tutto esaurito per la decima edizione de la notte degli alambicchi accesi



Alambicchi

Non solo trentini, ma visitatori da tutta Italia per l'evento che anche quest'anno, a Santa Massenza di Vallelaghi (TN), ha celebrato la storia e le caratteristiche della grappa artigianale trentina attraverso un coinvolgente spettacolo teatrale itinerante. Applausi per il celebre



presentatore **Patrizio Roversi**, che ha debuttato alla conduzione dello spettacolo, e per il compianto regista e fondatore della compagnia **Koinè**, **Silvio Panini**.

Santa Massenza di Vallelaghi (TN), 12 dicembre 2017 - Un appuntamento fisso che non finisce mai di stupire. Archiviata con successo anche la **decima edizione de La notte degli alambicchi accesi** - evento a cura dell'associazione culturale "Santa Massenza piccola Nizza de Trent", con la collaborazione di APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi e il supporto della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito del coordinamento delle manifestazioni enologiche provinciali - che, **dall'8 al 10 dicembre**, ha raccontato ai tanti visitatori accorsi a **Santa Massenza di Vallelaghi (TN)** l'affascinante **storia della distillazione della grappa artigianale**, registrando un **tutto esaurito ad ognuno dei cinque spettacoli in programma**.

Alla **conduzione**, dopo la prematura scomparsa del regista e fondatore della **compagnia Koinè** Silvio Panini - ricordato da un sentito applauso di pubblico e organizzatori - l'istrionico **Patrizio Roversi**, che nel corso della tre giorni **ha accompagnato gli oltre mille spettatori dotati di radio-cuffie in un viaggio tra le cinque distillerie del paese** - Distilleria Casimiro, Distilleria Francesco, Distilleria Giovanni Poli, Distilleria Giulio & Mauro, Maxentia - , **teatro di altrettante scene** interpretate dai coinvolgenti attori della compagnia Koinè che, **al termine di ogni episodio**, hanno invitato il pubblico alla **degustazione delle diverse tipologie di grappa**: da quella di **Nosiola**, vitigno rappresentativo della Valle dei Laghi ed unica varietà a bacca bianca autoctona della Provincia a quella di **Vino Santo**, particolarmente preziosa perché ottenuta dalle vinacce degli acini di Nosiola lasciati appassire fino a primavera, fino a quelle di **Müller Thurgau** e di **Rebo**.

E così, il **piccolo borgo che vanta la più alta concentrazione in Italia di distillerie a carattere artigianale e a conduzione familiare**, solitamente abitato da poco più di un centinaio di persone, è stato allegramente invaso da **turisti provenienti da ogni parte d'Italia, dalla Puglia alla Lombardia**. Tra le piccole vie del centro, non solo gli affezionati che di anno in anno presenziano all'appuntamento, ma anche tanti nuovi curiosi, attirati dalla particolarità dell'evento e **premiati, nella giornata di domenica, da una suggestiva nevicata** che ha contribuito a donare allo spettacolo un'**atmosfera ancora più magica**.



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 della Valle dei Laghi 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.