



Dall'8 al 10 dicembre la notte degli alambicchi accesi

askanews Red/Apa

Askanews 19 novembre 2017



Roma, 19 nov. (askanews) - Un borgo avvolto nella quiete, la magia delle luminarie natalizie, il profumo di grappa tra le vie, l'aria frizzante di inizio dicembre. Questa la cornice de La notte degli alambicchi accesi - evento a cura dell'associazione culturale "Santa Massenza piccola Nizza de Trent" e APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi, con il supporto della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito del coordinamento delle manifestazioni enologiche provinciali - in programma da venerdì 8 a domenica 10 dicembre a Santa Massenza di Vallelaghi, culla della grappa artigianale trentina a pochi chilometri a ovest di Trento, all'inizio della splendida e caratteristica Valle dei Laghi.

Un appuntamento giunto alla decima edizione ed entrato ormai a far parte della tradizione che, per la sua particolarità e il suo irresistibile fascino, attira ogni anno numerosi visitatori provenienti da tutta Italia, stravolgendo allegramente la quotidianità di un paese abitato abitualmente da poco più di un centinaio di persone.

Evento clou è lo spettacolo itinerante interpretato dagli attori della compagnia teatrale Koiné, ideato per illustrare con uno stile ironico e divertente gli aspetti fisici, storici e antropologici dell'arte della distillazione della grappa. Il pubblico, guidato da una simpatica e irriverente voce narrante, visiterà le cinque distillerie del borgo - Distilleria Casimiro, Distilleria Francesco, Distilleria Giovanni Poli, Distilleria Giulio & Mauro, Maxentia - assistendo, di tappa in tappa, a diverse scene. Ad ogni sosta vi sarà la possibilità di scoprire, attraverso una degustazione dedicata*, le caratteristiche delle più rappresentative varietà di grappa trentina, tra cui quella di Nosiola, vitigno rappresentativo della Valle dei Laghi ed unica varietà a bacca bianca autoctona della Provincia.

L'esibizione mira a sottolineare la cura artigianale della produzione di questo caratteristico prodotto, promosso e tutelato dall'Istituto Grappa del Trentino, che prevede la lavorazione solo di vinacce locali, data la straordinaria 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.

Ad impreziosire il paesaggio, luci e colori studiate per offrire ai visitatori un'immersione totale nella magica atmosfera del Natale e il progetto di animazione territoriale Vite di Luce (in programma anche nei weekend del 2 e 3 e del 16 e 18 dicembre) che proporrà un mercatino con selezionatissime eccellenze artigiane ed enogastronomiche, ma anche spettacoli in strada e intrattenimento per i più piccoli.



Ema, Maroni: ore di apprensione ma anche di grande ottimismo
Askanews