

LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI



????????????????????????????????????????

C'è un affascinante borgo a una manciata di chilometri a ovest di Trento, all'inizio della strada che attraversa la splendida Valle dei Laghi e conduce al Garda, che custodisce una **tradizione secolare**: a **Santa Massenza di Vallelaghi**, infatti, operano ben cinque distillerie di **grappa** a carattere **artigianale** e a conduzione familiare. Una tradizione unica, intimamente legata alla storia e alla cultura di queste terre.

Per celebrarla degnamente in un'atmosfera resa magica e suggestiva dagli addobbi e dalle luci che annunciano il Natale, da oltre dieci anni, nei giorni dell'Immacolata, il piccolo centro ospita **La notte degli alambicchi accesi**, una speciale iniziativa organizzata dall'Associazione culturale "Santa Massenza piccola Nizza de Trent" con il supporto di Trentino Marketing e il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate **#trentinowinefest**, ricchissimo calendario che nel 2019 si chiude proprio con questa festa.



Fissato **dal 6 all'8 dicembre**, l'appuntamento è ormai un vero e proprio evento capace di richiamare in Valle dei Laghi un sempre più folto pubblico di appassionati e curiosi provenienti da tutta la Penisola, che per qualche giorno stravolgono gioiosamente i ritmi di un borgo che conta poco più di cento residenti.

Il cuore della kermesse è lo **spettacolo itinerante** degli attori della compagnia teatrale Koinè, che intende illustrare – con tono divulgativo e divertente e un generoso pizzico di ironia – gli aspetti fisici, storici e antropologici dell'arte della distillazione della grappa. Gli **spettatori** vengono divisi in gruppi, **dotati di radiocuffie** e **guidati dall'inconfondibile voce narrante** del conduttore tv **Patrizio Roversi**, all'interno delle **cinque distillerie del paese**: Distilleria Casimiro, Distilleria Francesco, Distilleria Giovanni Poli, Distilleria Giulio & Mauro e Maxentia. Ognuna si trasforma così nel palcoscenico dove mettere in scena i cinque episodi che compongono lo spettacolo.

Ogni tappa sarà per gli adulti l'occasione di degustare una delle grappe proposte: tra queste, la grappa di Nosiola, vitigno rappresentativo della Valle dei Laghi e unica varietà a bacca bianca autoctona della provincia, e quella di Vino Santo, vera chicca ottenuta dalle vinacce degli acini di Nosiola lasciati appassire fino a primavera. **Cinque** gli **spettacoli** previsti nella tre giorni: due venerdì 6 e sabato 7 – alle 17.00 e alle 21.00 – ed uno domenica 8, alle 17.00.



La notte degli alambicchi accesi mira dunque a far conoscere, tutelare e valorizzare la produzione della grappa artigianale trentina. Un distillato davvero speciale, che prevede la lavorazione di sole vinacce locali, complice la straordinaria vocazione vitivinicola del territorio, e la tradizionale distillazione con il metodo "a bagnomaria": un'arte tramandata di generazione in generazione, praticata da distillatori che utilizzano modeste quantità quando la vinaccia è ancora fresca e profumata e prediligono un riscaldamento uniforme, lento e continuo del contenuto, al fine di ottenere una migliore estrazione degli aromi.

Un altro buon motivo per visitare il borgo, durante la fine settimana dell'Immacolata, è il **progetto di animazione territoriale Vite di luce**, che proporrà non solo un **mercato** impreziosito da selezionatissime **eccellenze artigiane ed enogastronomiche**, ma anche spettacoli in strada e intrattenimento per i più piccoli. Per un weekend da tutto esaurito.

Per informazioni: www.tastetrentino.it/nottealambicchi e [Pagina Facebook La notte degli alambicchi accesi](#).

Santa Massenza di Valledaghi (TN), 16 ottobre 2019

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 e Istituto Tutela Grappa del Trentino, organizzato con il supporto di Trentino Marketing e il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest, e con la collaborazione di Comunità di Valle, Consorzio Pro Loco Valle dei Laghi Trento Monte Bondone e Comune di Valledaghi.

La 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 limpidezza, armonia dei profumi, morbidezza e tipicità del gusto.