



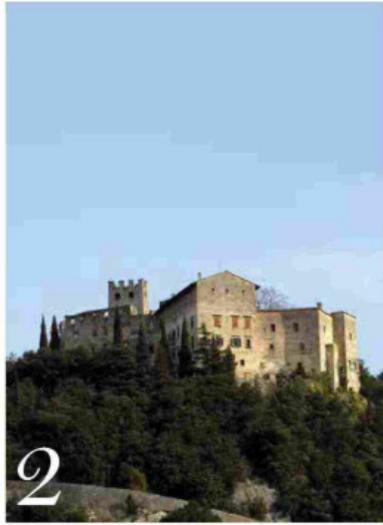
La magica Valle dei laghi

L'autunno è la stagione ideale per un tour in questo territorio meraviglioso del Trentino, nella patria della grappa e del Vin Santo, tra specchi d'acqua cristallina, boschi e castelli leggendari.

Un viaggio "ad alta gradazione alcolica" nella patria della grappa trentina: degustazioni in distillerie storiche e un originale spettacolo teatrale itinerante. È quanto promette la Notte degli alambicchi accesi, una manifestazione che celebra i riti secolari con cui si prepara il liquore: tre notti dedicate all'arte della distillazione con una originale rievocazione dei tempi in cui si distillava anche al calar delle tenebre. La *pièce* teatrale attraversa passato e presente di famiglie che tramandano il rito della distillazione da padre in figlio e racconta i procedimenti

scientifici e i rituali simbolici che accompagnano la lavorazione della grappa. Dotati di una radio e di cuffie, gli spettatori verranno condotti per le vie del paese dove assisteranno a scene legate alla fisica dell'alambicco, a *performance* video dove le bevute saranno solo virtuali, a canti lirici in cui si distilla la poesia e a sobri brindisi reali dove la grappa riacquista tutto il fascino della sua funzione sociale. Il tutto si svolgerà, da venerdì 6 a domenica 8 dicembre, a Santa Massenza: un borgo di un territorio, la Valle dei Laghi, che merita di essere scoperto anche dagli astemi.

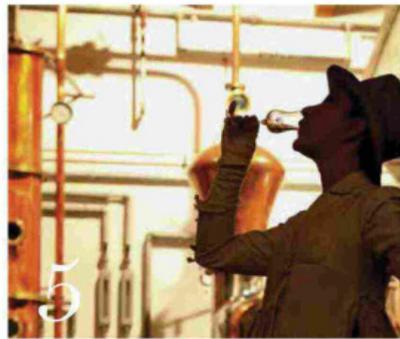
Arrivandoci si ha l'impressione di essere finiti in uno di quegli angoli della Finlandia dove un lago si sussegue all'altro, con la differenza che qui ognuno ha una sua specificità. Il lago di Lamar e il lago Santo sono nascosti dai boschi del versante meridionale della *Paganella*, mentre quello di Cavedine ha delle sponde brulle e sassose. Alcuni, come quello di Bagatol e il lago Solo, sono minuscoli e si trovano nel fondovalle; altri, come il lago di Massenza, hanno una origine glaciale. L'accesso alla valle avviene attraverso l'orrido del "Bus de Vela", e l'area, che si estende fino ai confini set-



tentrionali del lago di Garda, è caratterizzata da un paesaggio dove l'uomo è riuscito a convivere con le regole della natura. Passeggiando lungo sentieri perfettamente tracciati ci si trova immersi in una vegetazione mediterranea che riesce a svilupparsi insieme con quella alpina. Si incontrano l'olivo e il faggio, il leccio e le conifere, l'alloro e il muschio. Anche la fauna è promiscua. Nei pascoli d'alta montagna mucche, pecore e cavalli convivono con cervi e marmotte. E talvolta devono guardarsi dalle volpi, dall'orso bruno e dall'aquila reale. Sui sette laghi di questo comprensorio si librano mae-

stosi cigni, spesso accompagnati da anatre selvatiche, folaghe e aironi cenerini. Mentre i boschi hanno imparato a convivere con la laboriosità dei picchi. Quella umana è testimoniata da reperti che coprono cinquemila anni di storia e includono sia ritrovamenti archeologici di epoca romana che prestigiose ville nobiliari. Il tratto distintivo della valle è, però, dato dai suoi castelli, a partire da quello più conosciuto: Castel Toblino. Arroccato su una piccola penisola lambita dall'omonimo lago, ha una forma quadrangolare ed è dotato di un grande mastio circolare e un'ampia cinta merlata che circonda

l'intero complesso. Se all'interno di questo castello si sono vissute storie amorose (o presunte tali) che hanno generato gossip che, a loro volta, hanno partorito più di una leggenda (una di queste intrighi persino Benito Mussolini che nel 1910 scrisse un romanzo dedicato a Claudia Particella, nota ai più come l'amante del cardinale Emanuele Madruzzo) a Castel Madruzzo sono state scritte pagine di storia. Come quelle vergate da Cristoforo Madruzzo, che tenne a battesimo il Concilio di Trento e fu il primo dei principi-vescovi appartenenti a una famiglia che governò il Trentino per più di un secolo. Quello che





fu il suo castello oggi si presenta immerso in un meraviglioso parco di 12 ettari, racchiuso da un muro di cinta e caratterizzato da varietà arboree che includono lecci, querce e faggi secolari. Altri due manieri interessanti sono Castel Terlago, ricco di opere d'arte, stucchi pregiati, arredi e antiche armature, e Castel Drena, un'austera fortificazione che domina il paesaggio lunare del deserto delle Marocche, una distesa di 187 milioni di metri cubi di macigni derivati da gigantesche frane post-glaciali.

Di tutt'altra natura, ma meritevoli di una visita, sono anche le architetture della centrale di Santa Massenza, un segmento di un articolato sistema idrico che, attraverso una vasta rete di gallerie, condotte forzate e opere idrauliche, porta l'acqua dalle cime dell'Adamello al lago di Garda. A firmare il disegno della centrale fu Giovanni Muzio, un architetto che sul suo curriculum può vantare i progetti della Basilica dell'Annunciazione a Nazareth e dell'Università Cattolica e del Palazzo della Triennale a Milano.

Nella Valle dei Laghi non sono riusciti, però, a fare dei miracoli solo con l'acqua, hanno "bissato" l'impresa con il vino. Con la costanza e la forza dei montanari ogni metro quadro di terra coltivabile è stata trasformata in "frate", espressione locale che indica i terrazzi. Indigeno è anche il vitigno che impreziosisce il "frate": il nosiola. Questo vitigno, l'unico au-

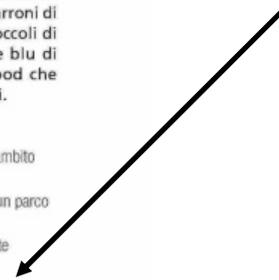
tocono a bacca bianca del Trentino, è indispensabile per ricavare una pregiata versione di Vin Santo, uno dei migliori passiti naturali d'Italia: un nettare che resiste ben cinquant'anni. Dopo la vendemmia i grappoli di nosiola vengono adagiati sugli "arele", graticci di canne originariamente piazzati nei granai, affinché possano perdere acqua grazie al vento che li attraversa. L'appassimento è favorito dalla muffa nobile che aggredisce i grappoli durante l'asciugamento, mentre la pigiatura del poco "succo" rimasto negli acini avviene solo nella Settimana santa (da cui il nome di Vin Santo). Per una degustazione basta rivolgersi all'azienda agricola Gino Pedrotti: forte di un'esperienza ormai centenaria, lavora le uve di alcune vigne poste sulle pendici adiacenti il lago di Cavedine, piccoli appezzamenti ben soleggiati e continuamente ventilati dall'Ora, un vento pomeridiano del Garda.

Ottimo anche il Vin Santo della Cantina Toblino: posta nelle adiacenze dell'omonimo lago, in mezzo alle campagne del Piano Sarca, produce anche vini (consigliati il Müller Thurgau e il Teroldego) e grappe. Per i cultori del distillato delle vinacce ovviamente non è l'unico indirizzo, perché nella Valle dei Laghi le distillerie abbondano: trattasi di micro realtà dove si possono comprare e degustare diversi tipi di grappa. Un tour ad alto tasso etilico non può prescindere da una tappa nella distilleria Casimiro, dotata di un sistema

di distillazione discontinuo "a bagnomaria", alimentato a vapore. Alla distilleria Giovanni Poli (imperdibile la Vecchia Riserva, imbottigliata dopo aver riposato per due anni in piccole botti di rovere) e a quella di Francesco Poli (ottima la Grappa riserva Santa Massenza, dalla classica tonalità dorata derivata dall'invecchiamento per 24 mesi in fusti di rovere). La distilleria Zuccatti (ottimi anche i liquori al mirtillo e alla mela verde) e la distilleria Maxentia e sono tappe imprescindibili per i cultori della grappa alla ruta, la cui raccolta avviene nei prati della valle a fine maggio.

Dalla Valle dei Laghi, però, non si torna a casa a mani vuote anche se si bevono solo analcolici: i marroni di Drena, le susine di Dro, i broccoli di Santa Massenza e le patate blu di Margone sono cibi Slow Food che meritano di essere assaggiati.

- 1 Una veduta di Castel Toblino lambito dal lago omonimo
- 2 Castel Madruzzo, immerso in un parco meraviglioso di 12 ettari
- 3 Degustazione di grappe durante la rassegna di dicembre
- 4-5 Alcune immagini della Notte degli alambicchi accesi
- 6 Il lago di Lamar
- 7 Il lago di Santa Massenza
- 8 Castel Toblino visto dall'alto
- 9 Indicazioni stradali per le distillerie
- 10 Grappe trentine in vendita





Informazioni

Notte degli alambicchi. Spettacoli alle ore 18 e 21 del 6 e 7 dicembre, l'8 dicembre spettacolo unico alle ore 18. Per informazioni tel. 0461.216050 o 0461.216000. Biglietti: € 9 intero, € 6 ridotto dai 6 ai 18 anni (non compiuti). Prenotazione obbligatoria e ritiro cuffie un'ora prima dello spettacolo.

Castel Toblino. Via Caffaro 1, Sarche. Attualmente è proprietà privata e ospita un ristorante.

Castel Madruzzo. Via Castel Madruzzo 28, Lasisino. Non è visitabile se non in occasioni eccezionali. Si vocifera sia in vendita.

Castel Teriagio. Via al Castel 9, Teriagio. Attualmente è proprietà privata e non è visitabile.

Castel Drena. Via al Castello, Drena. Le visite vanno prenotate presso il Comune, proprietario del castello, telefonando allo 0464.541170 o mandando una mail a info@comune.drena.tn.it.

Centrale di Santa Massenza. Via di Maiano 2, frazione di Santa Massenza, Vezzano, tel. 0461.032486. Ingresso € 15. I biglietti per le visite individuali si possono acquistare alla cassa della Centrale o prenotare telefonando dal lunedì al venerdì, dalle 8 alle 18. Per informazioni: www.hydrotourdolomiti.it.

Azienda agricola Gino Pedrotti. Via Cavedine 7, Lago di Cavedine - Pietramurata, tel.

0461.564123, www.ginopedrotti.it. Le degustazioni, gratuite, si effettuano nei fine settimana dalle 9 alle 20.

Cantina Toblino. Via Longa 1, Sarche, tel. 0461.564168, www.toblino.it. Le degustazioni, che hanno un costo a seconda delle consumazioni, si effettuano il lunedì, il mercoledì e il venerdì dalle 10 alle 16 (necessario il preavviso di almeno un giorno).

Azienda agricola e distilleria Casimiro. Via di Maiano 43, Santa Massenza di Vezzano, tel. 0461.864140, www.casimiro.it. Degustazioni gratuite su prenotazione.

Distilleria e azienda agricola Giovanni Poli. Via del Lago 3, Santa Massenza di Vezzano, tel. 0461.864119, www.grappagiovannipoli.it. Degustazioni gratuite dal lunedì al sabato, orari dalle 8 alle 12 e dalle 13.30 alle 18.30.

Distilleria Zuccatti. Via Belvedere 4, frazione Ciago, Vezzano, tel. 0461.864091, www.zuccatti.it. Degustazioni gratuite tutti i giorni della settimana; dalle 8 alle 12 e dalle 14 alle 18.

Azienda agricola distilleria Maxentia. Via del Lago 9, Santa Massenza di Vezzano, tel. 0461.864116, www.maxentia.it. Degustazioni gratuite su prenotazione.

Distilleria Francesco Poli. Via del Lago 13, Santa Massenza di Vezzano, tel. 0461.340090, www.distilleriafrancesco.it. Degustazioni gratuite su prenotazione dal lunedì al sabato.