

Se saltano i “tour” la grappa va in rete

Vallelaghi. Il Covid 19 ha fermato “La notte degli alambicchi” ma le distillerie locali lavorano

VALLELAGHI. In mancanza de “La notte degli alambicchi accesi”, manifestazione tradizionalmente in programma nel ponte dell’Immacolata a Santa Massenza di Vallelaghi, quest’anno saltata causa Covid, l’area della grappa artigianale trentina continua a farsi promozione, come ormai accade in molti settori anche artigianali. “La notte degli alambicchi accesi” è un evento unico che celebra storia e caratteristiche della grappa artigianale trentina attraverso coinvolgenti spettacoli teatrali itineranti, organizzato con il supporto di Trentino Marketing e il coordinamento della Strada del vino e dei sapori del Trentino. Il borgo di Santa Massenza



• Una visita in distilleria

di Vallelaghi, definito la “piccola Nizza de Trent”, vanta la più alta concentrazione di distillerie artigianali a conduzione familiare: ben 5 - Casimiro, Francesco, Giovanni Poli, Giulio&Mauro e Maxentia - posizionate a pochi passi l’una dall’altra. Quest’anno non si è potuta ripetere questa bella e

attesa tradizione, il virus ha imposto un doveroso stop, ma la distillazione continua, visto che il disciplinare dell’Istituto tutela grappa del Trentino la consente fino al 31 dicembre. Così i produttori locali, forti della buona qualità dell’uva 2020 che ha fornito ottime bucce, stanno lavorando per offrire agli amanti di questo distillato le migliori esperienze degustative e olfattive, attraverso le monovitigno dedicate ai vini testimonial - dal Teroldego al Marzemino, dal Müller Thurgau a Nosiola e Vino Santo - ma anche le acquaviti di frutta legate alle produzioni locali o più curiose, come quelle fatte con olio, genziana o altre radici dei boschi trentini.

Per degustarle, comodamente a casa propria, basta scegliere tra le tante aziende che si sono attivate nelle spedizioni a domicilio e che rappresentano uno dei punti di forza della promozione per il territorio comunale di Vallelaghi. Nella speranza che si possa presto tornare a promuovere “direttamente”, con la presenza e il gusto, una delle più importanti eccellenze del territorio trentino. **C.L.**

GRIPRODUZIONE RISERVATA