

GRAPPA: IN TRENTINO ARRIVA 'LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI' =

Trento, 3 dic. (Adnkronos/Labitalia) - Il Trentino è terra di tradizioni antiche, che si tramandano da generazioni e spesso fioriscono in piccole comunità. Proprio come quella di Santa Massenza di Vallelaghi, suggestivo paesino con un centinaio di abitanti, conosciuto anche come la 'piccola Nizza de Trent'. In questo borgo a un quarto d'ora di auto dal capoluogo, lungo la strada che collega la bellissima Valle dei Laghi al Garda, operano da generazioni, a pochi passi una dall'altra, ben cinque distillerie di grappa a carattere artigianale e a conduzione familiare. È la più grande concentrazione di distillerie in tutta la provincia, ma soprattutto l'espressione di un patrimonio storico e culturale davvero unico. Tanto da meritare di essere celebrato con una festa che in poco più di un decennio è diventata un 'must' ben oltre i confini trentini.

E così, nei giorni dell'Immacolata il piccolo borgo si anima con 'La notte degli alambicchi accesi', speciale iniziativa organizzata dall'Associazione culturale 'Santa Massenza piccola Nizza de Trent' con il supporto di Trentino Marketing, il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest e la collaborazione di Apt Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi e Istituto Tutela Grappa del Trentino.

Quello che quest'anno si svolgerà dal 4 all'8 dicembre è dunque un appuntamento fisso per una fitta schiera di intenditori, appassionati e turisti che arrivano in Valle dei Laghi da tutta Italia. Accomunati dalla passione per un distillato intramontabile e dal desiderio di imparare a conoscerlo meglio in un contesto di assoluta spensieratezza, stravolgendo per qualche giorno i ritmi del piccolo borgo trentino.

(segue)

GRAPPA: IN TRENTINO ARRIVA 'LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI' (2) =

(Adnkronos/Labitalia) - Ancora una volta, l'anima della kermesse è

rappresentata dallo spettacolo itinerante degli attori della compagnia teatrale Koinè, chiamati a celebrare, raccontare e promuovere, con un tono coinvolgente e ironico, la grappa artigianale trentina. Un prezioso distillato prodotto solo con vinacce fresche locali, seguendo la tradizionale distillazione con il metodo 'a bagnomaria' in alambicchi discontinui: 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.

Nell'arco di cinque giorni, la compagnia metterà in scena 8 spettacoli (tre in più rispetto alle scorse edizioni) per consentire a tutti di partecipare in serenità e nel rispetto delle attuali normative anti assembramento. Quest'anno, infatti, gli spettatori saranno divisi in 5 gruppi di massimo 25 persone: ogni partecipante, dotato di radiocuffie, sarà guidato 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 - che diventeranno così l'inedito palcoscenico dove mettere in scena i cinque episodi che compongono lo spettacolo. Il ritrovo finale sarà in piazza.

E le degustazioni? Non mancheranno di certo: ogni tappa sarà per gli adulti l'occasione di assaggiare 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. L'appuntamento è dunque per sabato 4, domenica 5 e martedì 7 dicembre con due spettacoli - alle 17.00 e alle 21.00 - lunedì 6 dicembre alle 21.00 e mercoledì 8 dicembre alle 17.00.

(Tri/Adnkronos)

ISSN 2465 - 1222
03-DIC-21 18:22