

Lunedì, 6 Dicembre 2021

CORRIERE DEL VENETO

al tuo 730  
pensiamo noi.  
CGIL  
CAAF  
Centro Unico di Prestazione  
tel. 049.7809206  
www.caafpadova.it

CORRIERE **extra**  
il gusto e il vino



VENETO & FRIULI VENEZIA GIULIA



# Dolce Natale

Altro che Garibaldi, è il Panettone a unire davvero l'Italia nelle feste: maestri pasticceri e grandi chef raccontano come è cambiato e perché

- Sulle strade del Torcolato
- Impero Alajmo
- I signori dei folpetti

## Reportage Nordest

### dove mangiare Risotti e il Tonco del Pontesel

**Alla Stretta.** Via Nazionale Valleslaghi, Trento  
Dalla pizza Dolomiti al risotto al mirtillo nero, dai canederliotti di segale a piatti rustici e tradizionali.  
**Giardino delle Spezie.** Via Nazionale 109,  
Padrignone. Piatti di carne e pesce di lago.  
**Osteria Ca' dei Giosi** Via Villa Alta 9, Cavale  
Pasta fatta in casa e il Tonco del Pontesel (foto)



### dove dormire Fra laghi, castelli e sentieri

**Hotel Wezzano** Via Roma 156, Wezzano. Clima familiare di relax, laghi, castelli e sentieri.  
**Albergo Due Laghi** Via Nazionale 176,  
Padrignone. A pochi da Trento, tra il Lago di Toblino e quello di Santa Massenza.  
**La Dolce meta** Strada di Pedegara 14, Valleslaghi  
Verde e silenzio sulla vallata di Terlago e Toblino.

Santa Massenza, solo 129 abitanti e ben cinque distillerie di alta qualità  
«Negli anni Ottanta erano tredici. I "sopravvissuti" si chiamano tutti Poli»

# Il paese della grappa accende gli alambicchi

di Silvia M.C. Senette

**Album**  
Giovanni Poli (a destra), due visitatori (più a destra) un momento di uno spettacolo della notte degli alambicchi (sotto), i cinque distillatori di Santa Massenza (foto grande, al centro) e a destra Casimiro



### Info



● Dura ancora due giorni «La notte degli alambicchi accessi» di Santa Massenza.

● Un doppio spettacolo, alle 17 e alle 21, guiderà in radiocuffia gruppi di 25 visitatori alla scoperta del mondo della grappa.

● Degustazioni e storie in compagnia di Patrizio Roveri (nella foto)



In Valle dei Laghi, separato da Trento dal Monte Bondone, sorge il borgo di Santa Massenza: 129 abitanti, una centrale idroelettrica tra le più grandi d'Europa e ben cinque distillerie di grappa di altissima qualità.

Qui, da dodici anni, si tiene un evento capace di richiamare migliaia di turisti e visitatori: «La notte degli alambicchi accessi». Un'iniziativa che, tra cultura, storia, poesia ed enogastronomia, accompagna curiosi e appassionati tra i laboratori del gusto in cui vinacce e frutta si trasformano in deliziosi distillati. Fino all'8 dicembre un doppio spetta-

colo, proposto alle 17 e alle 21, guiderà in radiocuffia gruppi da 25 visitatori alla scoperta del mondo della grappa. Momenti tecnici si alterneranno ad altri più divertenti, narrati dal volto televisivo Patrizio Roveri con la Compagnia Kolnè, seguiti da degustazioni alcoliche accompagnate da una fetta di torta del fregolo, uno zelten o un pezzo di cioccolata.

L'appuntamento alla tredicesima edizione segna sempre il tutto esaurito, richiamando pubblico da tutta Italia. La «notte degli alambicchi accessi» nasce da una tradizione antica e affascinante. «Fino agli anni '80 Santa Massenza vantava 13 distillerie arti-

gianali a conduzione familiare — racconta Paola Aldrighetti, presidente dell'associazione culturale «Santa Massenza Piccola Nizza da Trent» che organizza l'evento —. Nel 1500, all'epoca dei Principi Vescovi, il borgo ospitava la mensa vescovile. Gli scritti del Concilio di Trento raccontano di vini — si presume fosse il «vino santo», oggi Doc e presidio Slow Food — e grappe di Santa Massenza. Qui fu inventato il primo alambicco: i contadini del posto portavano alla casa vescovile le vinacce fresche della vendemmia conclusa, residue dall'uva appena pigliata, e li venivano distillate».

Poi sono fiorite le piccole

distillerie familiari «a fuoco»: la grande stufa alimentata a legna di pino riscaldeva il paiolo con le vinacce e dava avvio al processo di vasi comunicanti che incanalava nelle serpentine il liquido destinato a diventare grappa. Le cotte duravano ventiquattro ore consecutive. Per una notte e un giorno si distillava incessantemente: in paese si diffondeva un tipico odore di frutta dolce che usciva dai grandi camini e impregnava l'aria di Santa Massenza. «La nottata era lunga e nell'attesa tra una cotta e l'altra i produttori andavano a trovare i distillatori vicini, si creava una sorta di "filò" — spiega Paola Aldrighetti —. Un'attività tipicamente maschile, mentre le

donne preparavano minestrina calda e patate alla brace per sfamare gli uomini che dovevano caricare le distillerie. Negli anni '40-'50 c'è stata anche la prima distillatrice donna di Santa Massenza: Armida Bassetti, titolare dell'antica distilleria Lorenzin dove ora c'è la sala degustazione».

Da questa tradizione secolare nasce il percorso a tappe che oggi porta i visitatori da una distilleria all'altra delle cinque rimaste attive. «Tutte le famiglie di cognome si chiamano Poli e, per distinguersi, ciascuno ha chiamato la sua distilleria in modo diverso: Massenza, Giovanni Poli, Distilleria Francesco, Giulio & Mauro e Casimiro — precisa la presidente —. Tutti sono soci dell'Istituto di tutela della grappa trentina, che è tra i partner dell'evento».

La grappa è una tradizione della provincia trentina. «La nostra cooperativa raduna 26 associati, praticamente tutti i produttori del Trentino: 2,5 milioni di bottiglie l'anno — conferma Bruno Pilzer, presidente dell'Istituto di tutela —, il nostro marchio, il tridente del Nettuno della fontana di Trento, identifica una grappa che ha passato un doppio esame qualitativo: uno olfattivo e gustativo e uno chimico, con parametri messi a punto dai tecnici di laboratorio della Fondazione Mach».

Questo garantisce sicurezza e qualità, poi subentra il gusto del consumatore. «In Val dei Laghi la regina è la grappa di Nosiola, in val di Cembra quella estratta da Schiava e Müller Thurgau, poi c'è la grappa di Pinot Nero, di Teroldego, un grandissimo vino rosso incredibilmente fruttato,

e di Traminer; si distilla dalle vinacce dello Chardonnay, un vitigno con cui si fa spumante per mezzo mondo, e del Lagrein — spiega Pilzer —. E poi c'è tutto il mondo delle grappe aromatizzate: cimolo, ginepro, pino

ma il g... asperula: le grappe al fieno sono molto interessanti ma a rappresentare pienamente il Trentino è la grappa di radice di genziana: amara ma molto affascinante».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

“  
Gli scritti del Concilio di Trento raccontano di vini e di grappe di Santa Massenza

“  
Negli anni '40-'50 c'è stata anche la prima distillatrice donna: Armida Bassetti