

Itinerari
e sapori

La notte degli alambicchi

Il teatro festeggia la grappa tra piéce e degustazioni

Francesca
Negri

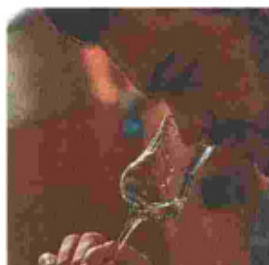
Santa Massenza è il paese della grappa trentina, qualcosa di unico nel panorama della distillazione italiana. Siamo alle spalle di Trento e del Monte Bondone, nella Valle dei Laghi, dove il Sarca, il fiume che dalle Dolomiti di Brenta scende al lago di Garda, crea una serie di scenografici laghetti alpini, di cui il più famoso è quello di Toblino, con il suo castello pieno di

attorno al 1850 iniziano a nascere le prime distillerie private: di queste, oggi ne restano cinque, guidate a altrettante famiglie che portano tutto lo stesso cognome, Poli, tutte imparentate tra loro. Arte dinastica quindi, e arte di tutto il borgo, che fa della distillazione il perno della sua economia. Per celebrare questa tradizione secolare da alcuni anni ormai, a dicembre, va in scena

l'evento «La notte degli alambicchi accesi», uno spettacolo itinerante per festeggiare la celebre grappa artigianale trentina, accompagnati come sempre dalle performance della Compagnia Teatrale Koinè. Quest'anno l'atteso appuntamento si svolgerà dal 4 all'8 dicembre, cinque giornate, per un totale di 8 spettacoli. Ogni partecipante, che verrà dotato di radio cuffie, sarà guidato dalla voce narrante del conduttore tivù 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. Ogni tappa sarà l'occasione di assaggiare una delle grappe proposte: tra que-



suggestive leggende. In un angolo riparato di questa lunga valle si nasconde il minuscolo borgo di Santa Massenza, 150 anime, una piazzetta e un laghetto blu, in parte soffocati dalle ingombranti installazioni di una centrale elettrica nascosta in una caverna. Il borgo era proprietà e fondo agricolo dei principi vescovi di Trento e i suoi contadini erano incaricati della cura dei due alambicchi siti nel palazzo vescovile, dimora estiva dei prelati. Decaduto il potere vescovile con l'arrivo di Napoleone (1801), e insieme il suo monopolio sulla distillazione, a Santa Massenza



ste, 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. Non mancheranno, in abbinamento, prodotti e assaggi di piatti tipici locali. L'appuntamento è dunque per sabato 4, domenica 5 e martedì 7 dicembre con due spettacoli - alle 17 e alle 21 - lunedì 6 dicembre alle 21 e mercoledì 8 dicembre alle 17 (necessario Green Pass).

© RIPRODUZIONE RISERVATA