

La notte degli alambicchi accesi, una magia dall'8 all'11 dicembre

di Marina PRIOLO

Iniziamo ponendoci qualche domanda. Per esempio: Come si produce la grappa? Qual è la sua storia? E poi, come è fatto e come funziona un alambicco? Sono tante le domande che ruotano intorno a questo prezioso distillato alle quali la Compagnia Koinè cerca di rispondere con un coinvolgente spettacolo itinerante tra le strade e le distillerie del caratteristico borgo di Santa Massenza (TN), capitale della grappa artigianale. L'antica arte di trasformare la "povera" vinaccia in prezioso distillato. Questo il magico processo protagonista dell'evento denominato La notte degli alambicchi accesi. Vi parlo di uno speciale spettacolo teatrale itinerante organizzato 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 Garda Dolomiti e Istituto Tutela Grappa del Trentino. Un momento, quest'anno in programma da giovedì 8 a domenica 11 dicembre, diventato ormai una tradizione, a cui ogni anno accorrono centinaia di visitatori da tutta Italia che riempiono di allegria le stradine del piccolo borgo di Santa Massenza di Vallegghi, detto anche la "piccola Nizza de Trent" per via del suo ridente passato di località turistica estiva amata soprattutto dai vicini abitanti di Trento e riconosciuta come "capitale della grappa artigianale", visto che vanta la maggiore con-

centrazione in Italia di distillerie artigianali a conduzione familiare. Ed è proprio in queste distillerie, prezioso patrimonio storico-culturale del borgo, che vanno in scena i diversi episodi dello spettacolo itinerante degli attori della compagnia teatrale Koinè, guidati dalla divertente voce narrante di Patrizio Roversi. Sette le performance previste nell'arco di quattro giorni (2 al giorno l'8, il 9 e il 10 mentre una l'11 dicembre) in cui, di volta in volta, gli spettatori saranno divisi in 5 gruppi, dotati di radiocuffie e condotti all'interno delle cinque distillerie del paese: Distilleria Casimiro, Distilleria Francesco, Distilleria Giovanni Poli, Distilleria Giulio & Mauro e Maxentia. Ad ogni tappa, ovviamente, anche una piccola degustazione, con assaggi delle varie versioni del distillato – tra cui 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, naturalmente in abbinamento a dolci e specialità del territorio.

Un appuntamento che valorizza la grappa artigianale trentina e il suo rigido processo produttivo, protetto dal disciplinare dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino, che prevede l'utilizzo esclusivo di vinacce fresche locali e 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.



