

Trentino-Alto Adige > Trentino: dall'8 all'11 dicembre torna la magia de La notte degli alambicchi accesi

## Trentino: dall'8 all'11 dicembre torna la magia de La notte degli alambicchi accesi

Redazione Centrale - 4 Ottobre 2022



TRENTO – L'antica arte di trasformare la "povera" vinaccia in prezioso distillato. Questo il magico processo protagonista de **La notte degli alambicchi accesi**, 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 del 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 evento, 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 Vallelaghi**, 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 **maggior concentrazione 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 Marentia.

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 – 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.

Visualizzazioni articolo:33