



Quando raggiungi i tuoi obiettivi, chi ti ferma più?

In Trentino la Notte degli Alambicchi accesi

L'antica arte di trasformare la vinaccia in prezioso distillato rivela i suoi segreti nel piccolo borgo di Santa Massenza di Vallelaghi



di Monica Guzzi



In Trentino in inverno si scia a monte, mentre in valle ci si scalda con le famiglie della grappa. Un rito al quale è difficile sottrarsi in una zona dove le temperature minime variano dai -3 a 3 gradi e le massime da 5 a 11. **La Notte degli Alambicchi accesi**, fra l'8 e l'11 dicembre, è lo spettacolo più atteso dell'anno.

In questa notte, e ora in un lunghissimo weekend che va dall'8 all'11, 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**.

L'antica arte di trasformare la "povera" vinaccia in prezioso distillato rivela i suoi segreti in queste notti. In queste distillerie, prezioso patrimonio storico-culturale del borgo, va anche in scena uno spettacolo itinerante con gli 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 nelle distillerie del paese**. Ad ogni tappa anche una piccola degustazione, con assaggi delle varie versioni del distillato. 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.



Quando ti diverti con gli amici, chi ti ferma più?



Articoli Correlati



Articoli Correlati



NEWS
Nei migliori borghi d'Italia scatta la "Notte dei desideri"

07 Agosto 2021

