



PIACERI DELLA VITA
L'arte del saper vivere italiano

Search...

HOME VITA PIACERI ITINERARI DEI SAPORI UNICITÀ **EVENTI** CLUB PDV REDAZIONE

SANTA MASSENZA (TN), LA MAGIA DEGLI ALAMBICCHI ACCESI DALL'8 ALL'11 DICEMBRE 2022
Pubblicato Mercoledì, 30 Novembre 2022 17:39

A Santa Massenza, culla della grappa artigianale trentina, ritorna (da giovedì 8 a domenica 11 dicembre 2022) lo spettacolo teatrale itinerante dedicato all'arte della distillazione.

la terza dose
l'ho fatta,
aspetto
la quarta

Eventi

SANTA MASSENZA...
A Santa Massenza, culla della grappa artigianale trentina, ritorna (da...

TORINO WINE...
Il miglior modo di celebrare l'arrivo dell'inverno è gustarne il sapore e...

BOLOGNA, GRAND...
Il prossimo 11 novembre Beba Marsano sarà ospite del 5 stelle Lusso...

IL FESTIVAL DELLA...
Itinerante nei territori per continuare a raccontare la Destinazione



Conto alla rovescia in Valle dei Laghi per l'ormai tradizionale appuntamento con la "Notte degli alambicchi accesi" che animerà l'antico borgo di Santa Massenza, culla della grappa artigianale trentina. Proprio qui, infatti, da giovedì 8 a domenica 11 dicembre 2022, si terrà in notturna lo spettacolo teatrale itinerante dedicato all'arte della distillazione artigianale della grappa trentina.

Partendo dalla tradizione del passato e dalle numerose famiglie di distillatori che lavoravano nel paese, il racconto allargherà gli orizzonti al presente e agli scenari futuri di questa importante attività, che ancora oggi rende unico questo luogo.



Come si produce la grappa? Quale la storia? Come funziona un alambicco?

L'appuntamento con la magia degli alambicchi accesi sarà anche l'occasione per conoscere i procedimenti scientifici e simbolici indispensabili per ottenere la separazione della materia leggera da quella pesante, e tutte le evoluzioni necessarie per arrivare all'elevazione della qualità che permette di ottenere un prodotto eccellente.

GOLOSARIA INIZIA...
La distinzione è anche frutto di una storia e di un rapporto con il...

PREV 2 3 4 5 6 7 8 9 10 NEXT ...





Lo spettatore, dotato di audioguida, sarà condotto lungo le vie del paese per assistere a scene sulla fisica dell'alambicco e a performance video virtuali, con intermezzi poetici e lirici nonché brindisi a base di grappa (piccoli sorsi, naturalmente).

Come si produce la grappa? Qual è la sua storia? 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, capitale della grappa artigianale trentina.

L'antica arte di trasformare la umile vinaccia in prezioso distillato



Da umile vinaccia a prezioso distillato: questo il magico processo protagonista de "La notte degli alambicchi accesi", 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 evento diventato ormai una tradizione, seguito ogni anno da centinaia di visitatori che accorrono da tutta Italia e che riempiono di allegria le stradine del piccolo borgo di Santa Massenza, la "Piccola Nizza del Trentino" 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 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.

Le 5 distillerie: Casimiro, Maxentia, Giulio&Mauro, Francesco e Giovanni Poli



Bernardino Poli (Distilleria Casimiro).

Sette le performance teatrali previste nell'arco di quattro giorni (due al giorno l'8, il 9, il 10 e l'11 dicembre) in cui, di volta in volta, gli spettatori saranno divisi in cinque gruppi, dotati di radiocuffie e condotti all'interno delle cinque distillerie del paese: Distilleria Casimiro, Maxentia, Distilleria Francesco, Distilleria Giovanni Poli, Distilleria Giulio & Mauro.





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.



Alessandro Poli (Distilleria Francesco).

L'evento di Santa Massenza ha lo scopo di valorizzare 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.



Santa Massenza, la "Piccola Nizza del Trentino"



La Valle dei Laghi è famosa per il clima mite dove l'acqua domina il paesaggio. Un paesaggio scandito dalla vegetazione alpina che gradualmente lascia il posto a quella mediterranea, in un'alternanza di piccoli rilievi, distese di frutteti, vigneti, oliveti, profili dolomiti in lontananza, laghi romantici e imponenti castelli. Qui si trova il piccolo borgo di Santa Massenza, la piccola Nizza del Trentino, località considerata la culla della grappa artigianale, dove l'arte distillatoria è una tradizione centenaria.

Fino agli anni Ottanta erano ben 13 le distillerie in un paesino di poche centinaia di abitanti, oggi sono cinque e producono grappe di eccellente qualità. Durante l'inverno, al piacevole tepore degli alambicchi in rame, si possono seguire tutte le fasi della lavorazione della grappa e soprattutto farsi raccontare dai maestri distillatori storie e leggende che hanno popolato questo borgo.

In tempi lontani, infatti, le distillerie alimentavano giorno e notte le caldaie con legno di pino, ricco di resina adatta a generare una fiamma lunga, mentre il distillatore controllava la "cotta" e attendeva il profumo e le prime gocce di grappa. Nelle distillerie che ancora oggi portano avanti la tradizione si può trovare un'ampia scelta di grappe classiche, ricavate da vinacce locali e trentine, grappe con infusione d'erbe, liquori a base di grappa e distillati di frutta.

La grappa del Trentino vanta una centenaria tradizione familiare





La grappa del Trentino nasce da una tradizione familiare centenaria che si è tramandata di padre in figlio. La sua produzione caratterizza fortemente tutto il territorio trentino: ogni zona della provincia, infatti, si contraddistingue per microclimi particolari che si prestano come habitat naturali per vari tipi di vite. E così, come il vino, anche la grappa si connota in base alla valle di provenienza: la Valle di Cembra è specializzata nella produzione di grappa di Müller Thurgau, la Piana Rotaliana in quella di Teroldego, la Valle dei Laghi - e, in particolare Santa Massenza - in quella di Nosiola, la Vallagarina in quella di Marzemino.

Le aziende, tutte di dimensioni medio-piccole e a conduzione familiare, lavorano esclusivamente vinaccia freschissima, in modeste quantità, per garantire qualità, profumi ed eleganza al prodotto finito, e la distillano secondo il tradizionale metodo "a bagnomaria" all'interno degli alambicchi di rame, che riscaldano il contenuto in modo graduale e uniforme, al fine di garantire l'estrazione degli aromi. Nel corso dell'operazione, i mastri distillatori separano l'essenza in testa, coda e cuore, eliminando le prime due e mantenendo solo quest'ultima, che rappresenta il meglio della produzione.



Per salvaguardare tali tecniche di produzione, valorizzare il prodotto e promuoverlo, nel 1969 è nato l'Istituto Tutela Grappa del Trentino, che impone regole di autodisciplina e controlli severi, a garanzia di una indiscutibile qualità, certificata anche da organi esterni, come la Fondazione Mach, Istituto Agrario di San Michele all'Adige, che si occupa delle analisi di laboratorio, e dalla Camera di Commercio di Trento, presso la quale è operativa una Commissione per l'esame organolettico che ne controlla limpidezza, armonia dei profumi, morbidezza e tipicità del gusto.

Per maggiori dettagli è possibile visitare www.gardatrentino.it/NotteAlambicchi
Pagina Facebook La notte degli alambicchi accesi oppure scrivere a turbinealambicchi@libero.it
Per rimanere aggiornati su tutte le #trentinowinefest e le attività della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino: www.tastetrentino.it/trentinowinefest

