

Vendemmie

HOME NEWS PERSONAGGI INNESTI EDUCATIONAL INDIRIZZI FOTO & VIDEO



La notte degli alambicchi accesi: evento alla scoperta della grappa trentina

● Eventi, News ● 01 Dicembre 2022 ● Tempo di lettura: 2 minuti

Dall'8 all'11 dicembre la #trentinowinefest dedicata alla grappa trentina. Previste sette performance itineranti per le strade del borgo di Santa Massenza (TN) condotte dalla compagnia teatrale Koinè alla scoperta di cinque distillerie.

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 protagonista de **La notte degli alambicchi accesi, spettacolo teatrale itinerante** – organizzato dall'Associazione culturale "Santa Massenza piccola Nizza de Trent" – e proprio a queste domande la Compagnia Koinè cerca di rispondere portando gli spettatori lungo le strade del caratteristico borgo di **Santa Massenza (TN)**, alla scoperta delle **distillerie** della capitale della grappa artigianale.

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 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**.

Sette le performance previste nell'arco di quattro giorni (due 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 è prevista 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, protetta 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 piccole quantità di vinaccia ancora fresca e profumata con un riscaldamento uniforme, lento e continuo per una migliore estrazione degli aromi.

Per maggiori dettagli è possibile visitare il sito oppure la pagina Facebook **La notte degli alambicchi accesi** oppure scrivere a turbinealambicchi@libero.it.