

Curiosità

La magica notte degli alambicchi accesi

La magica notte degli alambicchi accesi Dal 7 al 10 dicembre Santa Massenza, capitale della grappa artigianale trentina



Giuseppe Casagrande · 4 giorni fa · 4 Minuti di lettura



LaNotteDegliAlambicchi Fototeca APITrentoMonteBondoneValleDeiLaghi_Ph.M.Miori



La magica notte degli alambicchi accesi



La magica notte degli alambicchi accesi

Dal 7 al 10 dicembre Santa Massenza, capitale della grappa artigianale trentina, ospita lo spettacolo della compagnia teatrale Koinè: una kermesse in cinque tappe, tante quante sono le distillerie dell'antico borgo. Visitatori e appassionati provenienti da tutta Italia potranno scoprire la storia e i segreti del famoso distillato. Non mancheranno le degustazioni accompagnate da alcune specialità enogastronomiche locali.



Maxentia



Gianpaolo Poli, nipote del fondatore della Distilleria Giovanni Poli

A Santa Massenza, grazioso borgo della Valle dei Laghi ribattezzato

la "Nizza del Trentino" per il clima mite che ricorda la Costa Azzurra, ritorna dal 7 al 10 dicembre 2023 la magica "Notte degli alambicchi accesi". Un evento, meglio uno spettacolo teatrale che racconta l'antica arte della distillazione in un contesto unico come quello di Santa Massenza, patria e cuore della grappa artigianale trentina. Il tutto immerso nella magia del clima natalizio.

Impossibile non farsi coinvolgere dalle suggestioni della spettacolare kermesse che ogni anno, a dicembre, attira migliaia di visitatori. La "Notte degli alambicchi accesi" per alcuni giorni animerà le vie dell'antico borgo che vanta in Italia la più alta concentrazione di distillerie artigianali a conduzione familiare.

La storia e i segreti del distillato sarà raccontata dalla compagnia teatrale Koinè

Ancora una volta, a raccontare la storia e i segreti del prezioso distillato sarà lo show teatrale messo in scena dalla compagnia Koinè. Uno spettacolo 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 con la collaborazione di Garda Dolomiti e dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino.



Bernardino Poli, mastro distillatore della Distilleria Casimiro di Santa Massenza

La manifestazione è ormai un evento cult al quale partecipa un folto pubblico di appassionati e curiosi da tutta Italia, che per quattro giorni affollano la località della Valle dei Laghi, tanto che l'evento è sempre "sold out". Il piccolo borgo, noto anche con il soprannome di "Piccola Nizza del Trentino" per via del suo passato di località turistica frequentata dai vicini abitanti di Trento, è infatti riconosciuto come vera e propria capitale della grappa artigianale.

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



Alessandro Poli, figlio del fondatore dell'antica Distilleria Francesco Poli

Per l'occasione, le cinque distillerie del paese (Casimiro, Francesco, Giovanni Poli, Giulio & Mauro e Maxentia) ospiteranno le diverse tappe lungo le quali gli attori, guidati dalla voce narrante di Patrizio Roversi, accompagneranno i visitatori, divisi in altrettanti gruppi, alla scoperta di un prodotto intimamente legato alla storia e alla cultura trentina.

Il programma prevede due spettacoli al giorno, alle 17 e alle 21, il 7, l'8 e il 9 dicembre mentre uno solo, alle 21, domenica 10 dicembre.

Ad ogni tappa, non mancherà una piccola degustazione con assaggi delle diverse versioni del distillato accompagnati da dolci e

specialità del territorio.

Rigoroso il disciplinare di produzione della Grappa del Trentino

Le grappe prodotte a Santa Massenza sono davvero tutte da scoprire. Il loro rigido processo produttivo è protetto dal disciplinare dell'Istituto di Tutela Grappa del Trentino.

Tra le sue regole auree spiccano l'utilizzo esclusivo di vinacce fresche locali e la tradizionale distillazione con il metodo "a bagnomaria" in alambicchi discontinui: un'arte che si tramanda da generazioni e prevede l'utilizzo di modeste quantità quando la vinaccia è ancora fresca e profumata e un riscaldamento uniforme, lento e continuo del contenuto per ottenere una migliore estrazione degli aromi.



Alessandro Marzadro, presidente dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino

Un'esperienza unica che vale senz'altro il viaggio in questo speciale angolo del Trentino. Il costo è di 16 euro per gli adulti e di 10 euro per i bambini dai 6 ai 18 anni. Ingresso gratuito sotto i 6 anni.

La grappa del Trentino nasce da una tradizione familiare centenaria



La grappa del Trentino nasce da una tradizione familiare centenaria che si è tramandata di padre in figlio. Tutto il territorio trentino è interessato alla distillazione: ogni zona della provincia, infatti, si contraddistingue per microclimi particolari che si prestano come habitat naturali. E così, come il vino, anche la grappa si connota in base alla valle di provenienza.

La Valle di Cembra si è specializzata nella grappa di Müller Thurgau

La Valle di Cembra è specializzata nella produzione di grappa di Müller Thurgau, la Piana Rotaliana è famosa per la grappa di Teroldego, la Valle dei Laghi – ed in particolare Santa Massenza – per la grappa di Nosiola, la Vallagarina per la grappa di Marzemino.

Pilzer – Bruno Pilzer con alambicchi

Le aziende, la maggior parte delle quali di dimensioni medio piccole e a conduzione familiare, lavorano esclusivamente vinaccia freschissima (il termine della distillazione è fissato al 31 dicembre) e proveniente dal solo territorio provinciale, per garantire qualità, profumi ed eleganza al prodotto finito.

La distillazione avviene secondo l'antico metodo "a bagnomaria"

La distillazione avviene secondo il tradizionale metodo "a bagnomaria" all'interno degli alambicchi tradizionali, che riscaldano il contenuto in modo graduale e uniforme, al fine di garantire una corretta estrazione degli aromi. Nel corso dell'operazione, i mastri distillatori separano l'essenza in testa, coda e cuore, al fine di avere un prodotto equilibrato e ricco di profumi.



Assaggio grappa appena uscita dall'alambicco

Un prodotto rigorosamente garantito dall'Istituto Tutela Grappa del Trentino

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 da organi esterni che ne controllano limpidezza, armonia dei profumi, morbidezza e tipicità del gusto.

In alto i calici. Prosit! (GIUSEPPE CASAGRANDE)

Grazie per aver letto questo articolo...

Da 15 anni offriamo una informazione libera a difesa della filiera agricola e dei piccoli produttori e non ha mai avuto fondi pubblici. La pandemia Coronavirus coinvolge anche noi. Il lavoro che svolgiamo ha un costo economico non indifferente e la pubblicità dei privati, in questo periodo, è semplicemente ridotta e non più in grado di sostenere le spese.

Per questo chiediamo ai lettori, speriamo, ci apprezzino, di darci un piccolo contributo in base alle proprie possibilità. Anche un piccolo sostegno, moltiplicato per le decine di migliaia di lettori, può diventare Importante.

Puoi dare il tuo contributo con PayPal che trovi qui a fianco. Oppure puoi fare anche un bonifico a questo Iban IT 94E030150320000006351299 intestato a Francesco Turri