

Vallelaghi | Grande attesa a Santa Massenza per la celebrazione della grappa artigianale

Torna la «Notte degli alambicchi accesi»

L'evento

Dal 7 al 10 dicembre i visitatori andranno alla scoperta di un prodotto legato alla storia trentina

VALLELAGHI Il borgo di Vallelaghi tornerà anche quest'anno a rianimarsi sotto le feste natalizie. L'appuntamento è fissato dal 7 al 10 dicembre con «La Notte degli alambicchi accesi», l'appuntamento che accenderà il paese che vanta la più alta concentrazione di distillerie a carattere artigianale e a conduzione familiare in Italia. L'antica arte della distilleria, dunque, sarà raccontata da uno spettacolo senza uguali in un contesto unico come quello di Santa Massenza. Ancora una volta, a raccontare la storia e i segreti del prezioso distillato sarà quindi la kermesse

teatrale messa 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 e la collaborazione di Garda Dolomiti e Istituto Tutela Grappa del Trentino. La manifestazione è ormai un cult al quale partecipa un folto gruppo di appassionati da tutta Italia, che per quattro giorni affollano Santa Massenza di Vallelaghi. Il piccolo borgo è infatti riconosciuto come «capitale della grappa artigianale». 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 alla scoperta di un prodotto legato alla storia e alla cultura trentina.

Il programma, nel dettaglio, prevede due spettacoli al giorno: alle 17 e alle 21 per quanto riguarda il 7, l'8 e il 9 dicembre; uno solo invece, 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. Le grappe prodotte a Santa Massenza sono davvero tutte da scoprire, perché 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.

La festa
Protagoniste saranno le cinque distillerie locali: Casimiro, Francesco, Giovanni Poli, Giulio & Mauro e Maxentia
© Prugnola

