

## il Dolomiti

### La grappa trentina protagonista nella "Notte degli alambicchi accesi", un viaggio nel borgo con la più alta concentrazione di distillerie a conduzione familiare in Italia

*"La notte degli alambicchi accesi" a Santa Massenza. A raccontare la storia del distillato la compagnia Koinè. I partecipanti guidati dalla voce narrante di Patrizio Roversi*



Foto di Tommaso Prugnola

Pubblicato il - 26 novembre 2023 - 16:45

Condividi

**VALLELAGHI.** L'antica arte della distillazione raccontata da uno spettacolo senza eguali, in un contesto unico come quello di **Santa Massenza**, patria della **grappa artigianale trentina**, immerso nella magia del clima natalizio. Si rinnova l'appuntamento con **"La Notte degli alambicchi accesi"**, quest'anno in agenda **dal 7 al 10 dicembre**. Un evento che animerà il borgo che vanta la più alta concentrazione di distillerie a carattere artigianale e a conduzione familiare in Italia.

Ancora una volta, a raccontare la storia e i segreti del 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** – nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate **#trentinowinefest** – e la collaborazione di **Garda Dolomiti e Istituto Tutela Grappa del Trentino**.

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 Santa Massenza di Vallelaghi, tanto che l'evento è quasi sempre **"sold out"**. Il piccolo borgo, noto anche con il soprannome di "piccola Nizza de Trent" per via del suo passato di località turistica estiva frequentata dai vicini abitanti di Trento, è infatti riconosciuto come vera e propria "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, 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: a ogni tappa, non mancherà una piccola degustazione con assaggi delle diverse versioni del distillato accompagnati a dolci e specialità del territorio.

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.