

VALLE DEI LAGHI

Dal 7 al 10 dicembre torna “La Notte degli alambicchi accesi”



18 Settembre 2023

Sono state annunciate le date in cui, anche quest'anno, si svolgerà “La Notte degli alambicchi accesi”, che dal 7 al 10 dicembre prossimi animerà il borgo di Santa Massenza di Vallelaghi, capitale della grappa artigianale trentina, con l'originale spettacolo della compagnia teatrale Koinè: una kermesse in cinque tappe, tante quante le distillerie del paese, che condurrà visitatori e appassionati provenienti da tutta Italia alla scoperta della storia e dei segreti del famoso distillato, tra degustazioni accompagnate da assaggi di specialità locali.

Ancora una volta, a raccontare la storia e i segreti del prezioso distillato in quello che è il borgo che vanta la più alta concentrazione di distillerie a carattere artigianale e a conduzione familiare in Italia, sarà 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. 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 (uno solo domenica 10 dicembre): ad 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.

Per maggiori dettagli e **informazioni** è possibile visitare www.gardatrentino.it/NotteAlambicchi e Pagina Facebook La notte degli alambicchi accesi oppure scrivere a turbineealambicchi@libero.it

di redazione VT