

A Santa Massenza dal 7 al 10 dicembre

Sorsi e percorsi nelle notti degli alambicchi

Viaggio nell'universo della grappa, eccellenza italiana che trova nelle valli del Trentino alcune delle migliori produzioni al mondo. Un itinerario alla scoperta di cinque distillerie rappresentative di questa grande tradizione

di Francesca Alliaa Bronner

Bucce, graspi, vinaccioli, sostanze organiche e minerali per una pratica alchemica che risale alla notte dei tempi: la distillazione, da cui nasce un elisir alcolico da meditazione: la grappa, il distillato italiano per antonomasia. Che in Trentino, più di ogni altra regione, è un vero e proprio "distillato del cuore", una sorta di cordone ombelicale con le tradizioni di famiglia secolari.

E non è un caso se, fra pochi giorni, la grappa riconosciuta come eccellenza a livello internazionale (la sua denominazione è riservata per legge ai soli distillati italiani) viene celebrata durante uno spettacolo senza uguali nel palcoscenico di Santa Massenza, antico borgo della Valle dei Laghi, vicino al lago di Toblino, che vanta la più alta concentrazione di alambicchi al mondo, considerato la culla della grappa artigianale, un vanto culturale da proporre a turisti e visitatori. Soprattutto durante i quattro giorni che ani-

mano *La notte degli alambicchi* accesi che, dal 7 al 10 dicembre, invita nel magnifico centro, noto come la piccola Nizza de Trent (per via del suo passato celebre di località turistica estiva) per raccontare la storia e i segreti della preziosa acquavite lungo un itinerario teatrale in cinque tappe messo in scena dalla compagnia Koinè (con l'Associazione culturale Santa Massenza piccola Nizza de Trent). Sono infatti le distillerie rimaste nel paese (Casimiro, Francesco, Giovanni Poli, Giulio & Mauro e Maxentia) ad accogliere gli attori, guidati dalla voce narrante di Patrizio Roversi, che accompagna i visitatori alla scoperta di questo prodotto della cultura trentina da sorseggiare intimamente.

«Dai primi del Novecento a Santa Massenza si registra un fiorire di tante piccole distillerie familiari», racconta Gianpaolo Poli, 24 anni, figlio e nipote d'arte: il padre Graziano è uno dei leader della zona per il Vino Santo (realizzato dalla Nosiola, l'unico vitigno autoctono a bacca bianca del Trentino) e il Reboro, mentre il nonno Giovanni, venuto a mancare un anno fa, è considerato uno dei

massimi esperti di distillazione. «fisi che, dal 7 al 10 dicembre, invita no ad arrivare a tredici licenze negli anni Sessanta, cifra record per un paese di poco più di 100 abitanti, praticamente una a famiglia».

Le prime licenze per poter distillare e rilasciate agli abitanti di Santa Massenza risalgono all'Ottocento, e la prima distilleria era all'interno del Palazzo Vescovile. Qui i contadini portavano la propria vinaccia per ricavarne qualche litro di grappa, a quei tempi molto preziosa per un sostentamento anche economico.

Le grappe prodotte a Santa Massenza seguono un rigido processo produttivo, protetto dal disciplinare dell'Istituto di Tutela Grappa del Trentino, fondato nel 1969. «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», spiega il distillatore, «un'arte che si tramanda da generazioni che utilizza modeste quantità di vinaccia quando è ancora fresca e profumata e un riscaldamento lento e continuo per ottenere una migliore estrazione degli aromi».

La lavorazione inizia subito dopo

la vendemmia con vinacce che provengono da tutte le valli - dalla Val di Non alla Val di Cembra, passando per la Vallagarina. «Alla fine della fermentazione, che dura circa una settimana, vengono immediatamente passate nell'alambicco per ricavarne la grappa», prosegue Poli. «L'operazione principale della distillazione consiste nel cosiddetto taglio di "testa" e di "coda", cioè le parti estreme del distillato che sono ricche di metanolo, dannoso alla salute dell'uomo, mentre si tiene la parte centrale, quella chiamata "cuore", la più pregiata: l'abilità dei distillatori sta proprio nel saper cogliere questo "cuore" di aromi e alcol, con cui si carica la caldaia. Una volta svuotata, si ricomincia da capo. Per questo si parla di distillazione discontinua. Con questi accorgimenti e usando solo vinacce selezionate e non torchiate, la grappa prodotta non ha bisogno di correzioni se non di una diluizione del tenore alcolico. Per questo è il distillato più ecologico e maggiormente legato a una economia circolare oggi indispensabile», conclude Gianpaolo Poli.

La grappa, oltre che come digestivo, può essere utilizzata con diverse funzioni anche in cucina. Quella trentina più giovane, in particolare, molto morbida, può servire a impermeabilizzare l'impasto delle pastelle da frittura, lasciando i cibi all'interno asciutti e croccanti. Oppure, ancora, ad aromatizzare gradevolmente le preparazioni di pasticceria, a marinare alcuni tipi di carne e a fare la differenza nella scenografica presentazione dei piatti alla fiamma. Esperienze sensoriali dapprovare, fra un sorso e un percorso, nelle prossime notti degli alambicchi accesi.

REPRODUZIONE RISERVATA



Mart di Rovereto Incisioni e tele pregiati firmati Albrecht Dürer

Il Mart di Rovereto celebra il maestro del Rinascimento tedesco con la mostra *Dürer. Mater et Melancholia*, presentando dal 7 dicembre al 3 marzo la *Madonna col*

Bambino (in foto), prezioso olio su tavola eseguito nel corso di uno dei viaggi in Italia di Albrecht Dürer, al quale si aggiungono una serie di incisioni, tra cui la celebre *Melancholia I*. La mostra, da un'idea di Vittorio Sgarbi e a cura di Daniela Ferrari e Stefano Roffi, si apre all'arte contemporanea e crea dialoghi e relazioni con artisti come Vanessa Beecroft o Giorgio de Chirico. **-Elisa Mondani**



Palazzo delle Albere Arrivano gli sciamani per svelare l'invisibile

Un immaginario di riti atavici, maschere e luoghi esotici. *Sciamani. Comunicare con l'invisibile*, visitabile dal 15 dicembre al 30 giugno al Palazzo delle Albere a Trento

(in foto), prova a dare delle risposte su cosa sia lo sciamanesimo attraverso l'antropologia, l'arte, le neuroscienze e l'archeologia. La mostra, che vede collaborare Mart, Muse, Mets e Fondazione Sergio Poggianella, ha al centro una ricca collezione di manufatti provenienti da Siberia e Mongolia e invita a riflettere sulla globalizzazione culturale e sulla tutela delle diversità. **-e.m.**



17/10



Tre drink di conforto

Dall'alto, il Bombardino, a base di zabaione e panna, è un toccasana dopo una giornata sulla neve.
Il Parampampoli, ricetta trentina (depositata) con caffè, miele, vino, distillato d'uva e aromi segreti.
Il Vin brulé, vino cotto classico dell'inverno, ottimo rimedio anche contro i raffreddamenti di stagione



FOTO P. GEMELLIANI
FOTO 1

▲ Buono spirito

Nella foto grande, la distilleria Pilzer in Val di Cembra.
A sinistra, la distilleria Giovanni Poli a Santa Massenza. Sopra, uno scorcio del paese di Santa Massenza, "la piccola Nizz de Trent", durante una scorsa edizione della Notte degli alambicchi accesi

