

Itinerari e sapori

Teatro (e grappa) in distilleria «La notte degli alambicchi» va in scena a Santa Massenza

di
**Francesca
Negri**

Poco distante da Trento e dal Lago di Garda, la Valle dei Laghi è un luogo dal raro fascino in ogni stagione, dove è l'acqua a dominare il paesaggio composto da un mosaico di vigne, ulivi, vegetazione alpina e mediterranea. Incastonato in que-

le», attraverso una suggestiva rappresentazione teatrale, ideata dalla compagnia Koinè e immersa nella magia dell'atmosfera natalizia, che si sviluppa in cinque tappe, ciascuna ospitata da una delle distillerie del paese, e che conduce i partecipanti alla scoperta dei segreti della grappa trentina.

Le cinque distillerie protagoniste dell'evento – Giovanni Poli, Casimiro, Francesco, Giulio & Mauro e Maxentia – apriranno le loro porte ai visitatori, suddivisi in gruppi e guidati dalla voce narrante di Patrizio Roversi, noto volto televisivo.

Ogni tappa prevede una breve degustazione di grappe, che a Santa Massenza vengono prodotte seguendo rigide regole sancite dall'Istituto di tutela grappa del Trentino, tra cui l'utilizzo esclusivo di vinacce fresche locali e la distillazione con il metodo tradizionale «a bagnomaria» in alambicchi discontinui. Questa tecnica artigianale, tramandata di generazione in generazione, garantisce una distillazione

lenta e uniforme, che esalta gli aromi e preserva la freschezza delle vinacce.

Gli spettacoli di «La notte degli alambicchi accesi» si terranno il 6 e il 7 dicembre alle 17 e alle 21, mentre domenica 8 dicembre sarà previsto uno spettacolo alle 16 e uno alle 20.

La quota di partecipazione è di 16 euro per gli adulti, 10 euro per i ragazzi dai 6 ai 18 anni e gratuito per i bambini sotto i 6 anni.

La prenotazione è obbligatoria e si può effettuare direttamente online sul sito www.gardatrentino.it oppure scrivendo una email all'indirizzo turbineealambicchi@libero.it.



sta terra di rara bellezza, c'è un piccolo gioiello: Santa Massenza, dove si producono grappe eccellenti, frutto dell'arte di antiche distillerie, tartufi neri e broccoli talmente particolari e gustosi da essere annoverati tra i Presidi Slow Food.

Ed è proprio alla produzione di grappe di questo paese la cui storia è stata segnata in primis dalla centrale idroelettrica, che è dedicata una delle rassegne più apprezzate del Trentino.

«La notte degli alambicchi accesi», quest'anno si svolgerà dal 6 all'8 dicembre e sa raccontare in modo emozionale e coinvolgente la storia di Santa Massenza, conosciuta come la «capitale della grappa artigiana»

