

DA NON PERDERE

A Santa Massenza si accende la notte degli alambicchi

All'Immacolata appuntamento nel piccolo borgo che ospita 5 produttori. Il programma del festival

■ Sembra presto, anche prematuro, ma non lo è. Perché a Santa Massenza, borgo con un centinaio di abitanti e ben cinque distillerie (tredici fino agli Ottanta) a un quarto d'ora da Trento lungo la strada che collega la Valle dei Laghi alle sponde del Garda trentino, c'è già fermento.

La cosiddetta, a ragione, capitale della grappa made in Trentino si prepara all'appuntamento dell'anno e della grappa per eccellenza: La Notte degli Alambicchi Accesi (gli alambicchi sono le apparecchiature in rame protagoniste del processo di distillazione: trasformano le vinacce in grappe, preservando aromi e fragranze naturali, ndr). L'evento anche quest'anno torna a cavallo dell'Immacolata per celebrare il prodotto principe della zona, nonché un'eccellenza riconosciuta dentro e fuori i confini nazionali. Organizzata dall'Associazione culturale «Santa Massenza piccola Nizza de Trent» con il supporto di Garda Trentino e Trentino Marketing e il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche #trentinowinefest, l'evento dura quattro giorni e

diventa - ormai da una decina di anni, da quando, cioè, è nata - un appuntamento fisso per intenditori e curiosi.

Ad accomunare gli uni e agli altri e ad attirarli tutti a partecipare all'iniziativa, la passione per un distillato intramontabile e il desiderio di scoprirlo in ogni sua declinazione. Nessun posto da questo punto di vista può competere con Santa Massenza e nessun evento può reggere il confronto con La Notte degli Alambicchi Accesi. Esagerato? Nient'affatto.

Il borgo spicca nel panorama non solo per concentrare il più alto numero di distillerie della provincia, ma anche e soprattutto per portare avanti l'antica tradizione del lambiccar, il lavoro di distillazione in dialetto trentino. Santa Massenza custodisce, esprime e tramanda un patrimonio storico e culturale unico che, fondato su ingredienti naturali, lavorazione artigianale e instancabile ricerca di qualità, ha cambiato di netto la considerazione della grappa: da prodotto umile a eccellenza riconosciuta nelle nicchie enogastronomiche.

Il festival è una quattro giorni all'insegna della grappa e della

convivialità. Per l'edizione 2024 la compagnia Koinè metterà in scena uno spettacolo con ben sette repliche. Il pubblico non si limiterà ad assistere, ma parteciperà proprio, diviso in cinque gruppi di massimo cinquanta persone. Ogni partecipante, dotato di radiocuffie, sarà guidato dalla voce narrante del conduttore Patrizio Roversi all'interno delle cinque distillerie storiche del borgo, che diventeranno così l'inedito palcoscenico dove mettere in scena i cinque episodi itineranti che compongono lo spettacolo. L'ultimo atto dello show si svolgerà nella piazza principale del paese, con tutti e i gruppi riuniti per un brindisi finale. Nel corso della manifestazione sfileranno, poi, i piatti della tradizione, serviti per l'occasione dalla Proloco e dalle distillerie Francesco e Casimiro. Mentre nell'antica distilleria Lorenzin di Giovanni Poli verrà imbandita la «cena del mastro distillatore». Nessuna anticipazione sul menù, ma sicurezza sulla grappa d'eccezione offerta a tavola.

Info: www.gardatrentino.it; biglietto: 16 euro dai 17 anni in su, 10 euro dai 6 ai 16 anni, gratuito per i bambini fino a 6 anni.

CV