

Santa Massenza | Sabato il primo dei tre appuntamenti con lo spettacolo nelle distillerie è già praticamente sold out

“Alambicchi accesi”, attesa a mille

SANTA MASSENZA - Procedono a passo spedito le iscrizioni alla sedicesima edizione de “La notte degli alambicchi accesi” di Santa Massenza, tanto che lo spettacolo di sabato 7 dicembre alle 17 risulta già sold out e anche quello delle 21 è quasi al completo, con molti ospiti da fuori provincia. Bene anche le richieste per gli appuntamenti del 6 dicembre, sempre alle 17 e alle 21, e dell'8 dicembre, alle 16 e alle 20.

Segno che l'evento dedicato alla grappa trentina continua ad esercitare il suo fascino e ad attirare moltissimi turisti. Merito di una proposta vincente che abbina il racconto di una produzione così identificativa per il territorio, come la grappa, ad un momento di convivialità e divertimento che si imprime nei ricordi dei partecipanti, tanto che spesso ritornano.

Lo spettacolo, organizzato dall'Associazione “Piccola Nizza de Trent” e ideato e interpretato dalla compagnia teatrale Koinè, prende vita nelle cinque



distillerie del paese – Giovanni Poli, Casimiro, Distilleria Francesco, Giulio & Mauro e Maxentia – dove i partecipanti, suddivisi in 5 gruppi da 50 persone l'uno, si recano a turno per assistere ai diversi episodi, guidati lungo il tragitto tramite radiocuffia dalla voce narrante del

conduttore Patrizio Roversi. Quest'anno, in particolare, uno sketch sarà dedicato al ricambio generazionale nel mondo dei distillatori, con un simpatico confronto tra padri e figli.

Si consiglia di arrivare almeno un'ora prima dell'inizio

dell'evento per garantire il tempo necessario alle operazioni di accredito e la consegna delle radiocuffie.

Nel corso della tre giorni verranno inoltre allestiti due punti ristoro, per i quali è vivamente consigliata la prenotazione. L'Antica Distilleria Lorenzin Giovanni Poli proporrà taglieri vari, anche con tortel de patate, crostone di polenta con aringa flambata alla grappa, orzotto al radicchio con profumo di grappa di cirmolo, canederli in brodo o alla crema di burro alla grappa di Traminer e dolci trentini della tradizione, come strudel, zelten e torta de fregolotti.

La Distilleria Francesco, invece, proporrà gulash suppe, tagliere alla trentina con tortel de patate e torta di carote o dolce del giorno.

L'evento è organizzato con il supporto di Garda Trentino e dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino e la collaborazione della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.