

Torna la manifestazione 'La Notte degli Alambicchi Accesi'

Il borgo di Santa Massenza di Vallelaghi si veste a festa

Grappa artigianale Viaggio nei sapori e nella tradizione



Grappa protagonista
(foto a destra di Romano
Magrone) come elemento
di promozione
del territorio trentino
Il borgo di Santa Massenza
si veste a festa
» si prepara ad accogliere
migliaia di visitatori
(foto sotto di Luca Rotondo)



di Egidio Scala

I sapori della tradizione che si sposano con la magia delle festività in un'alchimia meravigliosa che solo il Natale sa regalare. Il Trentino propone iniziative ed esperienze alla scoperta del suo grande patrimonio naturalistico, storico, artistico ed enogastronomico durante tutto l'anno e in questo periodo in particolare.

Un evento imperdibile, per originalità e fascino, è 'La Notte degli Alambicchi Accesi' nell'incantevole borgo di Santa Massenza di Vallelaghi. Grappa artigianale trentina, uno spettacolo teatrale itinerante - messo in scena dalla compagnia Koinè - che ne racconta la storia, le tradizioni e i segreti del paese saranno gli ingredienti della manifestazione nel fine settimana dal 6 all'8 dicembre.

A organizzare l'attesa iniziativa è l'associazione culturale 'Santa Massenza piccola Nizza de Trent', 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'.

Nella magica atmosfera natalizia, il borgo conosciuto come la 'capitale della grappa artigianale', attende l'immane folla di appassionati, che gli attori di Koinè accompagneranno alla scoperta delle cinque distillerie protagoniste della kermesse: Giovanni Poli, Casimiro, Distilleria Francesco, Giulio & Mauro e Maxentia. Le aziende apriranno le porte ai visitatori, suddivisi in gruppi e guidati tramite radiocuffia dalla voce narrante di Patrizio Roversi, noto volto televisivo. Ogni tappa prevede una breve degustazione.

Un evento che nasce per ricordare le nottate passate in distilleria con l'obiettivo di massimizzare la produzione giornaliera su cui veniva pagata una imposta forfettaria. Un'eredità dell'impero austro-ungarico, che portava i vari distillatori a farsi compagnia l'un l'altro tra chiacchiere e qualche assaggio di grappa.

Gli spettacoli sono in calendario venerdì 6 e sabato 7 dicembre alle 17 e alle 21, mentre domenica 8 si anticiperà alle 16 e alle 20 ed è consigliabile la prenotazione perché, anno dopo anno, registrano sempre il tutto esaurito: la manifestazione è infatti ormai considerata un vero e proprio evento cult per visitatori e trentini.

Ma come si realizza il distillato così amato dai locali e dai turisti? Il rigido processo produttivo delle grappe che vi si producono è protetto dal disciplinare dell'Istituto di Tutela Grappa del Trentino. Tra le sue regole spiccano l'utilizzo esclusivo di vinacce fresche locali e la tradizionale distillazione con il metodo 'a bagnomaria' in alambicchi discontinui.

Stiamo parlando di un'autentica 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.