

SECOLO TRENTINO

ATTUALITÀ ▾ POLITICA ▾ SOCIETÀ ▾ CULTURA ▾ ECONOMIA ▾ EDITORIALI ▾ ESTERI ▾ SPORT ▾ SCIENZE ▾ 🔍



EVENTI



redazione

Alambicchi accesi, verso il tutto esaurito

2 settimane ago 3 minuti di lettura



2 settimane ago



3 minuti di lettura



Condividi

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 17.00 risulta già sold out e anche quello delle 21.00 è quasi al completo, con molti ospiti da fuori provincia. Bene anche le richieste per gli appuntamenti del 6 dicembre, sempre alle 17.00 e alle 21.00, e dell'8 dicembre, alle 16.00 e alle 20.00.

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.

La grappa del Trentino IG

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. 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.