



La notte degli alambicchi accesi

DI STEFANIA CASAGRANDA

Questa manifestazione custodisce la storia della grappa di Santa Massenza, la capitale della grappa artigianale

Da sedici anni a inizio dicembre Santa Massenza di Vallelaghi ospita quello che ormai è diventato un rito collettivo: La notte degli alambicchi accesi. Uno spettacolo teatrale itinerante tra le cinque distillerie del borgo per scoprire, grazie alla bravura e alla capacità di racconto della compagnia Molini e della sua voce narrante Patrizio Rovera, la storia e i caratteri della grappa artigianale trentina, ma anche conoscere più da vicino i distillatori che con passione ed orgoglio portano avanti questa antica tradizione. Si perché Santa Massenza è anche nota come "la capitale della grappa artigianale" visto che conta la più alta concentrazione di distillerie familiari. Oggi sono cinque su poco più di un centinaio di abitanti,

ma fino agli anni Ottanta erano addirittura 13, vale a dire una ogni dieci abitanti. Una storia che parte da lontano: nel 1500 il borgo era sede della "Mensa vescovile", responsabile della produzione del cilè per le tavole del Consiglio di Trento e, tra le altre cose, ai contadini era affidata la cura dei due alambicchi siti nella dimora estiva del Principe Vescovo. Era lui l'autorità preposta alla distillazione e al commercio dell'acquavite. Gli abitanti consegnavano le vinacce per la lavorazione della grappa ma, decaduto il potere vescovile e il suo monopolio sulla distillazione, cominciarono a produrre la grappa in autonomia.

È sotto l'Impero Austro-ungarico che si registrano le prime licenze private e l'attività di distillazione si diffonde. Un'attività rigidamente regolamentata, in particolare, il permesso per la cotta delle vinacce veniva concesso ad ore con un limite per ogni distillata di 24 ore per distillatore, che ovviamente venivano sfruttate a pieno per ottimizzare al massimo la spesa. Un tipo di licenza, detta "quinta giornaliera", che per la sua facile gestione rimase in uso anche in seguito, visto che era legata al pagamento di un importo forfettario per le giornate in cui si desiderava distillare.

E così, durante le fredde notti invernali in cui gli alambicchi erano scaldati al fuoco della legna, i distillatori si facevano visita l'un l'altro per ingannare il tempo scambiandosi consigli ma anche racconti, in quel tipico filò che da sempre caratterizza l'interrelazione delle comunità rurali.

Una storia raccontata e valorizzata anche nella mostra permanente "Un viaggio tra turbine e alambicchi", allestita nel 2007 in un palazzo del centro storico di Santa Massenza. Qui, oltre alle genealogie dell'arte distillatoria, tra pannelli espositivi, antichi attrezzi e bottiglie storiche, si indaga il ruolo della grande Centrale Idroelettrica costruita sulle rive del lago nel dopoguerra e, di conseguenza, l'istruccia che si è generato

tra modernizzazione e tradizione. Nonostante le grandi opportunità lavorative offerte dall'arrivo di questa importante realtà industriale, infatti, le famiglie del paese non smisero di distillare e continuarono a dedicarsi a questa preziosa e distintiva risorsa.

Una risorsa che si cresceva e si è raffinata nel tempo, fino a diventare la grande eccellenza che oggi tutti riconoscono. A tutela e valorizzazione della sua produzione opera l'Istituto Tutela Grappa del Trentino fondato nel 1969 da Bertagnoni, Pisoni, Sebastiani, Segnera e Riccetti, che hanno dato vita al disciplinare. Tra le sue regole spiccano l'utilizzo esclusivo di vinacce fresche locali e la tradizionale distillazione con il metodo "a bagnomaria" in alambicchi distaccati. Un'antico arte che si tramanda da generazioni e prende l'utilizzo di moderne 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. A garanzia della qualità, anche la collaborazione con Fondazione Misch - Istituto Agrario di San Michele all'Adige, che effettua costantemente analisi chimiche e di laboratorio, e con la Commissione dedicata della Camera di Commercio di Trento, la quale si occupa degli esami organolettici. Le bottiglie sono facilmente riconoscibili grazie al marchio del Tridente.



La notte degli alambicchi accesi


DI STEFANIA CASAGRANDA

Questa manifestazione custodisce la storia della grappa di Santa Massenza, la capitale della grappa artigianale

Da sedici anni a inizio dicembre Santa Massenza di Vallelaghi ospita quello che ormai è diventato un rito collettivo: La notte degli alambicchi accesi. Uno spettacolo teatrale itinerante tra le cinque distillerie del borgo per scoprire, grazie alla bravura e alla capacità di racconto della compagnia Koiné e della sua voce narrante Patrizio Roversi, storia e curiosità della grappa artigianale trentina, ma anche conoscere più da vicino i distillatori che con passione ed orgoglio portano avanti questa antica tradizione. Sì perché Santa Massenza è anche nota come "la capitale della grappa artigianale" visto che conta la più alta concentrazione di distillerie familiari. Oggi sono cinque su poco più di un centinaio di abitanti,

ma fino agli anni Ottanta erano addirittura 13, vale a dire una ogni dieci abitanti.

Una storia che parte da lontano: nel 1500 il borgo era sede della "Mensa Vescovile", responsabile della produzione dei cibi per le tavole del Concilio di Trento e, tra le altre cose, ai contadini era affidata la cura dei due alambicchi siti nella dimora estiva del Principe Vescovo. Era lui l'autorità preposta alla distillazione e al commercio dell'acquavite. Gli abitanti consegnavano le vinacce per la lavorazione della grappa ma, decaduto il potere vescovile e il suo monopolio sulla distillazione, cominciarono a produrre la grappa in autonomia.



È sotto l'Impero Austro-ungarico che si registrano le prime licenze private e l'attività di distillazione si diffonde. Un'attività rigidamente regolamentata. In particolare, il permesso per la cotta delle vinacce veniva concesso ad ore con un limite per ogni distillata di 24 ore per distilleria, che ovviamente venivano sfruttate a pieno per ottimizzare al massimo la spesa. Un tipo di licenza, detta "quota giornaliera", che per la sua facile gestione rimase in uso anche in seguito, visto che era legata al pagamento di un importo forfettario per le giornate in cui si desiderava distillare.

E così, durante le fredde notti invernali in cui gli alambicchi erano scaldati al fuoco della legna, i distillatori si facevano visita l'un l'altro per ingannare il tempo scambiandosi consigli ma anche racconti, in quel tipico filò che da sempre caratterizza l'intrattenimento delle comunità rurali.

Una storia raccontata e valorizzata anche nella mostra permanente "Un viaggio tra turbine e alambicchi", allestita nel 2007 in un palazzo del centro storico di Santa Massenza. Qui, oltre alla genesi dell'arte distillatoria, tra pannelli espositivi, antichi attrezzi e bottiglie storiche, si indaga il ruolo della grande Centrale Idroelettrica costruita sulle rive del lago nel dopoguerra e, di conseguenza, l'intreccio che si è generato

tra modernizzazione e tradizione. Nonostante le grandi opportunità lavorative offerte dall'avvento di questa importante realtà industriale, infatti, le famiglie del paese non smisero di distillare e continuarono a dedicarsi a questa preziosa e distintiva risorsa.

Una risorsa che è cresciuta e si è raffinata nel tempo, fino a diventare la grande eccellenza che oggi tutti riconoscono. A tutela e valorizzazione della sua produzione opera l'Istituto Tutela Grappa del Trentino fondato nel 1969 da Bertagnolli, Pisoni, Sebastiani, Segnana e Bassetti, che hanno dato vita al disciplinare. 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. A garanzia della qualità, anche la collaborazione con Fondazione Mach – Istituto Agrario di San Michele all'Adige, che effettua costantemente analisi chimiche e di laboratorio, e con la Commissione dedicata della Camera di Commercio di Trento, la quale si occupa degli esami organolettici. Le bottiglie sono facilmente riconoscibili grazie al marchio del Tridente.