A SANTA MASSENZA DI VALLELAGHI (TN) SI RINNOVA LA MAGIA DE “LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI”

Categories: Enogastronomia News, News

L’antica arte di trasformare la vinaccia in prezioso distillato si rinnova ogni anno a **Santa Massenza di Vallelaghi**.
Questo il magico processo protagonista de “**La notte degli alambicchi acces**i”, speciale spettacolo teatrale itinerante organizzato dall’**Associazione culturale “Santa Massenza piccola Nizza de Tren**t” con il supporto di **Trentino Marketing**, il coordinamento della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**.

Una manifestazione inserita nell’ambito delle iniziative di promozione di eventi enologici provinciali denominate **#trentinowinefest** e la collaborazione di **Garda Dolomiti**

ed **Istituto Tutela Grappa del Trentino**.

Un evento in programma da giovedì 8 a domenica 11 dicembre 2022, diventato ormai una tradizione, cui ogni anno si danno appuntamento centinaia di visitatori da tutta Italia che riempiono di allegria le stradine del piccolo borgo di **Santa Massenza di Vallelaghi**, detto anche la "**Piccola Nizza de Trent**".

Un simpatico appellativo derivante dal ridente passato di località turistica estiva amata soprattutto dai vicini abitanti di **Trento** e riconosciuta come "**Capitale della grappa artigianale**", in quanto vanta la maggiore concentrazione in Italia di distillerie artigianali a conduzione familiare.

Queste distillerie, prezioso patrimonio storico-culturale del borgo, diventano teatro e palcoscenico di diversi episodi dello spettacolo itinerante degli attori della **Compagnia teatrale Koinè**, guidati dalla divertente voce narrante di Patrizio Roversi.

Le performance previste saranno sette in scena per due volte al giorno, nel corso di quattro giorni (l'8, il 9 e il 10 mentre una l'11 dicembre).

Per l'occasione, di volta in volta gli spettatori saranno divisi in 5 gruppi, dotati di radiocuffie e condotti all'interno delle cinque distillerie del paese: Distilleria Casimiro, **Distilleria Francesco**, **Distilleria Giovanni Poli**, **Distilleria Giulio & Mauro** e **Maxentia**.

Ad ogni tappa, sarà prevista anche una piccola degustazione, con assaggi delle varie versioni del distillato, tra cui la **grappa di Nosiola**, vitigno rappresentativo della **Valle dei Laghi** ed unica varietà a bacca bianca autoctona della provincia.

Ma anche di **Vino Santo**, prodotto di nicchia ottenuto dalle vinacce degli acini di **Nosiola** lasciati appassire fino a primavera, in abbinamento a dolci e specialità del territorio.

Un appuntamento che valorizza la grappa artigianale trentina ed il suo rigido processo produttivo, protetto dal disciplinare dell'**Istituto Tutela Grappa del Trentino**, che prevede l'utilizzo esclusivo di vinacce fresche locali e la tradizionale distillazione con il metodo "a bagnomaria" in alambicchi discontinui.

www.gardatrentino.it/NotteAlambicchi
ww.tastetrentino.it/trentinowinefest

(Piergiorgio Felletti)