

La notte degli alambicchi accesi

Santa Massenza
 5 e 6, 12 e 13 dicembre 2008
 ore 18 e 21

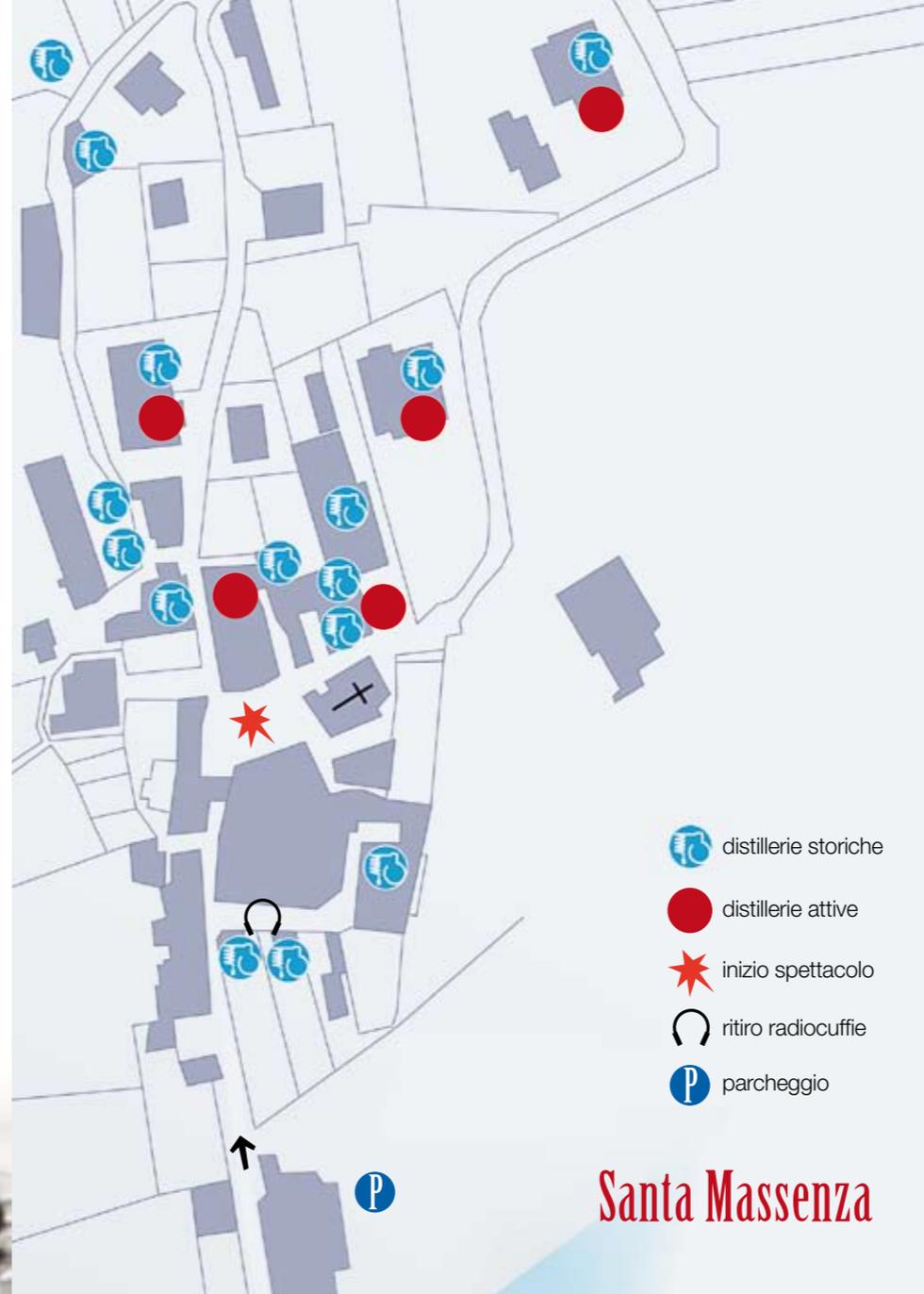
Dal 29 novembre al 14 dicembre
 il centro storico di Santa Massenza
 ospiterà la quinta edizione
 del Mercatino Natalizio delle Meraviglie



La Trentino Grappa

La grappa è storia, tradizione e natura ma anche sapere e rigore produttivo garantiti dal marchio Trentino Grappa. Questo sigillo a forma di Tridente, ben visibile sul collarino delle produzioni garantite, assicura l'utilizzo di vinacce trentine sottoposte a distillazione con il metodo detto "a bagnomaria", il superamento di accurati controlli chimici e il rispetto di precisi parametri organolettici. Una speciale Commissione, che si riunisce ogni quindici giorni, valuta se il prodotto è conforme alle indicazioni poste sull'etichetta e se può fregiarsi dell'ambito marchio Trentino Grappa. La Commissione effettua, successivamente, un ulteriore controllo direttamente nei negozi.

Si tratta di un processo complesso e accurato che garantisce e tutela la produzione del distillato di vinaccia trentino. Impegnato in questa importante opera di tutela e di garanzia sia in Italia che all'estero, è l'Istituto Tutela Grappa del Trentino nato nel 1969, composto da 30 soci che rappresentano la quasi totalità della produzione trentina.



- distillerie storiche
- distillerie attive
- inizio spettacolo
- ritiro radiocuffie
- parcheggio

Santa Massenza



La notte degli alambicchi accesi

Santa Massenza, 5 e 6, 12 e 13 dicembre 2008
 Spettacolo di teatro itinerante nelle vie del centro con degustazioni nelle distillerie storiche

Santa Massenza culla della grappa artigianale

A quindici minuti da Trento si apre la Valle dei Laghi con il suo clima gradevole tutto l'anno e l'acqua che domina il paesaggio con i bacini di Terlago, Santa Massenza, Toblino, Cavedine e altri più piccoli. In questa zona si incontra un paesaggio mutevole e scandito dalla vegetazione alpina che gradualmente lascia posto a quella mediterranea: è qui che convivono olivo, faggio, leccio e conifere, così come l'alloro e il muschio. È uno spettacolo di particolare dolcezza con piccoli rilievi, distese di frutteti e vigne, boschi, profili dolomitici in lontananza, laghetti e tutta questa meraviglia è accarezzata dallo sguardo dei castelli, da quelli di Maddruzzo e di Terlago fino all'incantevole e romantico Castel Toblino.

Nella valle si trova Santa Massenza che può essere considerata la culla della grappa artigianale: qui l'arte distillatoria è infatti una tradizione centenaria, tanto che fino agli anni Ottanta erano ben 13 le distillerie in un paesino di poche centinaia di abitanti. Oggi ne sono rimaste cinque che producono grappe di eccellente qualità. Da metà settembre a fine dicembre qui ci si dedica all'arte della distillazione, tramandata da generazioni. Al tepore degli alambicchi in rame si possono seguire tutte le fasi della lavorazione e farsi raccontare dai maestri distillatori le storie e leggende che hanno popolato questo borgo, dove in questo periodo dell'anno le distillerie alimentavano giorno e notte le caldaie di legna di pino, ricca di resina adatta a generare una fiamma lunga che avvolgeva scoppiettante il paiolo. Il distillatore controllava la "cotta" e attendeva il profumo e le prime gocce di grappa. La notte era lunga a "lambicar" e la visita alle distillerie vicine diventava quindi un momento per rinfrancarsi e scambiare chiacchiere, confidenze e ricordi nel silenzio della notte.



La notte degli alambicchi accesi

Spettacolo di teatro itinerante nelle vie del centro con degustazioni nelle distillerie storiche

Questo spettacolo teatrale itinerante intende raccontare gli aspetti fisici, storici e antropologici dell'arte della distillazione della grappa.

Il percorso attraverserà la storia, e il presente, delle numerose famiglie di distillatori del paese e del Trentino innestandosi in quella Storia più vasta che iniziò quando i principi vescovi di Trento soggiornavano nel loro palazzo di Santa Massenza proteggendo, stimolando e regolamentando l'attività dei distillatori.

Un evento in cui si rivive il passato, si celebra la finezza della grappa di oggi e si brinda al suo futuro. Verranno raccontati i procedimenti scientifici e quelli simbolici indispensabili per ottenere, come lo fa la distillazione, la separazione della materia leggera da quella pesante e tutte le evoluzioni necessarie per arrivare all'elevazione della qualità.

Lo spettacolo è itinerante e lo spettatore, dotato di una radio con cuffie, viene guidato lungo le vie del paese per assistere a scene sulla fisica dell'alambicco, a performance video in cui si può bere perché l'alcol è virtuale, a canti lirici in cui si distilla la poesia e a sobri brindisi in cui la grappa può svolgere ancora la sua funzione sociale.



Programma

venerdì 5, sabato 6 dicembre ore 18 e 21

venerdì 12, sabato 13 dicembre ore 18 e 21

approfitta del transfer dedicato con partenza da Trento!

Partenza da Trento alle ore 17,30 e alle ore 20,15

Rientro da Santa Massenza alle ore 21 o alle ore 23

info e prenotazioni

Lo spettacolo è gratuito su prenotazione

Il transfer viene attivato per un minimo di 10 persone fino ad esaurimento posti

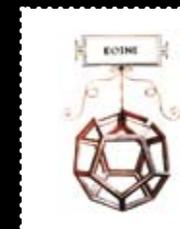
Costo a/r € 8 con prenotazione obbligatoria

Prenotazioni entro le ore 12 del giorno dello spettacolo

presso l'APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi 0461 864400 / 216000

La notte degli alambicchi accesi è un progetto a cura dell'Assessorato all'agricoltura, al commercio e turismo della Provincia autonoma di Trento, dell'Associazione culturale Santa Massenza, "piccola Nizza de Trent", con la collaborazione dell'APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi, del Comune di Vezzano, dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino, di Trentino S.p.A

Foto archivio Trentino Spa, C. Baroni, F. Faganello, R. Zajak



La Compagnia Teatrale Koinè è formata da un gruppo di artisti che lavora su progetti speciali finalizzati alla promozione e valorizzazione di un territorio e dei suoi prodotti agricoli e turistici.

Anche con questo spettacolo intende divulgare i processi di produzione dei "prodotti agricoli esemplari", quelli cioè che, oltre a esprimere un'alta qualità organolettica, nascono da processi produttivi, tradizionali e non, che valorizzano culturalmente, turisticamente ed ecologicamente il paesaggio agrario in cui sono coltivati e trasformati. L'evento, oltre a essere un fatto promozionale, diviene quindi strumento pedagogico per la divulgazione delle componenti materiali ed etiche dell'agire agricolo.

Via Ca' Basinelli 266 41050 Roccamalatina MO