



► 05 Dicembre 2015

Enogastronomia **Gli appuntamenti**

Piacere



La notte degli alambicchi Magia a Santa Massenza

di **Francesca Negri**

Le distillerie storiche di Trentino Grappa al centro di uno spettacolo itinerante nelle vie del borgo di Santa Massenza. Torna anche quest'anno la magia de *La notte degli alambicchi accesi*, in programma da domani a martedì. La formula è quella che in questi anni ha decretato il successo di questa manifestazione: lo spettacolo è itinerante e lo spettatore, dotato di una radio con cuffie, viene guidato lungo le vie del paese di Santa Massenza per assistere a scene sulla fisica dell'alambicco, a performance video in cui l'ebbrezza dell'alcol è virtuale, a canti lirici in cui si distilla la poesia e a sobri brindisi in cui la grappa può ancora svolgere la sua funzione sociale. 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 al prodotto finale che da secoli inebria gli uomini. Domani e lunedì *La notte degli alambicchi accesi* va in scena alle 18 e alle 21, il giorno dell'Immacolata alle 17. La quota di partecipazione è di 10 euro a persona.

Gli appassionati di olio extravergine d'oliva domani e lunedì potranno partecipare all'ultima tappa di *Girolio d'Italia-Speciale expo 2015*, il tour del gusto promosso dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio, che approda ad Arco, Riva del Garda, Tenno e Nago Torbole sul Garda. La staffetta di eventi dedicati all'olio comincia da Arco domani con l'inaugurazione della tappa prevista alle 10 nella Sala Consiliare del Casinò Municipale da parte delle autorità, seguita, alle 10.30, dal convegno *Goccia dopo goccia. Opportunità e tecniche di irrigazione dell'olivata*. Nell'occasione, sarà possibile vedere *Opere al Frantoio*, l'esposizione di opere d'arte

sul tema del frantoio, provenienti da una collezione privata e realizzata in collaborazione con Frantoio Ivo Bertamini. Subito dopo i produttori locali proporranno degli assaggi di prodotti tipici abbinati all'olio extravergine d'oliva del territorio.

Pausa pranzo a tema con i ristoranti Il Ritratto e Veganima di Arco e Anliche Mura di Riva del Garda che proporranno menu ad hoc illustrati da un tecnico assaggiatore abilitato dal Mipaf che consiglierà i migliori abbinamenti degli oli extravergini d'oliva locali con le pietanze proposte. Nel pomeriggio di domani Girolio farà quindi tappa a Tenno dove alle 17, nella sede Consorzio prodotti tipici del Tennesse ci sarà il corso per assaggiatori (gratuito con iscrizione obbligatoria) a cura di Gino Celletti (Capo Panel Internazionale).

Infine, alle 20.30 cena degustazione al ristorante Forte Alto di Nago (evento a pagamento, per info 0464/505566). Lunedì a Riva del Garda si entra nel vivo degli appuntamenti dedicati alle famiglie. Alle 15.30 nella Sala ex Biblioteca (Scuole Damiano Chiesa) si svolgerà *Mamma, che olio mi dai?*, la conferenza-gioco per mamme e bambini sull'utilizzo dell'olio extravergine di oliva nell'ottica di un'alimentazione sana, a cui seguirà una degustazione per tutti i partecipanti. Per ulteriori informazioni, si può visitare il sito web www.academiaolivolito.it.

Infine, domani dalle 10 alle 12, alle Cantine Ferrari di Ravina, visita guidata per scoprire tutti i segreti della maison spumantistica trentina insignita dell'ambito titolo «European Winery of the Year» ai Wine Star Awards della rivista americana Wine Enthusiast. A seguire, show cooking di Alfio Ghezzi con creazione del riso mantecato al Trentingrana, mele e timo che sarà poi degustato da tutti i partecipanti.

Domani

Gli appassionati di olio extravergine potranno partecipare alla tappa di «Girolio»