



► 9 gennaio 2017

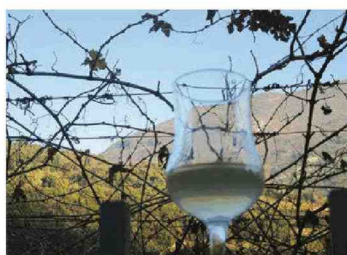
MANIFESTAZIONI

TRENTO

A Santa Massenza un viaggio alla scoperta dei segreti della grappa

Poco più di un centinaio di abitanti e ben 5 distillerie storiche. Un numero che la dice lunga sull'importanza della grappa a Santa Massenza, un piccolo paesino del Trentino, famoso per il bacino omonimo e per la centrale idroelettrica più potente della regione. E per far conoscere una realtà così radicata sul territorio come quella della distillazione delle vinacce, anche quest'anno nel ponte dell'Immacolata di inizio dicembre, si è svolto lo spettacolo teatrale itinerante "La notte degli alambicchi accesi" che ha richiamato centinaia di visitatori.

Guidati dagli attori della compagnia Koinè gli ospiti sono stati condotti lungo le vie del paese presso le distillerie Maxentia, Giovanni Poli, Francesco Poli, Giulio & Mauro, e Casimiro, dove i mastri distillatori hanno illustrato le diverse fasi della lavorazione della grappa aiutati dalle performance teatrali e dalle apprezzate degustazioni. Dai procedimenti tecnici a quelli simbolici



per separare la materia leggera da quella pesante mediante la distillazione, una sorta di allegoria della realtà umana che per tre giorni hanno fatto rivivere le storie e le leggende di chi ha curato questo mestiere lungo le generazioni fino a oggi. "La notte degli alambicchi accesi", un progetto a cura di numerose associazioni territoriali tra cui l'Istituto Tutela Grappa del Trentino, ha l'obiettivo di diffondere



una storia che viene da molto lontano: le prime testimonianze dello studio sulla distillazione delle vinacce risalgono al 1600 ad opera dei Gesuiti, e la grappa che è un prodotto solo italiano, è riconosciuta "Indicazione geografica" dal 2008 (Reg. Ue 110/2008) ed è prodotta secondo un disciplinare aggiornato recentemente con il decreto Mipaaf 717/2016.

Dulcinea Bignami

LOMBARDIA

Con "I Mangiapolenta" Combi Mais è arrivato in città

Anche "I Mangiapolenta", innovativa realtà nella ristorazione che ha riscoperto la polenta, uno dei piatti tipici della tradizione lombarda, ha scelto Combi Mais. Il primo punto vendita si trova nel cuore di Milano in via Carducci 11 e ne seguiranno altri entro l'anno. I Mangiapolenta hanno apprezzato il progetto Combi Mais e ne utilizzeranno la farina per proporre ricette speciali nei loro menu. Ci sono voluti 3 anni di ricerca e sperimentazione per arrivare a Combi Mais 3.0, l'innovativo protocollo messo a punto da Mario Vigo, presidente di Innovagri, iniziato nel 2014 in previsione di Expo 2015, che ha approvato e patrocinato il progetto, con la collaborazione di Syngenta, multinazionale dell'agro-industria. Questo innovativo protocollo è in grado di ottenere una granello di mais di elevata qualità, utilizzando una metodologia di

produzione sostenibile ed esente da zolfo, mantenendo e al di sotto dei limiti minimi consentiti per legge, come confermato dai risultati delle analisi. Combi Mais 3.0 è un progetto all'insegna della sostenibilità sociale, economica, ma anche ambientale perché permette di risparmiare nell'utilizzo dell'acqua e sostiene la biodiversità. «Come sostenuto nel libro dell'Associazione Galileo 2001 – ha dichiarato Vigo – "in agricoltura l'imperativo categorico consiste nell'aumentare le rese, diminuire l'uso di pesticidi e fertilizzanti, risparmiare quella risorsa primaria che è l'acqua, garantire la salubrità dei prodotti e tutelare il profitto tanto del singolo imprenditore quanto dell'economia agraria".... Ecco questo è Combi Mais: l'agricoltura del futuro».

T.V.

