



L'Istituto di Tutela Grappa del Trentino sarà tra i partner del grande appuntamento dell'anno

TRENTO FILM FESTIVAL: LA GRAPPA DEL TRENTINO PROTAGONISTA

Tra cinema e libri dedicati alla montagna, dal 27 agosto al 2 settembre uno dei prodotti simbolo del Trentino, la grappa, sarà tra i protagonisti con attività collaterali e visite alle distillerie di uno dei festival del cinema più importanti d'Italia grazie alla partnership con l'Istituto di Tutela

La grappa del Trentino incontra cinema e letteratura. Sarà infatti l'Istituto di Tutela Grappa del Trentino uno tra i principali partner della sessantottesima edizione del Trento Film Festival, Montagne e culture. Una collaborazione nata prima del rinvio del tradizionale appuntamento con il festival, ma ancora più significativa visto che il festival sarà tra i primi eventi a svolgersi a Trento post Covid-19. «Come Istituto abbiamo il compito di tutelare e promuovere uno dei prodotti simbolo del Trentino, la grappa – afferma il presidente dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino, **Mirko Scarabello** – quello di poter collaborare unendo le forze con realtà come quella del Trento Film Festival non può che arricchire ancora di più la cultura che ruota intorno al nostro prodotto, che non è solo fine a se stessa, ma che appunto raccoglie l'anima stessa del Trentino e della città».

L'Istituto di Tutela della Grappa del Trentino è nato nel 1965 con l'obiettivo di tutelare e promuovere il prodotto. Oggi conta 25 soci dei quali 22 sono distillatori e rappresentano la quasi totalità della produzione trentina ed ha il compito di valorizzare la produzione tipica della Grappa ottenuta esclusivamente da vinacce prodotte in Trentino e di qualificarla con un apposito marchio d'origine: il tridente con la scritta "Trentino Grappa". Quello della grappa in Trentino è un settore di non piccolo conto, soprattutto se calato nell'economia locale. Ogni anno vengono prodotti in Trentino circa 10 mila ettolitri di grappa (circa il 10% del totale nazionale) vale a dire circa 4 milioni di bottiglie equivalenti (da 70 centilitri) distillando 15 mila tonnellate di vinaccia. Tre le tipologie principali di grappa prodotta: quella da uve aromatiche (30% del totale), quella destinata all'invecchiamento (circa il 45%) e quella da vinacce miste (circa il 25% della produzione). Il fatturato medio annuo che la grappa genera in Trentino è calcolato intorno ai 15 milioni di euro per l'imbottigliato e 2 milioni di euro per quanto riguarda la materia prima.

La grappa del Trentino è anche un grande veicolo per il turismo del territorio. Grazie allo svilupparsi del cosiddetto "grappa turismo" e alla attenzione delle singole distillerie a questo segmento, ogni anno migliaia di visitatori entrano in almeno una distilleria portando in giro per il mondo il prodotto simbolo della provincia, la grappa appunto.

Il valore aggiunto del marchio Trentino Grappa. Territorio. Tempestività. Tradizione. Tutela. Sono le 4 "T" che sintetizzano la ricetta per una grappa di qualità. La ricetta è scritta nel disciplinare di produzione delle grappe marchiate con il Tridente. Si potrebbe dire l'unica "Docg" dei distillati in Italia. A garantire questa qualità è la messa in atto del disciplinare dell'Istituto di Tutela Grappa del Trentino.

L'anima del Trentino: ogni grappa ha la sua valle. La provincia di Trento, prevalentemente montuosa, vanta vinacce di grande pregio: l'acidità, normalmente elevata, le rende difficili prede di microrganismi dannosi, mentre le condizioni pedoclimatiche favoriscono in modo eccezionale la ricchezza in principi aromatici. Sotto questo profilo concorre in modo notevole anche la tipologia dei vitigni tra i quali spiccano quelli aromatici o semiaromatici: Moscato, Müller Thurgau, Traminer, Riesling, Silvaner e Nosiola. Le varietà sono distribuite in singoli territori che così come il vino diventano famosi per una tipologia di grappa.

Istituto Tutela Grappa del Trentino

Via del Suffragio, 3 – 38100 Trento

Tel/fax: +39 0461 235378 email: ist.trentinograppa@libero.it; www.grappatrentinadoc.it

Ufficio stampa: Alessandro Maurilli - AlMaPress press@grappatrentinadoc.it ph. +39 320.7668222