

BANALE

La storia
in tavola

RENZO M. GROSSELLI

S. LORENZO IN BANALE - C'è chi non sa pronunciare bene il nome, turisti venuti da fuori solitamente. E alla Famiglia Cooperativa chiede un chilo di *ciuiga*. Sì, perché la *ciuiga* da insaccato povero, dopo essere stata riconosciuta quale presidio Slow Food, sta entrando nella moda del variopinto, simpatico e a volte anche un pochino ridicolo mondo dei buongustai.

Eccola qui la Sagra della *Ciuiga* che si terrà a S. Lorenzo in Banale da oggi a domenica. Per capirne di più ci siamo arrampicati lassù, su una delle costole più belle delle Dolomiti di Brenta. Sino al Ristoro Dolomiti, *bijou* fatto di legno e che odora di legno. Ad una camminata da qui scende la Val d'Ambiez, bellezza pura. Nel locale oggi si sono dati appuntamento quattro personaggi, un po' sinistri. Per fare la *ciuiga*, **Beppino**, titolare dell'esercizio (con Agnese) ci ha messo carne e rape, **Angelo Bonetti** detto "el sindech de Sena-



La formazione: da sinistra Spinz, Beppino, Pachina e «el sindech de Senaso». Poi le rape e la *ciuiga*

I quattro che fanno la *ciuiga*

so" che è addetto all'insacco, **Ugo "Pachina" Cornella** che sta alla manovella (o anche *manécia*) e **Roberto "Spinz"** che lavora alla legatura. Il gruppo è considerato quanto di meglio si trovi a S. Lorenzo e dintorni per sfornare *ciuighe*.

«Oggi - dice Beppino - lavoreremo 53 chili di carne e *dresèt* (17) di rape. Faccio l'insaccato una volta l'anno per uso proprio». Naturalmente poi lui darà una mano agli amici per fare la loro quantità di insaccato. Spinz, del resto, è uno che le *ciuighe* le fa professionalmente, per la Famiglia Cooperativa di S. Lorenzo. Il sindaco di Senaso sentenza subito: «Nelle-*ciuighe* ci va il 30% di rape e il 70% di carne, buona, di maiale. Ma nei decenni che furono, vista la penuria, nel budello finiva anche il 70% di rape e per il resto si trattava di carne di scarto». La *budèla* è di vitello. Droghe? «Nell'impasto ci va solo sale, pepe e aglio, al gusto. Qui, su 70 chili di carne abbiamo messo due teste di aglio». Fuori è una giornata magica, di sole e tepore e affacciandoci per un momento al balcone del Ristoro riusciamo a vedere uno sciaottolo. Alcune rape sono lì sul tavolo. Non si pensi a quelle che generalmente troviamo dal verduraio: il colore è lo stesso ma qui la brassicacea pesa anche un chilo e mezzo, talvolta persino due. Normalmente si fa in padella, con burro o olio, o anche lessata e fatta in insalata. «Qualcuno ne taglia delle fette pure *nel botèsèl dei crutù* fa sapere il sindaco. Nessun conservante nella *ciuiga*, niente salnitro. «Per questo non è rossa come le normali lucaniche, ma è invece molto sana». Da dove verrà il nome del prodotto? Il sindaco batte tutti in velocità e anche dall'alto dei suoi 70 anni e fischia, ribatte pronto: «Dal nome della pigna di abete rosso, *el pec*». Oggi la misura di carne e rape è già stata impastata, a mano. Le rape sono state prima lavate, tagliate a fette, bollite. Poi pressate, per far perdere loro l'acqua. Quindi sono state macinate assieme alla carne. Il quarto va via spedito: Pachina riempie la macchina e mena la manovella, il sindaco prende il budello, lo inserisce nel beccuccio e aiuta con la mano (con mossa alquanto lasciva) il salicione a riempirsi a dovere. Roberto allora afferra quest'ultimo, due metri buoni, e lo divide in pezzi di circa 12 centimetri, con lo spago che usa con rara maestria. Normale *gavèta*, arrotolata su un *rochèl* piatto. Beppino bofonchia, sacramenta e attacca le *ciuighe* su le *bachète* che oggi sono di bambù. «Ma un tempo erano di *cornalèra* (corniolo) o anche di *golàner* (nocciole)».

In seguito queste lucaniche fresche saranno lasciate asciugare per un giorno e quindi verranno affumicate per quattro giorni di seguito. Dimenticavamo: Spinz al budello ormai riempito pratica dei buchi con lo *spongròl*, per favorire la fuoriuscita dell'aria che potrebbe farlo scoppiare o far marci-

A S. Lorenzo con Spinz, Pachina, Sindech e Beppino per un chilometro di lucanica: «30% di rape, 70% di carne di maiale»
Ma in tempi grami, percentuali inverse
Presidio di Slow Food, ai nostri giorni se ne producono cinquanta quintali

re il contenuto. L'affumicatura verrà fatta ai vecchi caseificio di Senaso, la legna sarà di faggio e ginepro. Legna secca ma camino parzialmente otturato. A quel punto le *ciuighe* saranno pronte al consumo (anche se certi le amano stagionate).

Scusate, nel Bleggio dicono che le *ciuighe* sono anche cosa loro. Otto occhi ossessionati che paiono dannarci l'anima: «*l'ha mparà da noi*». Il sindaco va di ricordi: «Una volta mia mamma Sergia con una testa di maiale fece 40 chili di *ciuighe*, tempo di guerra». Già, la povertà... «No - dice lui con un sorriso - era per attenzione alla linea, più fibra e meno carne. E fa bene anche al colesterolo». Ci sentiamo un tantino idioti.

La *ciuiga* si consuma cruda ma anche lessata, magari con le patate. Molti la mettono nei crauti. «*Sti ani per fumarle, o fumegarle, i le meteva gio per el*

camin». Risparmio di legna. «E spolpavano le ossa del maiale pur di poterla fare». Ci sono state a S. Lorenzo delle dinastie di *ciuigari*. Andavano casa per casa. Ammazavano il maiale e producevano l'insaccato. Tra gli ultimi si ricordano **Adone detto Stoppa** e il figlio **Donato**. Il Sindaco ne sa di più: «Una volta per dare colore alle *ciuighe*, nell'impasto si metteva anche del sangue di maiale. Oggi invece è vietato». Ma S. Lorenzo esprime anche un'altra scuola di pensiero: c'è chi le rape le mette nell'impasto crudo. Il massimo filosofo di questa strategia estrema e divergente è **Delio Martin**, ex macellaio. È bello guardare Roberto, la sua velocità con lo spago. Pare cucire. È *l'haute couture della lugànega*: ogni *ciuiga* insaccata da lui è di lunghezza identica alle altre. «Oggi in Cooperativa ne ho fatto sei quintali». Pachina e Beppino

dicono che in tutta S. Lorenzo in Banale ogni autunno si confezionano solo 50-60 quintali di *ciuighe*, di cui 35-40 vengono consumati durante i tre giorni di festa. Un vero bacchanale a base di porco (e rape).

Usciamo dopo qualche ora dal covo di *ciuigari*, per respirare. E ci imbattiamo in **Germano Sottovia**, 79 anni: «*Sti ani el porcèl el serviva per pagar el liber de la Coprativa*. Qualcuno portava lì le mezze bestie, altri tutto l'animale per pagare il debito. Si tenevano solo la testa e allora facevano una *ciuiga* che al 70% era fatta di rape». Torniamo dentro. In tempo per vedere Pachina che mette via la *manécia*, Spinz che arrotola l'ultimo pezzo di spago sul *rochèl* e Beppino che sorride, visto che ha fatto il pieno. Il sindaco di Senaso invece sta «ospiando» perché è venuta la moglie, a portarlo a casa.

S. LORENZO

Gara culinaria a base di «ciuiga». Poi week end di culinaria, tradizioni e musica

Via alla sagra coi cuochi di Slow Food

ANGELO ZAMBOTTI

SAN LORENZO IN BANALE - Prende il via questa sera a San Lorenzo in Banale la tradizionale manifestazione organizzata dalla locale Pro Loco che celebra l'ormai famoso salame con le rape, ovvero la Sagra della *Ciuiga*. La manifestazione si colloca come al solito nella stagione autunnale, quando vengono insaccati i caratteristici salumi. «La produzione è modesta in quanto a quantità, visto che non supera i 50 quintali l'anno», spiega **Giovanni Zeni**, presidente della Famiglia Cooperativa Brenta Paganella, unico produttore «ufficiale» della *ciuiga*; in realtà poi vi sono produttori artigianali che ne insaccano piccole quantità per uso poco più che personale, inoltre al Bleggio vi è un altro allevatore che le produce in proprio, ma questa è un'altra storia. Nel Banale la *ciuiga* la commercia la Cooperativa «perché ci teniamo a valorizzare i prodotti locali - continua il presidente Zeni - e per la *ciuiga* abbiamo fatto pochi anni fa un investimento importante costruendo un laboratorio ad hoc; la stragrande maggioranza di questi salumi, però, la vendiamo in loco». Passando alla sagra, c'è da dire che quest'anno non mancano le novità. Innanzitutto è cambiata

la locazione della festa, che dalle vie di Prusa si sposta a Berghi, un'altra delle sette frazioni che compongono San Lorenzo, nell'ottica della valorizzazione di tutti gli angoli del paese del Banale facente parte del club dei «Borghj più belli d'Italia». Proprio questa sera, tra l'altro, farà il proprio esordio alla sagra la cena in compagnia dei cuochi di Slow Food dalla guida Osterie d'Italia 2009. I maestri del fornello dalle 21 presso il ristorante Cima Tosa di San Lorenzo si cimenteranno in una gara culinaria proponendo pietanze ovviamente a base di *ciuiga*, il tutto sotto gli occhi, e soprattutto i palati, attenti della giuria popolare e di una giuria tecnica.

Domattina alle 10 sarà già ora di riavviare la sagra con l'apertura dei vari stand, cui seguirà a mezzogiorno il pranzo nei ristoranti del borgo, che propongono sia a mezzogiorno che le serale del fine settimana vari menù degustazione a tema. A partire dalle 14 spazio ai «Sapori d'Autunno», poi alle 16 l'inaugurazione ufficiale della sagra alla presenza delle autorità, della Banda di San Lorenzo e Dorsino e con ospite d'onore il borgo altoatesino di Chiusa; sarà anche l'occasione per inaugurare ufficialmente la nuova segnaletica che consente una visita completa del borgo con informazioni dettagliate.



Angelo Bonetti riempie il budello. Davanti a lui già qualche metro di *ciuiga* pronta. A S. Lorenzo ogni anno si calcola che vengano prodotti 50 quintali di *ciuiga*, oggi è presidio Slow Food

Alle 18 altro taglio del nastro: presso la Casa da Wilma sarà inaugurato «Il Monte Analogo», progetto artistico ai piedi del Brenta. Poi musica, con la presenza del Coro Cima d'Ambiez, di gruppi folkloristici

e di artisti di strada. Domenica, infine, giornata intensa sempre a partire dalle 10. Protagonisti gli antichi mestieri riproposti in piazza, oltre alle esibizioni musicali e agli spettacoli per tutta la famiglia.



COMUNE DI PINZOLO
PROVINCIA DI TRENTO

AVVISO

Il Responsabile dell'Area Tecnica del Comune di Pinzolo

RENDE NOTO

che lunedì 23 novembre 2009, ad ore 12,00, scade il termine ultimo per la presentazione di offerte per l'affittanza del Bar Ristorante Patascoss di Madonna di Campiglio.

L'asta pubblica si svolgerà martedì 24 novembre ad ore 10,30.

Tutte le informazioni sono reperibili presso gli Uffici comunali o sul sito internet dell'Ente (www.comune.pinzolo.tn.it).