

Data: 1 novembre 2021

Testata: Giudicarie.com

Titolo: Sagra della Ciuiga in chiusura: il successo della ventesima edizione

Sagra della Ciuiga in chiusura: il successo della ventesima edizione

REDAZIONE / 01 NOVEMBER 2021



Si chiude oggi la ventesima edizione della Sagra della Ciuiga organizzata dalla Pro Loco di San Lorenzo in Banale, in corso dal 29 ottobre. Protagonista indiscussa la Ciuiga, il celebre prodotto di norcineria denominato Presidio Slow Food. Cultura del prodotto, attenzione alla qualità, ampia offerta enogastronomica e di intrattenimento, ma soprattutto una comunità interamente coinvolta nell'evento: queste le chiavi del successo dell'iniziativa. Tra le realtà partner dell'evento la Famiglia Cooperativa Brenta Paganella.

SAN LORENZO DORSINO. Ad organizzare l'evento come sempre la **Pro Loco San Lorenzo in Banale**, che con uno staff di oltre 150 volontari e grazie alla collaborazione associazioni, Comune di San Lorenzo Dorsino, APT Dolomiti Paganella, Consorzio turistico Borgo Vivo e dell'intera comunità, ogni anno riesce a mettere in scena un evento di caratura ormai nazionale, ma fortemente voluto e sentito da tutta la comunità locale in primis.

La Conferenza Stampa

Qualità della proposta e forza delle sinergie tra associazioni, istituzioni, enti del turismo e privati: sono questi gli ingredienti centrali della Sagra della Ciuiga che sono emersi dagli interventi della conferenza stampa tenuta prima del suo ufficiale inizio.

Ha voluto sottolineare infatti il presidente della Pro Loco San Lorenzo, **Samuele Aldrighetti**: "Con i nostri 150 volontari, le più di 10 associazioni coinvolte, il Comune, il nuovo Consorzio turistico, l'APT e i molti privati coinvolti, l'evento può contare su una rete solida e coesa, che è la sua vera forza". Gli ha fatto eco il sindaco di San Lorenzo Dorsino, **Ilaria Rigotti**, che ha ricordato "il grande impegno della comunità, che osservo quotidianamente da mesi prepararsi per questo grande evento; una comunità che si sente coinvolta profondamente perché questa Sagra è legata a una tradizione molto viva e sentita ancora oggi, quella della produzione artigianale della ciuiga".

Del carattere autentico e tradizionale della Sagra ha parlato anche **Albero Bosetti**, neo presidente Consorzio turistico Borgo Vivo: "l'elemento di successo dell'evento è il proporre al visitatore un'esperienza immersiva all'interno del paese ma anche della comunità. E' un percorso che porta alla scoperta di sapori e tradizioni della nostra terra, una festa sentita e cara in primo luogo alla popolazione, che si è trasformata poi anche in attrattiva turistica." Un evento che diventa importante anche a livello territoriale, grazie alle sinergie tra gli attori del turismo che riesce a creare, ha proseguito Bosetti: "La Sagra ha assunto anche un ruolo chiave nel creare rete tra i territori: è quello che fa attraverso la proposta, introdotta quest'anno, della Casa delle degustazioni, dove interverranno le cantine della Piana Rotaliana e i produttori dei formaggi giudicariesi, in una sinergia enogastronomica tra territori ora uniti nei nuovi ambiti turistici. Frutto della nuova armonizzazione degli enti turistici post riforma del turismo è anche l'istituzione del Consorzio Turistico Borgo Vivo, già diventato parte attiva dell'organizzazione della Sagra."

Ha messo in risalto il valore turistico della manifestazione anche l'Assessore al turismo della PAT, **Roberto Failoni**: "E' un'iniziativa preziosa per la nostra Provincia, a cui teniamo molto e che continueremo a sostenere: in primo luogo perché come Trentino si sta cercando di investire su eventi che avvengono in periodi di destagionalizzazione, e poi perché è un evento che con il suo richiamo nazionale veicola un messaggio promozionale per il Trentino nel suo complesso. Ringrazio per questo sentitamente la Pro Loco che si è messa in gioco in un momento non facile."

Un valore rintracciato anche dal presidente dell'APT Dolomiti Paganella, **Michele Viola**, che lo ha definito "un evento che compie a pieno nella mission del turismo trentino: creare rete tra le comunità e alimentare uno spirito di collaborazione e interconnessione all'interno del territorio, che è nel dna della riforma del turismo".

Infine, un altro aspetto importante è il tema del volontariato: "E' un onore come Federazione Pro Loco avere tra le associate una Sagra di Qualità e una Pro Loco in grado di organizzare un evento di questo spessore, che mette al centro la qualità dell'offerta, il legame con il territorio e con i suoi abitanti" ha evidenziato il vice presidente della Federazione Trentina Pro Loco **Fabio Chiodega**: "Un evento che mostra quanto una Pro Loco può fare per il suo territorio: fare di un prodotto una risorsa culturale, valorizzare i legami e le tradizioni della comunità, creare una coesione tra associazionismo, cittadini e istituzioni".

Parlando della Sagra...

Insignita dal 2018 del titolo di "Sagra di Qualità" dall' UNPLI - Unione Nazionale Pro Loco d'Italia, la storica manifestazione enogastronomica è **la sola in tutto il Trentino** a vantare tale riconoscimento, nonché una delle primissime Sagre di Qualità in tutta Italia (in totale sono 49) a riprendere le proprie attività dopo il difficile periodo pandemico che ha costretto le Pro Loco a sospendere l'80% degli eventi previsti (dati ricerca CGIA Mestre, 2021).

La festa, che ha luogo nel cuore del paese di San Lorenzo in Banale, uno dei **Borghi più Belli d'Italia** adagiato ai piedi delle Dolomiti di Brenta (Patrimonio UNESCO), inizierà ufficialmente venerdì 29 ottobre con una cena stellata (vedi più avanti) e poi il 30 con il tradizionale "Taglio della Ciuiga". Per tre giorni poi, i rustici vengono aperti e le vie del paese vecchio si popolano con oltre **50 stand** di hobbisti, artigiani, artisti e, ovviamente, di prodotti enogastronomici, per un'esperienza di degustazione dei prodotti tipici davvero variegata. Non manca la possibilità di assaggiare i piatti della tradizione locale proposti dagli chef nei **diversi punti ristoro**, come anche nei ristoranti del paese, che preparano menù a tema ciuiga. L'evento è un'occasione per fare cultura del prodotto Ciuiga ma anche delle migliori produzioni trentine, con uno spazio dedicato ad approfondimenti e degustazioni guidate. Lo spettacolo si completa con il ricco intrattenimento, con le vie e le piazze del paese che per i tre giorni ospitano **concerti, spettacoli teatrali, gruppi folk**, laboratori per i bambini e antichi mestieri.

Le novità della ventesima edizione: una cena stellata, la mostra e la saladegustazioni

Per l'edizione di quest'anno, la Pro Loco ha introdotto una novità nel programma: una cena d'autore a base di prodotti Slow Food e vini Gambero Rosso che anticiperà l'inizio ufficiale dei festeggiamenti, ideata dallo **chef stellato Alfio Ghezzi**, **venerdì 29 ottobre** alle ore 20:00 presso il ristorante Beohotel a San Lorenzo Dorsino.

Altra novità dell'edizione numero 20 è stata la presenza della sala **degustazione "Casa dei Sapori – Dolomiti Wine and Cheese Experience"**, che ha offerto dei focus con prodotti della Piana Rotaliana, territorio ospite per quest'anno, e formaggi delle Giudicarie.

Infine, per celebrare l'importante traguardo, quest'anno è stata allestita la mostra **"20 anni di Sagra della Ciuiga"**, che ha ripercorso attraverso foto storiche e 20 volti per 20 sagre l'evoluzione della manifestazione, da piccola ricorrenza locale a evento di portata nazionale.



Di più sulla tradizione della Ciuiga

La Ciuiga viene ideata a San Lorenzo in Banale nella seconda metà dell'Ottocento, combinando gli scarti di maiale con la rapa bianca: un abbinamento dettato dalla necessità di reperire qualcosa di commestibile in periodi di ristrettezze economiche. Oggi, l'insaccato prevede l'utilizzo delle parti nobili del maiale (il 70 % circa) e della rapa bianca ben strizzata (il restante 30%). Ogni produttore aggiunge il suo tocco d'artista per ricavarne una Ciuiga dal sapore più o meno intenso; ci si aggiunge il pepe, oppure l'aglio o il vino rosso. Quando fu ideata, la regina dei prodotti alimentari sanlorenzini era un concentrato di rape con gli scarti del maiale; il prodotto odierno, più raffinato, ha ricevuto il titolo di Presidio Slow Food.

Il marchio Sagra di Qualità di UNPLI

Il marchio Sagra di Qualità è un riconoscimento, assegnato dall'Unione Nazionale Pro Loco d'Italia – UNPLI, che identifica le sagre tradizionali di maggior interesse a livello nazionale organizzate dalle Pro Loco. Il marchio viene assegnato solo a manifestazioni che vantano un passato di legame con il territorio e che abbiano come obiettivo la promozione e creazione di sinergie con le attività economiche locali, rispondendo a precisi requisiti di tipo storico-culturale, organizzativi e di rispetto dell'ambiente. La Sagra della Ciuiga, ad oggi, è la sola manifestazione trentina ad aver ricevuto questo prestigioso riconoscimento. Le Sagre premiate sono 49 in tutta Italia.