Data: 18 ottobre 2021

Testata: Trentino Libero

Titolo: Il ritorno delle Sagre di Qualità: è il turno della Sagra della Ciuìga di San Lorenzo in Banale

Il ritorno delle Sagre di Qualità: è il turno della Sagra della Ciuìga di San Lorenzo in Banale

LUNEDÌ 18 OTTOBRE 2021 17:01 REDAZIONE* VISITE: 136

Valutazione attuale / 1

Scarso Ottimo VOTA

Tweet

Dal 30 ottobre al 1 novembre la **Pro Loco di San Lorenzo in Banale** torna con la 20ª edizione della sagra che vede come protagonista il prodotto di norcineria denominato Presidio Slow Food. Tre giorni di festa dedicati al pregevole salume e allo storico borgo rurale, in uno dei più suggestivi paesaggi autunnali del Trentino.

San Lorenzo in Banale (Trentino), 18 ottobre 2021. – Redazione*

La Sagra della Ciuiga organizzata dalla Pro Loco di San Lorenzo in Banale, è diventata ormai uno dei principali appuntamenti della stagione autunnale trentina: dopo un anno di fermo, torna dal 30 ottobre al 1 novembre per la sua 20ª edizione, mantenendo alte le aspettative con il consueto ricco programma che ogni anno attira moltissimi visitatori.

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 un 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 sabato 30 ottobre con il tradizionale "Taglio della Ciuiga". Per tre giorni, i rustici vengono aperti e le vie del paese vecchio si popolano con 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. Lo spettacolo si completa con il ricco intrattenimenti, con le vie e le piazze del paese che per i tre giorni ospitano concerti, esibizioni teatrali, intrattenimento con gruppi folk, laboratori per i bambini e antichi mestieri.

LA NOVITA': UNA CENA STELLATA

Per l'edizione di quest'anno, la Pro Loco introduce 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, il giorno venerdì 29 ottobre alle ore 20:00 presso il ristorante Beohotel a San lorenzo Dorsino (info e prenotazioni: 0465 734040 E-mail info@sanlorenzodorsino.it)

INFO
Programma completo su www.visitdolomitipaganella.it/it/la-sagra-della-ciuiga

LA 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 QUALITA' 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.

***UFFICIO STAMPA**

Oriana Bosco, Federazione trentina Pro Loco 340 9146847 | comunicazione@unplitrentino.it