

Data: 20 ottobre 2021

Testata: TG Tourism

Titolo: Sagra della Ciuiga: tre giorni in uno dei Borghi più belli d'Italia

Sagra della Ciuiga: tre giorni in uno dei Borghi più belli d'Italia

Post on: Ott 20, 2021 | Michele Pratti -

Print PDF Email



L'evento, che si terrà dal 29 ottobre al 1 novembre, celebra il tipico insaccato locale oggi presidio Slow Food.

San Lorenzo in Banale, uno dei **Borghi più belli d'Italia** ai piedi delle Dolomiti del Brenta, si prepara per celebrare la **Ciuiga**, un salame unico in Italia e preparato esclusivamente a San Lorenzo secondo una tradizione secolare che unisce abilmente la carne suina alle rape, tipiche del territorio.

L'appuntamento è dal 29 ottobre al 1 novembre 2021 con la Sagra della Ciuiga, un evento, tra il goloso e il folkloristico, che celebrerà questo insaccato nato nel tardo Ottocento e diventato oggi presidio Slow Food.

L'appuntamento, tra i vicoli, nelle cantine e sotto i vòlt, sarà all'insegna di degustazioni, spettacoli di strada, stand gastronomici, musica itinerante e sfiziosi **menù a tema** proposti dai ristoranti locali e si trasformerà in un'occasione speciale non solo per farsi conquistare dai sapori della tradizione contadina, ma anche per scoprire gli angoli più affascinanti e antichi di San Lorenzo, come la **chiesa di San Rocco**, una chicca cinquecentesca interamente affrescata.

La programmazione della XX edizione

Venerdì

Ad aprire le danze, venerdì 29 ottobre alle 20.00, sarà la **Cena d'autore con lo chef stellato Alfio Ghezzi**, un appuntamento su prenotazione. Nella cornice del Beohotel di San Lorenzo Dorsino, porterà in tavola la Ciuiga affidandosi alla tradizione e strizzando l'occhio all'innovazione.

Sabato

Sabato 30 ottobre, invece, le strade e le antiche case contadine di San Lorenzo si animeranno con il **mercato tipico**. Proporrà prodotti dell'enogastronomia e dell'artigianato locale, con l'apertura delle **locande gastronomiche** a cura delle Associazioni locali. Entrambi appuntamenti che arricchiranno il borgo fino al 1 novembre.

Alle 11.30, invece, sarà la volta della cerimonia di apertura ufficiale, il **Taglio della Ciuiga**. Sarà anticipata e seguita da esibizioni canore e musicali e da **visite guidate ed esperienze** che daranno la possibilità di scoprire più a fondo il territorio e le sue tradizioni.

Tra queste la **visita guidata al borgo di San Lorenzo Dorsino** e all'affumicatoio della Ciuiga (su prenotazione, alle 14.30); la lavorazione del latte con il pastore per conoscere come si prepara il buon formaggio (ore 15.00) e la Dolomiti Wine Experience, una degustazione guidata dei vini della Piana Rotaliana Königsberg a cura della Cantina Rotari Mezzacorona e ospitata da La casa dei sapori (su prenotazione alle ore 17.00, a Casa Osèi).

Domenica

Domenica 31 ottobre si rinnova l'appuntamento con gli eventi musicali e la Caserada col pastore (ore 15.00). La giornata sarà però arricchita anche da un viaggio a ritroso nel tempo **Sulle tracce dei Baschenis**. I visitatori saranno guidati da un cantastorie alla scoperta dei tesori artistici del borgo, tra incontri fortuiti, storie e personaggi che hanno scritto la storia locale (su prenotazione, alle ore 10.30, in collaborazione con l'Ecomuseo della Judicaria).

Doppio l'appuntamento domenicale con la Dolomiti Wine Experience: prima in compagnia di Maso Grener (13.00) e poi con Cantina De Vigli (17.00).

Entrambe le degustazione, su prenotazione, saranno ospitate da La casa dei sapori presso Casa Osèi.

Lunedì

L'ultimo giorno, lunedì 1 novembre, ritorna la visita guidata al borgo di San Lorenzo per scoprire **Le antiche ville e la ciuiga** (ore 10.30, ritrovo a Casa Osèi). La giornata sarà poi arricchita anche dai due appuntamenti della **Dolomiti Cheese Experience** per scoprire i formaggi del territorio insieme a Francesco Gubert. Il primo sarà dedicato in particolare a **I freschi dal cuore tenero** (ore 11.30). Il secondo si concentrerà invece sui formaggi stagionati, **I saporiti dalla scorza dura** (15.30). In entrambi i casi **l'appuntamento, a cura di La casa dei sapori, è a Casa Osèi**.