

Data: 26/10/2022

Testata: Il nuovo Trentino

Titolo: San Lorenzo in Banale, festa di quattro giorni per la Sagra della Ciùga

GASTRONOMIA

San Lorenzo in Banale, festa di quattro giorni per la Sagra della Ciùga

Da sabato 29 ottobre a martedì 1° novembre, la storica rassegna torna nella 21a edizione

Claudio Libera

Sagra Della Ciùga

26 ottobre 2022



TRENTO. Da festa che omaggia il salume tipico locale ad occasione per riscoprire l'identità dei paesi di montagna attraverso la musica, la cucina, l'artigianato, l'arte e l'architettura: nella sua lunga storia la **Sagra della Ciùga**, presentata nella mattina di oggi 26 ottobre, ha permesso alla comunità di guardare al proprio passato facendone risorsa per capire meglio il presente e rivitalizzare il suo borgo.

Hanno partecipato alla presentazione **Roberto Failoni**, assessore al turismo Provincia di Trento; **Monica Viola**, presidente Federazione Trentina Pro Loco; **Samuele Aldrighetti**, presidente Pro Loco San Lorenzo in Banale; **Ilaria Rigotti**, sindaco di San Lorenzo Dorsino; **Luca d'Angelo**, direttore Apt Dolomiti Paganella; **Alberto Bosetti**, presidente Consorzio Borgo Vivo.



La vitalità di questo evento la dimostrano i numeri sempre in crescita dei visitatori (nelle edizioni pre-pandemia erano 15.000) ed il coinvolgimento delle moltissime associazioni (10 quest'anno) ed i tanti espositori (circa 60) che, sotto la regia della Pro Loco di San Lorenzo in Banale, hanno dato vita a questa 21 edizione.

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. Una manifestazione in cui trova sempre più spazio l'**aggancio con la tradizione popolare locale**: novità di quest'anno è infatti "El paes de sti ani" una storica frazione con bellissime case rurali dove per due giorni rivivono antichi mestieri e tradizione contadine (aperta domenica 30 e lunedì 31 ottobre dalle 10 alle 17).

Ma sono moltissimi i motivi per visitare la sagra: la parte principale la gioca sicuramente l'enogastronomia, con il mercato dei prodotti tipici nelle cantine delle vecchie case contadine, le locande gastronomiche con specialità regionali preparate dalle associazioni e poi i menù a tema nei ristoranti e la Dolomiti Wine and Food experience, con una gamma di degustazioni per conoscere le migliori produzioni trentine, dal vino all'olio, dalle grappe al cioccolato al miele.

Ampio spazio poi alla storia della ciuiga, con le dimostrazioni della sua preparazione con la ricetta di un tempo preparata dallo storico macellaio del paese, la visita all'antico affumicatoio, i filmati d'epoca. Per completare il tutto, non mancano le visite guidate a carattere culturale e ambientale nel borgo e nelle vicinanze, le botteghe degli artigiani con le loro creazioni, le dimostrazioni della caseificazione.

Ad accompagnare le esperienze sarà la musica, con fisarmonicisti, cori di montagna e musiche popolari che riempiranno il borgo durante tutta la festa. Infine, grande attenzione anche ai bambini, con un programma dedicato, "La ciuiga dei balocchi", con laboratori, caccia al tesoro, spettacoli di burattini e laboratori.

L'evento è organizzato come sempre dalla Pro Loco San Lorenzo in Banale, insieme ad altre 10 associazioni e si avvale del contributo di oltre 250 volontari.

Di seguito il calendario dell'evento e le novità:

Mercato tipico: nelle cantine delle vecchie case contadine produttori di eccellenze del Trentino e artigiani con i loro manufatti, dalle ore 9.30 alle 18.30.

Visite guidate gratuite alla scoperta delle bellezze del borgo e dei luoghi di produzione della ciuiga.

Rassegna di cori di montagna nelle chiesette del borgo e musica della tradizione popolare.

Ristoranti del borgo che propongono speciali menu al sapor di ciuiga.

Novità: la sagra dei bambini "la ciuiga dei balocchi": laboratori creativi, letture di fiabe, giochi di una volta, spettacoli di burattini e caccia al tesoro.

Dolomiti Wine and Food experience: degustazioni guidate delle eccellenze enogastronomiche del Trentino: vini, grappa, spumanti, miele, olio d'oliva e cioccolato.

"El paes de sti ani": nella villa di Senaso per un viaggio nel passato e rievocazione di antichi mestieri. Durante la Sagra della Ciuiga, nella storica villa di Senaso del borgo di San Lorenzo in Banale, tra vecchie case contadine e vicoli acciottolati, va in scena la rievocazione di antichi mestieri e tradizioni contadine. Ci saranno l'arrotino, il cestaio, il calzolaio, l'impagliatore di sedie, la lavandaia, le contadine, le donne del filò, la lavoratrice del tombolo, lo scultore del legno, il costruttore di violini, il mugnaio, il tornitore, l'intagliatore del legno, il pirografista, la filiera della lana, il fabbro, il casaro e tanti altri. Ma anche una vecchia scuola, un piccolo cinema, un'osteria contadina dove gustare la minestra d'orzo alla trentina o una rustica merenda, un teatrino e la **bottega della ciuiga dove assistere al confezionamento della ciuiga come si faceva un tempo.**



Sagra Della Ciuiga