

Data: 26/10/2022

Testata: Unser Tirol

Titolo: Torna la Sagra della Ciuiga

WELSCHTIROL

von mas 26.10.2022 11:00 Uhr

Torna la Sagra della Ciuiga

A San Lorenzo in Banale il lungo ponte dei Santi è dedicato al salume povero per eccellenza, ora divenuto presidio Slow Food.



Le sue origini affondano in un clima di povertà, quando le famiglie allevavano i maiali per venderne le parti migliori e usavano quelle meno nobili con l'aggiunta di rape bianche per realizzare questo insaccato **dalla forma strana, quasi fosse una pigna. E proprio ciuiga** si chiama la pigna nel dialetto locale.

Secondo i racconti popolari, **la ciuiga fu inventata intorno al 1875 da Palmo Donati, un macellaio del borgo**. Fu proprio la necessità di trovare un companatico a buon mercato che suggerì di mescolare alla carne, sempre troppo scarsa, **le rape, che facevano volume e ingannavano l'occhio e lo stomaco**. Il loro gusto delicato non alterava né copriva quello del maiale, di cui si utilizzavano le parti meno pregiate e, inizialmente, veniva aggiunto il sangue. Per rafforzare il sapore vennero aggiunti aglio, tanto pepe nero e sale. **Il tocco finale venne dall'affumicatura** effettuata in un locale senza camino.

Da quel passato di austerità la ciuiga si è oggi riscattata: prodotta con il 70% di carne suina scelta e solo il 30% di rape ha ottenuto **il presidio Slow Food**.

Il lungo Ponte di Ognissanti è per tradizione dedicato alla **Ciuiga**, il tipico salame con le rape un tempo cibo povero e ora **presidio Slow Food**, confezionato solo ai piedi delle Dolomiti di Brenta, nel borgo di **San Lorenzo in Banale**.

Dal 29 ottobre all'1 novembre 2022, quattro giorni di grande festa popolare, tra **gastronomia e folklore**, per le vie e nelle piazzette del borgo di San Lorenzo Dorsino con:

- **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
- **degustazioni guidate** delle eccellenze enogastronomiche del Trentino: vini, grappa, spumanti, miele, olio d'oliva e cioccolato
- 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 sapore di ciuiga
- **sagra dei bambini** con laboratori creativi, letture di fiabe, giochi di una volta, spettacoli di burattini e caccia al tesoro
- **el paes de sti ani** nella villa di Senaso per un viaggio nel passato e rievocazione di antichi mestieri