

Data: 26 ottobre 2021

Testata: L'Adigetto

Titolo: 20ª edizione della Sagra della Ciuiga di San Lorenzo in Banale

20ª edizione della Sagra della Ciuiga di San Lorenzo in Banale

26/10/2021

La celeberrima manifestazione dedicata all'originale salume si svolgerà dal 29 ottobre al 1° novembre 2021



Presentata questa mattina in conferenza stampa la 20ª edizione della Sagra della Ciuiga, la celeberrima manifestazione dedicata all'originale salume tipico del paese di San Lorenzo in Banale. 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.

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 emergono dagli interventi della conferenza stampa, come sottolinea 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 fa eco il sindaco di San Lorenzo Dorsino, Ilaria Rigotti, che ricorda «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 parla anche Alberto 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. È 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, prosegue 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 intervengono le cantine della Piana Rotaliana e i produttori dei formaggi giudicariesi, in una sinergia enogastonomica 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.»

Mette in risalto il valore turistico della manifestazione anche l'Assessore al turismo della PAT, Roberto Failoni: «È 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 definisce «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: «È 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» evidenzia 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.»

LA 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: UNA CENA STELLATA, LA MOSTRA E LA SALA DEGUSTAZIONI

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, 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)

Altra novità dell'edizione numero 20 è la presenza della sala degustazione «Casa dei Sapori – Dolomiti Wine and Cheese Experience», che offrirà dei focus con prodotti della Piana Rotaliana, territorio ospite per quest'anno, e formaggi delle Giudicarie (attività su prenotazione). Infine, per celebrare l'importante traguardo, verrà quest'anno allestita la mostra «20 anni di Sagra della Ciuiga», che ripercorre attraverso foto storiche e 20 volti per 20 sagre l'evoluzione della manifestazione, da piccola ricorrenza locale a evento di portata nazionale.