

Data: 26 ottobre 2021

Testata: Trento Today

Titolo: Festa della Ciuiga: l'edizione 2021 è tra le migliori sagre d'Italia

EVENTI / SAGRE

Festa della ciuiga: l'edizione 2021 è tra le migliori sagre d'Italia

★★★★☆



DOVE

paese

indirizzo non disponibile

San Lorenzo in Banale

QUANDO

Dal 30/10/2021 al 01/11/2021

vedi programma

PREZZO

gratis

ALTRE INFORMAZIONI

Sagra della Ciuiga: in Banale torna l'immane evento che celebra il prodotto tipico locale, un salume unico ed inimitabile, tralaltro presidio [Slow Food](#). Il weekend dal 30 ottobre al 1° novembre sarà tutto all'insegna del gusto nel paese di San Lorenzo in Banale, riconosciuto come uno dei Borghi più Belli d'Italia. Non solo: la sagra stessa ha ricevuto il riconoscimento ufficiale entrando quest'anno a far parte delle 21 migliori [Sagre di Qualità](#), marchio assegnato dal Parlamento italiano.

Stand gastronomici organizzati dalle associazioni del paese, ma anche rassegne musicali e teatrali per le vie del paese. Una cooperazione di varie realtà per celebrare la ciuiga, prodotto tipico del Banale. "Un'esclusiva del luogo - spiegano gli organizzatori - timidamente imitata altrove senza un risultato concorrenziale con l'originale. La ciuiga è un salume unico e originale dell'alto piano del Banale, un'eccellenza della norcineria del luogo, originariamente dettato dall'estrema povertà in cui si trovavano i paesani a fine Ottocento".

Come nasce la ciuiga? "L'insaccato - spiegano gli esperti - era effettivamente composto da una notevole quantità di rapa bianca unita a scarti di carne suina e un'aggiunta di sangue, il tutto aromatizzato con pepe e aglio; il benessere ha portato anche a un mutamento della primitiva ricetta, invertendo le percentuali delle componenti e rendendo più gustoso l'affettato. La ciuiga si lasciava essiccare nell'ex caseificio di San Lorenzo, oggi appunto mostrato come essiccatoio del prelibato prodotto che attrae molti golosi nei volti dove esso è proposto in diverse forme e ricette, la più tradizionale delle quali resta l'abbinata alle patate lesse e alla cicoria. L'essiccazione è anche il motivo per cui questo salume assume tale denominazione: la "ciuiga" nel dialetto locale è la pigna, secca come l'affettato al termine del proprio processo di maturazione".