

Data: 28 ottobre 2021

Testata: Trentino Mese

Titolo: La Sagra della Ciuiga festeggia il suo 20° compleanno

La Sagra della Ciuiga festeggia il 20° suo compleanno

redazione / 28 Ottobre 2021



Dal 29 ottobre al 1 novembre la Pro Loco di San Lorenzo in Banale torna con la sagra che vede come protagonista il celebre prodotto di norcineria denominato Presidio Slow Food. Cultura del prodotto, attenzione alla qualità, ampia offerta enogastronomica e di intrattenimento, ma soprattutto una comunità interamente coinvolta nell'evento: queste le chiavi del successo dell'iniziativa.

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.



LA TRADIZIONE DELLA CIUIGA

La Ciuiga viene ideata a San Lorenzo in Banale nella seconda metà dell'Ottocento, combinando gli scarti di maiale con la rapa bianca: un abbinamento dettato dalla necessità di reperire qualcosa di commestibile in periodi di ristrettezze economiche. Oggi, l'insaccato prevede l'utilizzo delle parti nobili del maiale (il 70 % circa) e della rapa bianca ben strizzata (il restante 30%). Ogni produttore aggiunge il suo tocco d'artista per ricavarne una Ciuiga dal sapore più o meno intenso; ci si aggiunge il pepe, oppure l'aglio o il vino rosso. Quando fu ideata, la regina dei prodotti alimentari sanlorenzini era un concentrato di rape con gli scarti del maiale; il prodotto odierno, più raffinato, ha ricevuto il titolo di Presidio Slow Food.

IL MARCHIO SAGRA DI QUALITÀ DI UNPLI

Il marchio Sagra di Qualità è un riconoscimento, assegnato dall'Unione Nazionale Pro Loco d'Italia – UNPLI, che identifica le sagre tradizionali di maggior interesse a livello nazionale organizzate dalle Pro Loco. Il marchio viene assegnato solo a manifestazioni che vantano un passato di legame con il territorio e che abbiano come obiettivo la promozione e creazione di sinergie con le attività economiche locali, rispondendo a precisi requisiti di tipo storico-culturale, organizzativi e di rispetto dell'ambiente. La Sagra della Ciuiga, ad oggi, è la sola manifestazione trentina ad aver ricevuto questo prestigioso riconoscimento. Le Sagre premiate sono 49 in tutta Italia.

Programma completo su www.visitdolomiti.paganella.it/it/la-sagra-della-ciuiga