

Data: 30 ottobre 2021

Testata: RTTR

Titolo: Ciuiga ottima e abbondante, partita sotto i migliori auspici la XX edizione della sagra a San Lorenzo Dorsino

CIUIGA OTTIMA E ABBONDANTE, PARTITA SOTTO I MIGLIORI AUSPICI LA XX EDIZIONE DELLA SAGRA A SAN LORENZO DORSINO

30 Ottobre 2021  86

Inizia sotto ottimi auspici, la sagra della Ciuiga di San Lorenzo Dorsino, inaugurata questa mattina. Dopo un anno di stop, l'edizione del ventennale ha visto un grande coinvolgimento del paese, uno tra i borghi più belli d'Italia, tirato a lucido con un impegno collettivo che già ad agosto ha iniziato a concentrarsi su autenticità e originalità, caratteristiche della sagra. Ma soprattutto, quello presentato agli ospiti sarà un prodotto ottimo e abbondante, grazie alla disponibilità di rape - non sempre scontata - e alla loro perfetta maturazione. Il produttore è uno solo, la Famiglia Cooperativa Brenta Paganela, la cui salumeria da un mese lavora no-stop per realizzare insaccare e affumicare Ciuiga in quantità, 4, i giorni di sagra, fino al primo novembre, fra artigianato locale, enogastronomia territoriale, visite guidate tra i volti aperti dalle famiglie, proposte a tema nelle locande. Protagonista, naturalmente, la Ciuiga, con l'accento sulla seconda "i", un salume realizzato con tagli di maiale scelti e rape bianche affumicate in locali senza camino, dove il fuoco viene alimentato anche con qualche ramo di ginepro, che conferisce maggior aroma. Il nome deriva da quello della pigna dell'abete, "Ciuiga", in dialetto locale, a cui l'insaccato assomiglia una volta disidratato e affumicato.

