

Data: 31.10.2023

Testata: Il nuovo Trentino

Titolo: "La sagra della Ciuiga torna per l'edizione numero 22 a San Lorenzo Dorsino."

La Sagra della Ciuiga torna per l'edizione numero 22 a San Lorenzo Dorsino

Questo weekend nel borgo trentino si terrà la tradizionale festa, che si veste di nuovo con la collaborazione di Slow Food

—
Claudio Libera

Eventi Ciuiga

31 ottobre 2023



TRENTO. La Sagra della Ciuiga vuole sempre più diventare luogo dell'eccellenza enogastronomica trentina. Dopo l'ambito riconoscimento di Sagra di Qualità, infatti, l'evento, organizzato dalla Pro Loco di San Lorenzo in Banale con la collaborazione di Comune, Apt, Consorzio Borgo Vivo, quest'anno sale un altro scalino e stringe una collaborazione con l'Associazione Slow Food, che porterà in sagra una mostra sui prodotti slow food del Trentino e uno **show cooking** con lo chef Paolo Betti. Focus sulla qualità evidenziato anche dall'apertura dell'evento, che si è tenuta il 26 ottobre e che ha visto la ciuiga protagonista lo chef stellato Peter Brunel in una cena gourmet dedicata alla ciuiga. Ma non è questa l'unica novità della festa, che quest'anno punta tutto sulla **cura del programma** e delle proposte enogastronomiche. Il presidente della Pro Loco, Samuele Aldrighetti, ha presentato in conferenza stampa i punti salienti delle tre giornate.

“Dopo il grandissimo successo dello scorso anno, quest’anno vogliamo ragionare più che sui numeri, sulla **qualità** della nostra offerta. Per noi è importante che nonostante la sagra sia sempre più seguita, non perda la sua **autenticità**.”

La sindaca di San Lorenzo Dorsino, **Ilaria Rigotti**, ha rimarcato come sia “la comunità a fare il successo di questo evento, amato e atteso ogni anno da tutti i paesani. Basti pensare che sono oltre 50 quelli che aprono e mettono a disposizione i loro avvolti per la sagra”.

Dietro all’evento c’è anche l’essenziale contributo organizzativo del Consorzio Borgo Vivo, rappresentato in conferenza dal presidente Alberto Bosetti :

“Credo che la gente di San Lorenzo ami così tanto la sagra perché la rappresenta, è stata creata dalla popolazione e rispecchia quello che essa si sente di essere. Per noi è una **vetrina** per mostrare con orgoglio quello che siamo e quello che eravamo”.

Un evento che è una punta di diamante per tutto l’ambito turistico dell’Azienda per il **turismo Dolomiti Paganella**, come afferma il direttore **Luca D’Angelo** “Se quest’anno abbiamo ottenuto importanti riconoscimenti per la nostra offerta enogastronomica lo dobbiamo in larga parte a iniziative come questa. Il valore aggiunto della Sagra è dato dalla comunità, il cui attaccamento per questo evento traspare nella cura e nella passione che ci mettono”.

La qualità dell’**offerta enogastronomica** viene poi sottolineata da Tommaso Martini, presidente dell’Associazione Slow Food Trentino: “Con la partecipazione alla Sagra, Slow Food vuole rimarcare la comunanza di intenti e il pieno sostegno a chi come la Pro Loco di San Lorenzo promuove un modello virtuoso di rapporto con i prodotti enogastronomici”.

Infine la presidente della Federazione trentina Pro Loco Monica Viola ricorda come “La Sagra della Ciuiga e’ un’immagine di quello che possono fare le Pro Loco: **manifestazioni grandi o piccole**, il cui successo sta nel fatto che utilizzano un ingrediente genuino, il lavoro di tanti volontari, mossi solo dall’amore disinteressato per il proprio territorio e per le sue tradizioni,”

Cardine dell’evento, come compreso in questi anni, non è tanto il salume in sé ma il ragionare sull’**identità** dei paesi di montagna partendo dai prodotti tipici, ma coinvolgendo poi altri elementi costitutivi, quali l’arte, l’artigianato, il folclore, l’architettura e paesaggio: ecco che allora quest’anno si aggiungono ulteriori tasselli in questo senso con i nuovi percorsi culturali (alla scoperta della lavorazione del lino), con lo spettacolo teatrale ispirato alla tradizione familiare di realizzazione della ciuiga, con un più ampio spazio ai produttori locali.

L’aggancio con la **tradizione popolare** locale diventa poi veramente “reale” nella bellissima proposta de “El paes de sti ani” una storica frazione con le tipiche case rurali dove per due giorni rivivono antichi mestieri e tradizione contadine (4 e 5 novembre dalle 10 alle 17). Ma anche nei racconti dello storico macellaio del paese, o nelle visite all’antico affumicatoio della Ciuiga.

Ma il motivo principale per visitare la sagra è certamente l’enogastronomia, che si esprime in moltissimi modi.

Nelle **11 Locande gastronomiche**, gestite dalle associazioni locali, che propongono prelibati piatti tipici da gustare tra le caratteristiche vie addobbate del borgo.

Nel mercato dei prodotti tipici nelle cantine delle vecchie case contadine,

Negli appuntamenti di Dolomiti Wine and Food experience, degustazioni guidate dedicate quest'anno alle cantine della Piana Rotaliana Koenigsberg.

La Ciuiga dei balocchi

Una sagra interamente pensata a **dimensione di bambino** e bambina: e' ricco il programma della Ciuiga dei

balocchi, che con laboratori, caccia al tesoro, spettacoli di burattini e passeggiate con gli asinelli, promette due giorni di divertimento anche ai più piccoli.



Eventi Ciuiga