

Data: 31.10.2023

Testata: L'Adige

Titolo: "Tutto pronto per celebrare la Ciuiga."

SAN LORENZO DORSINO

Da venerdì a domenica la 22ª edizione della partecipata sagra

Tutto pronto per celebrare la ciuiga

NICOLA MASCHIO

SAN LORENZO DORSINO - Una manifestazione diventata ormai un punto di riferimento, un evento atteso, simbolo non solo delle tradizioni locali ma capace, soprattutto, di innovarsi nel tempo, diventando internazionale. Tutto pronto per la 22ª edizione della Sagra della ciuiga, che venerdì, sabato e domenica si svolgerà nella consueta sede di San Lorenzo Dorsino. Un appuntamento che è riuscito ormai a scavalcare ogni confine, hanno spiegato gli organizzatori, e che ha segnato fino ad oggi

numeri da record: circa 15 mila visitatori accolti durante ogni edizione, 10 associazioni e 60 espositori coinvolti nell'allestimento dell'evento di quest'anno, ma soprattutto l'ottenimento dell'ambito riconoscimento di Sagra di Qualità a livello italiano. Insomma, il lavoro della pro loco di San Lorenzo in Bagnale, organizzatrice della manifestazione, porterà anche in questa nuova edizione elementi di valore e innovazione, ma sempre nel rispetto delle tradizioni che le hanno permesso di affermarsi a livello locale e internazionale. «Puntare sulla qualità per noi ormai è un obbligo, come dimo-

strato dagli elevati standard raggiunti - ha spiegato Samuele Aldrighetti, presidente della pro loco organizzatrice. - Da anni il marchio nazionale che abbiamo ottenuto ci contraddistingue per un prodotto, la ciuiga, che è tipico del nostro territorio. Negli ultimi anni le presenze hanno subito un'impennata: il borgo però è molto piccolo e alle volte forse non adatto per così tante persone, quindi anche la questione della sicurezza va affrontata nel modo giusto. Ma la nostra sagra è anche questo e ne siamo orgogliosi, quindi il format non si cambia. Fondamentale il ruolo del vo-

lontariato che, ha aggiunto Aldrighetti, quest'anno ha chiamato a raccolta oltre duecento persone, intente ad allestire la manifestazione nonostante il maltempo di queste ultime giornate. Ma altrettanto importante è stato l'apporto dei privati, che ancora una volta metteranno a disposizione i loro volti storici per ospitare la sagra. Nel frattempo, lo scorso 26 ottobre l'evento è stato aperto dallo chef stellato Peter Brunel, con una cena gourmet dedicata proprio alla ciuiga. Un inizio niente male per una sagra che quest'anno, in modo ancora maggiore rispetto alle



precedenti edizioni, ha deciso di puntare in alto. «Tutto questo è un chiaro esempio di ciò che le pro loco possono riuscire a fare - ha concluso la presidente di queste ultime, Monica Viola. - L'ingrediente principale che mettono all'interno di ogni appuntamento

è l'amore per il territorio, preservando le tradizioni e innovandole con idee diverse in ogni occasione. E questo è ciò che viene riconosciuto non solo dai trentini che frequentano le manifestazioni, ma anche e soprattutto dai tanti ospiti che vengono da fuori».