

Data: 31.10.2024

Testata: L'Adige

Titolo: "Quattro giorni con la ciuiga" (pg. 37)

SAN LORENZO DORSINO Da oggi a domenica la sagra dell'insaccato con le rape bianche

Quattro giorni con la ciuiga

SAN LORENZO DORSINO - Tradizione, prodotti tipici, valorizzazione del territorio. Tutti ingredienti di una ricetta che fino ad oggi non solo ha dato sempre ottimi risultati, ma che lascia spazio a novità costanti e ad una crescita che i dati, anno dopo anno, confermano per la soddisfazione degli organizzatori. La 23ª sagra della ciuiga è pronta a partire e da oggi fino al prossimo 3 novembre assomma San Lorenzo Dorsino, grazie al grande lavoro della pro loco di San Lorenzo in Banale e alla collaborazione del Comune locale, dell'Apt, del Consorzio Borgo Vivo e dell'associazione Slow

Food. Oltre un chilometro di sagra, 75 standisti con prodotti tipici e 10 punti gastronomici che popoleranno il pittoresco centro storico del paese, senza dimenticare i quasi 300 volontari da mesi impegnati nella preparazione dell'evento, con l'obiettivo di contrastare e superare i circa quindicimila visitatori che, mediamente, raggiungono la località durante la manifestazione. Ultimo, ma tutt'altro che secondario, va menzionato anche il riconoscimento di "Sagra di Qualità" ricevuto dall'Unione Nazionale Pro Loco d'Italia nel 2018, primo evento di questo tipo a vedersi assegnare il presti-

gioso titolo in tutto il Trentino. Insomma, le premesse per un risultato di alto livello ci sono tutte. «Dietro un evento di questo tipo c'è il sostegno e l'amore di un'intera comunità», ha spiegato Samuele Aldighetti, presidente della pro loco di San Lorenzo in Banale. «Il risultato si vede: chi verrà a San Lorenzo troverà un paese vestito a festa, sarà un tuffo nell'atmosfera autentica e semplice della vita di montagna, con i suoi sapori, le tradizioni, i piccoli elementi della cultura contadina che ancora oggi ci contraddistinguono. Siamo particolarmente felici per due moti-

vi: il primo riguarda la sagra, ormai riconosciuta per la sua qualità e capace di richiamare ospiti da ogni località; in secondo luogo, il prodotto della ciuiga è diventato più nobile, tanto da diventare ingrediente della cucina stellata». Il riferimento del presidente Aldighetti è all'apertura "anticipata" della manifestazione lo scorso 26 ottobre, con la cena stellata insieme ad Alessandro Bellingeri. Tutti, come di consueto, gli appuntamenti previsti. Verrà curata la parte enologica grazie ai momenti di Diletti Wise and Food experience, degustazioni guidate di cantine



della Piana Rotaliana Kénigsherg con piatti in abbinamento. Grande attenzione ai bambini, con la ciuiga dei baiochi, una sagra pensata per i più piccoli - laboratori, caccia al tesoro, spettacoli di burattini e passeggiate con gli asinelli - arricchita quest'anno del nuovo Fantaburgo, un borgo dedicato alla

lavorata didattica e mestieri di una volta. La manifestazione proporrà altre novità, a partire da due nuovi punti gastronomici: la Baita dei caserelli e il Bietto del gusto Trentino (tagliari con prodotti trentini e possibilità di vendita poi dei prodotti al dettaglio e degustazione vini). **A. Ma.**