

Data: 31 ottobre 2021

Testata: Quanto Basta

Titolo: Conoscete la Ciuiga?

CONOSCETE LA CIUIGA?



Ciuiga del Banale, la conoscete? È la salsiccia vale zola se non abitate in Trentino. Ne abbiamo in provincia dell'ultimo frie antinano di ottobre, quando diventa il topoi salume governo di San Lorenzo Banale, oggi eccellenza della sostenibilità e precisa Slow Food, diventa protagonista dell'omonima sagra giunta alla XX edizione.

Dal 30 ottobre al 1 novembre 2021 a partire dalle 9.30 e fino a sera, la Pro Loco San Lorenzo in Banale in collaborazione con il Comune San Lorenzo Banale e Apt Doornik Paganella, offre spazi a gusto, cultura e tradizione in uno dei borghi più belli d'Italia, con degustazioni, mercati, rassegne musicali e teatrali, durante i quali scoprirete anche i prodotti di Azienda Agricola Fretanik, Azienda Agricola Maso Gioner, Cantina Embroz, Cantina Mezzacorona - Rosari, De Vigi e Penedoz Zambani.



La ciuiga dunque è un salume preparato con carni di maiale, con l'aggiunta di un ingrediente speciale e caratteristico: le nate. Tutto è nato nella Giudicarie Estere, una verde vallata tra le Dolomiti di Brenta e il lago di Garda, nella seconda metà dell'Ottocento quando in casa è iniziata la produzione della ciuiga, economicamente le case non avevano tanto bestiame per gli abitanti della zona.

Ecco dunque che nel 1875, così raccontano le storie, Felice Onati, macellaio del paese di San Lorenzo in Banale, decise di ricapitare le parti meno nobili del maiale, quelle che non potevano essere vendute (il cui nome parlava macerandole e amalgamandole con un ingrediente locale molto diffuso, le nate, cotte e poi ammazzate, in una percentuale del 70%. Dopo più di 140 anni di storia, la ciuiga che noi trattiamo è diventata Prosciutto Slow Food, si produce ancora oggi nello stesso modo, ma le nate inserite in proporzione fra il 30% e carni di maiale 70%. La ciuiga del Banale, che solitamente si conserva fresca subito dopo il processo di affettatura, è rivela con ortaggi e verdure: in particolare con le patate bollite e le zecote, ma anche con maiali, alla zecote il patate e alla patate.

San Lorenzo in Banale

Member del Touring Club nella lista dei borghi più belli d'Italia, San Lorenzo in Banale è caratterizzato dalla presenza di capofila e da luoghi caratteristici da visitare, tra cui Casa Mazzoni, Casa Mincosi e Casa Martonzi, esempio dell'architettura rurale della valle, e la chiesa di San Rocco e San Sebastiano, edificata nel '900 in cui insieme è possibile ammirare importanti affreschi del Barchiesi, pittori rinomati di quell'epoca.