

comunicato stampa

La Sagra della Ciuiga di San Lorenzo in Banale festeggia in grande il suo 20° compleanno

Dal 29 ottobre al 1 novembre la Pro Loco di San Lorenzo in Banale torna con la sagra che vede come protagonista il celebre prodotto di norcineria denominato **Presidio Slow Food**.

*Cultura del prodotto, attenzione alla **qualità**, ampia offerta **enogastronomica** e di intrattenimento, ma soprattutto una **comunità** interamente coinvolta nell'evento: queste le chiavi del successo dell'iniziativa.*

Trento, 26 ottobre 2021 – Presentata questa mattina in conferenza stampa la 20° edizione della Sagra della Ciuiga, la celeberrima manifestazione dedicata all'originale salume tipico del paese di San Lorenzo in Banale. Ad organizzare l'evento come sempre la **Pro Loco San Lorenzo in Banale**, che con uno staff di oltre 150 volontari e grazie alla collaborazione associazioni, Comune di San Lorenzo Dorsino, APT Dolomiti Paganella, Consorzio turistico Borgo Vivo e dell'intera comunità, ogni anno riesce a mettere in scena un evento di caratura ormai nazionale, ma fortemente voluto e sentito da tutta la comunità locale in primis.

LA CONFERENZA STAMPA

Qualità della proposta e forza delle sinergie tra associazioni, istituzioni, enti del turismo e privati: sono questi gli ingredienti centrali della Sagra della Ciuiga che emergono dagli interventi della conferenza stampa, come sottolinea il presidente della Pro Loco San Lorenzo, **Samuele Aldrighetti**: *“Con i nostri 150 volontari, le più di 10 associazioni coinvolte, il Comune, il nuovo Consorzio turistico, l'APT e i molti privati coinvolti, l'evento può contare su una rete solida e coesa, che è la sua vera forza”*. Gli fa eco il sindaco di San Lorenzo Dorsino, **Ilaria Rigotti**, che ricorda *“il grande impegno della comunità, che osservo quotidianamente da mesi prepararsi per questo grande evento; una comunità che si sente coinvolta profondamente perché questa Sagra è legata a una tradizione molto viva e sentita ancora oggi, quella della produzione artigianale della ciuiga”*.

Del carattere autentico e tradizionale della Sagra parla anche **Alberto Bosetti**, neo presidente Consorzio

turistico Borgo Vivo: *“l'elemento di successo dell'evento è il proporre al visitatore un'esperienza immersiva all'interno del paese ma anche della comunità. E' un percorso che porta alla scoperta di sapori e tradizioni della nostra terra, una festa sentita e cara in primo luogo alla popolazione, che si è trasformata poi anche in attrattiva turistica.”* Un evento che diventa importante anche a livello territoriale, grazie alle sinergie tra gli attori del turismo che riesce a creare, prosegue Bosetti: *“La Sagra ha assunto anche un ruolo chiave nel creare rete tra i territori: è quello che fa attraverso la proposta, introdotta quest'anno, della Casa delle degustazioni, dove intervengono le cantine della Piana Rotaliana e i produttori dei formaggi giudicari, in una sinergia enogastronomica tra territori ora uniti nei nuovi ambiti turistici. Frutto della nuova armonizzazione degli enti turistici post riforma del turismo è anche l'istituzione del Consorzio Turistico Borgo Vivo, già diventato parte attiva dell'organizzazione della Sagra.”*

Mette in risalto il valore turistico della manifestazione anche l'Assessore al turismo della PAT, **Roberto Failoni**: *“E' un'iniziativa preziosa per la nostra Provincia, a cui teniamo molto e che continueremo a sostenere: in primo luogo perché come Trentino si sta cercando di investire su eventi che avvengono in periodi di stagionalizzazione, e poi perché è un evento che con il suo richiamo nazionale veicola un messaggio promozionale per il Trentino nel suo complesso. Ringrazio per questo sentitamente la Pro Loco che si è messa in gioco in un momento non facile.”*

Un valore rintracciato anche dal presidente dell'APT Dolomiti Paganella, **Michele Viola**, che lo *definisce* *“un evento che compie a pieno nella mission del turismo trentino: creare rete tra le comunità e alimentare uno spirito di collaborazione e interconnessione all'interno del territorio, che è nel dna della riforma del turismo”*.

Infine, un altro aspetto importante è il tema del volontariato: *“E' un onore come Federazione Pro Loco avere tra le associate una Sagra di Qualità e una Pro Loco in grado di organizzare un evento di questo spessore, che mette al centro la qualità dell'offerta, il legame con il territorio e con i suoi abitanti”* evidenzia il vice presidente della Federazione Trentina Pro Loco **Fabio Chiodega**: *“Un evento che mostra quanto una Pro Loco può fare per il suo territorio: fare di un prodotto una risorsa culturale, valorizzare i legami e le tradizioni della comunità, creare una coesione tra associazionismo, cittadini e istituzioni”*.

LA SAGRA

Insignita dal 2018 del titolo di “Sagra di Qualità” dall' UNPLI – Unione Nazionale Pro Loco d'Italia, la storica manifestazione enogastronomica è **la sola in tutto il Trentino** a vantare tale riconoscimento, nonché una delle primissime Sagre di Qualità in tutta Italia (in totale sono 49) a riprendere le proprie attività dopo il difficile periodo pandemico che ha costretto le Pro Loco a sospendere l'80% degli eventi previsti (dati ricerca CGIA Mestre, 2021).

La festa, che ha luogo nel cuore del paese di San Lorenzo in Banale, uno dei **Borghi più Belli d'Italia** adagiato ai piedi delle Dolomiti di Brenta (Patrimonio UNESCO), inizierà ufficialmente venerdì 29 ottobre con una cena stellata (vedi più avanti) e poi il 30 con il tradizionale “Taglio della Ciuiga”. Per tre giorni poi, i rustici vengono aperti

e le vie del paese vecchio si popolano con oltre **50 stand** di hobbisti, artigiani, artisti e, ovviamente, di prodotti enogastronomici, per un'esperienza di degustazione dei prodotti tipici davvero variegata. Non manca la possibilità di assaggiare i piatti della tradizione locale proposti dagli chef nei **diversi punti ristoro**, come anche nei ristoranti del paese, che preparano menù a tema ciuiga. L'evento è un'occasione per fare cultura del prodotto Ciuiga ma anche delle migliori produzioni trentine, con uno spazio dedicato ad approfondimenti e degustazioni guidate. Lo spettacolo si completa con il ricco intrattenimento, con le vie e le piazze del paese che per i tre giorni ospitano **concerti, spettacoli teatrali, gruppi folk**, laboratori per i bambini e antichi mestieri.

LE NOVITA': UNA CENA STELLATA, LA MOSTRA E LA SALA DEGUSTAZIONI

Per l'edizione di quest'anno, la Pro Loco introduce una novità nel programma: una cena d'autore a base di prodotti Slow Food e vini Gambero Rosso che anticiperà l'inizio ufficiale dei festeggiamenti, ideata dallo **chef stellato Alfio Ghezzi, venerdì 29 ottobre** alle ore 20:00 presso il ristorante Beohotel a San Lorenzo Dorsino (info e prenotazioni: 0465 734040 E-mail info@sanlorenzodorsino.it)

Altra novità dell'edizione numero 20 è la presenza della sala **degustazione "Casa dei Sapori - Dolomiti Wine and Cheese Experience"**, che offrirà dei focus con prodotti della Piana Rotaliana, territorio ospite per quest'anno, e formaggi delle Giudicarie (attività su prenotazione).

Infine, per celebrare l'importante traguardo, verrà quest'anno allestita la mostra **"20 anni di Sagra della Ciuiga"**, che ripercorre attraverso foto storiche e 20 volti per 20 sagre l'evoluzione della manifestazione, da piccola ricorrenza locale a evento di portata nazionale.

INFO

Programma completo su www.visitdolomitiipaganella.it/it/la-sagra-della-ciuiga

LA TRADIZIONE DELLA CIUGA

La Ciuiga viene ideata a San Lorenzo in Banale nella seconda metà dell'Ottocento, combinando gli scarti di maiale con la rapa bianca: un abbinamento dettato dalla necessità di reperire qualcosa di commestibile in periodi di ristrettezze economiche. Oggi, l'insaccato prevede l'utilizzo delle parti nobili del maiale (il 70 % circa) e della rapa bianca ben strizzata (il restante 30%). Ogni produttore aggiunge il suo tocco d'artista per ricavarne una Ciuiga dal sapore più o meno intenso; ci si aggiunge il pepe, oppure l'aglio o il vino rosso. Quando fu ideata, la regina dei prodotti alimentari sanlorenzini era un concentrato di rape con gli scarti del maiale; il prodotto odierno, più raffinato, ha ricevuto il titolo di Presidio Slow Food.

IL MARCHIO SAGRA DI QUALITÀ DI UNPLI

Il marchio Sagra di Qualità è un riconoscimento, assegnato dall'Unione Nazionale Pro Loco d'Italia – UNPLI, che identifica le sagre tradizionali di maggior interesse a livello nazionale organizzate dalle Pro Loco. Il marchio viene assegnato solo a



manifestazioni che vantano un passato di legame con il territorio e che abbiano come obiettivo la promozione e creazione di sinergie con le attività economiche locali, rispondendo a precisi requisiti di tipo storico-culturale, organizzativi e di rispetto dell'ambiente. La Sagra della Civià, ad oggi, è la sola manifestazione trentina ad aver ricevuto questo prestigioso riconoscimento. Le Sagre premiate sono 49 in tutta Italia.

UFFICIO STAMPA

Oriana Bosco, *Federazione trentina Pro Loco* 340 9146847 | comunicazione@unplitrentino.it