

comunicato stampa

## Il ritorno delle Sagre di Qualità: è il turno della Sagra della Ciuiga di San Lorenzo in Banale

*Dal 30 ottobre al 1 novembre la Pro Loco di San Lorenzo in Banale torna con la 20° edizione della sagra che vede come protagonista il prodotto di norcineria denominato **Presidio Slow Food**.*

*Tre giorni di festa dedicati al pregevole salume e allo storico **borgo rurale**, in uno dei più suggestivi paesaggi autunnali del Trentino.*

Trento, 12 ottobre 2021 – La **Sagra della Ciuiga** organizzata dalla Pro Loco di San Lorenzo in Banale, è diventata ormai uno dei principali appuntamenti della stagione autunnale trentina: dopo un anno di fermo, torna dal 30 ottobre al 1 novembre per la sua **20° edizione**, mantenendo alte le aspettative con il consueto ricco programma che ogni anno attira moltissimi visitatori.

**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 un 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 sabato 30 ottobre con il tradizionale “Taglio della Ciuiga”. Per tre giorni, i rustici vengono aperti e le vie del paese vecchio si popolano con **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. Lo spettacolo si completa con il ricco intrattenimenti, con le vie e le piazze del paese che per i tre giorni ospitano **concerti, esibizioni teatrali, intrattenimento con gruppi folk**, laboratori per i bambini e antichi mestieri.



## LA NOVITA': UNA CENA STELLATA

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**, il giorno **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](mailto:info@sanlorenzodorsino.it))

## INFO

Programma completo su [www.visitdolomitiipaganella.it/it/la-sagra-della-ciuiga](http://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 Ciuiga, 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](mailto:comunicazione@unplitrentino.it)