

## COMUNICATO STAMPA

# 22' Sagra della Ciuiga: dopo un'edizione 21 da record, quest'anno si punta sulla qualità

**Dal 3 al 5 novembre** San Lorenzo Dorsino si trasforma nel **borgo dell'enogastronomia tipica**. Uno sforzo congiunto tra la **Pro Loco di San Lorenzo in Banale** e tutti gli attori del territorio (Comune, APT, Consorzio Borgo Vivo, decine di associazioni e oltre 250 volontari) che vede quest'anno anche la partecipazione dell'Associazione Slow Food

Trento, 30 ottobre 2023 - Quella presentata questa mattina in conferenza stampa è una Sagra della Ciuiga che vuole sempre più diventare luogo dell'eccellenza enogastronomica trentina.

Dopo l'ambito riconoscimento di Sagra di Qualità, infatti, l'evento, organizzato dalla Pro Loco di San Lorenzo in Banale con la collaborazione di Comune, APT, Consorzio Borgo Vivo, quest'anno sale un altro scalino e stringe una collaborazione con l'**Associazione Slow Food**, che porterà in sagra una mostra sui prodotti slow food del Trentino e uno show cooking con lo chef Paolo Betti. Focus sulla qualità evidenziato anche dall'apertura dell'evento, che si è tenuta il 26 ottobre, e che ha visto la ciuiga protagonista lo chef stellato **Peter Brunel** in una cena gourmet dedicata alla ciuiga.

- **La conferenza stampa**

Ma non è questa l'unica novità della festa, che quest'anno punta tutto sulla cura del programma e delle proposte enogastronomiche. Proprio da qui è partita la conferenza stampa, con il presidente della Pro Loco, [Samuele Aldrighetti](#), che ha presentato i punti salienti delle tre giornate. "Dopo il grandissimo successo dello scorso anno, quest'anno vogliamo ragionare più che sui numeri, sulla qualità della nostra offerta. Per noi è importante che nonostante la sagra sia sempre più seguita, non perda la sua autenticità."

La sindaca di San Lorenzo Dorsino, **Ilaria Rigotti**, ha rimarcato come sia "la comunità a fare il successo di questo evento, amato e atteso ogni anno da tutti i paesani. Basti pensare che sono oltre 50 quelli che aprono e mettono a disposizione i loro avvolti per la sagra".

Dietro all'evento c'è anche l'essenziale contributo organizzativo del Consorzio Borgo Vivo, rappresentato in conferenza dal presidente **Alberto Bosetti**: *“Credo che la gente di San Lorenzo ami così tanto la sagra perché*

*la rappresenta, è stata creata dalla popolazione e rispecchia quello che essa si sente di essere. Per noi è una vetrina per mostrare con orgoglio quello che siamo e quello che eravamo”.*

Un evento che è una punta di diamante per tutto l'ambito turistico del l'Azienda per il turismo Dolomiti Paganella, come afferma il direttore **Luca D'Angelo** *“Se quest'anno abbiamo ottenuto importanti riconoscimenti per la nostra offerta enogastronomica lo dobbiamo in larga parte a iniziative come questa. Il valore aggiunto della Sagra è dato dalla comunità, il cui attaccamento per questo evento traspare nella cura e nella passione che ci mettono”.*

La qualità dell'offerta enogastronomica viene poi sottolineata da **Tommaso Martini**, presidente dell'Associazione Slow Food Trentino: *“Con la partecipazione alla Sagra, Slow Food vuole rimarcare la comunanza di intenti e il pieno sostegno a chi come la Pro Loco di San Lorenzo promuove un modello virtuoso di rapporto con i prodotti enogastronomici”.*

Infine la presidente della Federazione trentina Pro Loco **Monica Viola** ricorda come *“La Sagra della Ciuiga e' un'immagine di quello che possono fare le Pro Loco: manifestazioni grandi o piccole, il cui successo sta nel fatto che utilizzano un ingrediente genuino, il lavoro di tanti volontari, mossi solo dall'amore disinteressato per il proprio territorio e per le sue tradizioni,”*

- **La tradizione che siamo oggi**

Cardine dell'evento, come abbiamo imparato in questi anni, non è tanto il salume in sé, ma il **ragionare sull'identità dei paesi di montagna partendo dai prodotti tipici, ma coinvolgendo poi altri elementi costitutivi, quali l'arte, l'artigianato, il folclore, l'architettura e paesaggio**: ecco che allora quest'anno si aggiungono ulteriori tasselli in questo senso con i **nuovi percorsi culturali** (alla scoperta della lavorazione del lino), con lo spettacolo teatrale ispirato alla tradizione familiare di realizzazione della ciuiga, con un più ampio spazio ai produttori locali.

L'aggancio con la tradizione popolare locale diventa poi veramente “reale” nella bellissima proposta de **“El paes de sti ani”** una storica frazione con le tipiche case rurali dove per due giorni rivivono antichi mestieri e tradizione contadine (4 e 5 novembre dalle 10 alle 17). Ma anche nei racconti dello storico macellaio del paese, o nelle visite all'antico affumicatoio della Ciuiga.

- **Prodotti tipici ed enogastronomia: qualità e varietà**

Ma il motivo principale per visitare la sagra e' certamente l'**enogastronomia**, che si esprime in moltissimi modi.

Nelle **11 Locande gastronomiche**, gestite dalle associazioni locali, che propongono prelibati piatti tipici da gustare tra le caratteristiche vie addobbate del borgo.

Nei **menù' ad hoc** proposti nei 7 ristoranti del borgo.

Nel **mercato dei prodotti tipici** nelle cantine delle vecchie case contadine,

Negli appuntamenti di **Dolomiti Wine and Food experience**, degustazioni guidate dedicate quest'anno alle cantine della Piana Rotaliana Koenigsberg.

- **La Ciuiga dei balocchi**

Una sagra interamente pensata a dimensione di bambino e bambina: e' ricco il programma della Ciuiga dei balocchi, che con laboratori, caccia al tesoro, spettacoli di burattini e passeggiate con gli asinelli, promette due giorni di divertimento anche ai più piccoli.

- **Numeri e riconoscimenti**

La sagra attira mediamente **15.000** visitatori ogni anno.

Ma non è questo l'unico numero significativo. Il valore di questo evento sta infatti anche nella sua capacità di attivare un intero territorio: la **Pro Loco di San Lorenzo in Banale, regista dell'evento**, opera infatti grazie al coinvolgimento e all'impegno di tutti gli attori del territorio (Comune, APT, consorzio Borgo Vivo), delle moltissime associazioni (**10** quest'anno), dei tanti espositori (circa **60**) e degli oltre **250 volontari**, da mesi impegnati per la preparazione di ogni aspetto della sagra.

Insignita dal 2018 del titolo di "**Sagra di Qualità**" dall'UNPLI - Unione Nazionale Pro Loco d'Italia, la storica manifestazione enogastronomica è la prima in Trentino ad avere ricevuto tale riconoscimento.

---

## **In sintesi: L'evento e le novità**

### **Sagra della Ciuiga**

dal 3 al 5 novembre, San Lorenzo Dorsino, TN

a cura di Pro Loco San Lorenzo In Banale

inaugurazione 4 novembre ore 14.30

- **NOVITÀ** cena con la stella: cena gourmet dello chef stellato Peter Brunel
- **NOVITÀ** Slow Food in sagra
- **NOVITÀ** percorso alla scoperta del lino

- **NOVITA'** spettacolo teatrale "La ciuiga en te na famea de na volta", Associazione teatrale Dolomiti di San Lorenzo
- **mercato tipico:** nelle cantine delle vecchie case contadine produttori di eccellenze del Trentino e artigiani con i loro manufatti, dalle ore 9.30 alle 18.30
- **visite guidate** gratuite alla scoperta delle bellezze del borgo e dei luoghi di produzione della ciuiga
- ristoranti del borgo che propongono speciali menù al sapor di ciuiga
- la sagra dei bambini "**la ciuiga dei balocchi**": laboratori creativi, letture di fiabe, giochi di una volta, spettacoli di burattini e caccia al tesoro
- 
- **Dolomiti Wine and Food experience:** degustazioni guidate delle eccellenze enogastronomiche del Trentino
- **El paes de sti ani:** nella villa di Senaso per un viaggio nel passato e rievocazione di antichi mestieri. Durante la Sagra della Ciuiga, nella storica villa di Senaso del borgo di San Lorenzo in Banale, tra vecchie case contadine e vicoli acciottolati, va in scena la rievocazione di antichi mestieri e tradizioni contadine.

---

### Curiosità: LA TRADIZIONE DELLA CIUIGA

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, è stato insignito del titolo di **Presidio Slow Food**.

---

### Info

<https://www.sanlorenzodorsino.it/>

FB [Sagra della Ciuiga](#)

Samuele Aldrighetti, Presidente Pro Loco San Lorenzo in Banale 328 9169051 (solo per contatti stampa)

### Ufficio Stampa



Oriana Bosco - Federazione Trentina Pro Loco | [comunicazione@unplitentino.it](mailto:comunicazione@unplitentino.it) | 3409146847