

# La sagra della Ciuiga non è solo per i più golosi

**L'appuntamento di qualità.** Sono 18 anni che a San Lorenzo in Banale si celebra l'evento. Si comincia giovedì 31 per proseguire fino a domenica 3 novembre. Novità: i tour in e-bike

CLAUDIO LIBERA

**SAN LORENZO IN BANALE.** Diventa maggiorenne la sagra della Ciuiga di San Lorenzo in Banale, prima sagra di qualità del Trentino, una delle 21 che in Italia si possono fregiate del riconoscimento. Ad affermarlo, nella sede della Federazione Pro Loco trentine, Monica Viola, consigliera della Federazione nonché Commissario nazionale delle Sagre di Qualità; il presidente della Pro Loco San Lorenzo in Banale Samuele Aldrighetti ed il vicesindaco di San Lorenzo in Banale Rudi Margonari.

## 11 strutture tutte esaurite

L'evento - che fa già registrare il tutto esaurito nelle 11 strutture ricettive di uno dei Borghi più belli d'Italia, con molte prenotazioni fino al Garda - si svolge dal 1° al 3 novembre, con un'anteprima, giovedì 31 alle 18, nel teatro Comunale di San Lorenzo. Si tratta della 1ª edizione di "Mountain Food Talks. Qualità e sostenibilità le parole chiave per il futuro del cibo di montagna". Dopo i saluti,



• La conferenza stampa della sagra: da destra, Monica Viola, Samuele Aldrighetti e Rudi Margonari FOTOLIBERA

...e la valorizzazione di Mountain Food Talks. Qualità e sostenibilità le parole chiave per il futuro del cibo di montagna". Dopo i saluti, ne parleranno Antonella Bellutti, olimpionica ed appassionata di alimentazione naturale; Elisabetta Nardelli, responsabile Ufficio produzioni trentine ed eventi enogastronomici Trentino Marketing; Sergio Valentini, presidente Slow Food Trentino Alto Adige e titolare della locanda delle Tre Chiavi di Isera e Bruno Zanon, del Comitato scientifico di tsm step, scuola per il governo del territorio e del paesaggio, referente del progetto AlpFoodWay per la valorizzazione del patrimonio alimentare delle Alpi. Alle 20, cena a base di piatti con prodotti eccellenti del territorio, abbinati in antepprima a vini premiati coi Tre Bicchieri Gambero Rosso 2020.



• La conferenza stampa della sagra: da destra, Monica Viola, Samuele Aldrighetti e Rudi Margonari | FOTO LIBERA



• La locandina della sagra

### 200 volontari nelle tre frazioni

Poi via alla tre giorni, per la cura della quale saranno impiegati 200 volontari suddivisi nelle storiche frazioni di Berghi, Pergnano e Senaso. Si parte venerdì; alle 11 visita guidata alla chiesetta di San Rocco ed alle 11.30 brindisi con taglio inaugurale della ciuiga (nome dialettale della pigna cui la ciuiga assomiglia), presentazione dei prodotti locali, visita alla mostra etnografica, musica itinerante ed alla sera musica live e intrattenimento negli stand del borgo. Sabato apertura volti alle 9.30, visita al borgo ed all'antico affumicatoio, passeggiata guidata di 7 km., presentazione prodotti, laboratorio didattico per bambini, visita

guidata alla mostra etnografica, Coro nei borghi e musica live negli stand. Domenica apertura alle 9.30, visita al borgo, musica con la fisarmonica di Mario Corradi, presentazione prodotti locali, visita alla mostra etnografica e conclusione in musica e folklore coi Rendena Klange.

### Locanda degli Chef del Borgo

Novità la Locanda degli Chef del Borgo punto ristoro della Pro Loco, dove alcuni dei migliori chef locali proporranno raffinate creazioni nella mansarda di un edificio storico di Senaso. Altra chicca, il punto con e-bike a noleggio ed escursioni con guida anche sul "Sentiero della Ciuiga".