

Pronti per la sagra della ciuiga - San Lorenzo in Banale

👤 Oriana Bosco 📅 Creato: 25 Ottobre 2019



18° Sagra della Ciuiga.

SAN LORENZO IN BANALE - Prima Sagra di Qualità del Trentino, si prepara ad accogliere migliaia di ospiti. L'edizione 2019 della Sagra della Ciuiga, tradizionale festa dedicata all'insaccato presidio Slow Food, è pronta a stupire con un evento di apertura inedito - Mountain Food Talk - e con un'offerta enogastronomica di qualità

sempre più ricercata. San Lorenzo Dorsino, 25 ottobre 2019 - Ha già fatto registrare il tutto esaurito nelle strutture ricettive di San Lorenzo e oltre, l'edizione numero 18 della Sagra della Ciuiga, tradizionale manifestazione enogastronomica a cura della Pro Loco di San Lorenzo in Banale, in collaborazione con il Comune di San Lorenzo Dorsino e ApT Terme di Comano Dolomiti di Brenta, dedicata all'insaccato locale Presidio Slow Food. L'evento è stato presentato questa mattina in conferenza stampa dal presidente della Pro Loco Samuele Aldrighetti e dal vicesindaco Rudi Margonari, insieme alla consigliera della Federazione Pro Loco Monica Viola, che ha dato il benvenuto alla Pro Loco esprimendo "l'apprezzamento della Federazione Pro Loco per il grande lavoro messo in campo da questa Pro Loco, che è riuscita a fare di un prodotto tipico una sagra di eccellenza, che incarna tradizioni, cultura e storia locale". La sagra, il cui fulcro è appunto la valorizzazione di una specialità enogastronomica locale, non si ferma però a questo aspetto: l'evento infatti punta sempre più l'attenzione sulla qualità e sulla varietà dell'offerta. E' in quest'ottica che quest'anno è stata introdotto un nuovo appuntamento di grande spessore per aprire la Sagra, giovedì 31 ottobre alle 18.00: il progetto pilota Mountain Food (ore 18.00, teatro Comunale di San Lorenzo in Banale), una serata con dibattito e cena di gala in cui esperti del settore (Antonella Bellutti, Elisabetta Nardelli, Sergio Valentini e Bruno Zanon) affronteranno il tema della sostenibilità e qualità dell'enogastronomia di montagna in modo dialogico e originale (info e prenotazioni: ApT Terme di Comano Dolomiti di Brenta). La sagra vera e propria prenderà il via il sabato mattina, quando i rustici del borgo storico di San Lorenzo (affidente al club dei Borghi più Belli d'Italia) vengono aperti e le "caneve" si popolano di artigiani, produttori e artisti locali con i loro prodotti, dal formaggio alle farine, dai liquori alle sculture in legno, mentre le vie e le piazze del paese ospitano concerti, intrattenimento con gruppi folk, laboratori per i bambini, antichi mestieri. Il ricco programma propone, tra le altre cose, visite guidate al paese, passeggiate a cavallo e spettacoli. La ciuiga si potrà assaggiare nei molti punti di ristoro, che offrono un'ampia scelta di pietanze tipiche, e nei ristoranti che proporranno menù ad hoc. "Novità di quest'anno è la Locanda degli Chef del Borgo, punto ristoro della Pro Loco, dove alcuni dei migliori chef locali proporranno le loro raffinate creazioni in una mansarda di un edificio storico della frazione di Senaso: un ulteriore passo in avanti per la nostra sagra, che abbiamo deciso di compiere perché stimolati dall'acquisizione del marchio Sagra di Qualità" commenta il presidente Samuele Aldrighetti, che aggiunge "Altra novità è costituita dall'offerta di attività outdoor, con un punto bike, un percorso per mountain bike per bambini, e -bike a noleggio ed escursioni in sella accompagnati da una guida nei tanti itinerari nei dintorni di San Lorenzo." Tra questi, da non perdere il percorso denominato "Sentiero della Ciuiga", percorribile a piedi o sulle due ruote che attraversa i luoghi più suggestivi del paese e i siti dove il salume viene confezionato e conservato. Entrando nel senso dell'evento, il vice sindaco del Comune di San Lorenzo Dorsino Rudi Margonari ha messo in luce "l'importante apporto di questo evento sia a livello economico (oltre 20.000 le presenze lo scorso anno), che a livello di promozione turistica, come dimostra il grande successo già riscosso in termini di numeri, con tutte le strutture di San Lorenzo prenotate per il weekend della sagra. Ma il valore profondo di questa manifestazione risiede a livello di

per il weekend della sagra. Ma il valore profondo di questa manifestazione risiede a livello di comunità, grazie al lavoro della Pro Loco, che ha saputo dare un contributo allo sviluppo sociale e alla partecipazione attiva dei cittadini: sono infatti più di 200 i volontari che saranno impegnati nei tre giorni, e molti lo sono già da settimane per i preparativi. "Il valore di questo evento per il territorio è stato alla base anche dell'attribuzione del marchio di Sagra di Qualità dell'Unione Nazionale delle Pro Loco Italiane - UNPLI, un riconoscimento di grande significato per la Sagra della Ciuiga, che è l'unica sagra in Trentino ad averlo ottenuto e una delle 21 sagre insignite del marchio in tutta Italia nel 2018. Encomio arriva pertanto anche dal presidente nazionale dell'UNPLI, Antonino La Spina, che si congratula con la Pro Loco "perché con il suo evento sta contribuendo a andare nella direzione da noi auspicata per le sagre delle Pro Loco di tutta Italia, quella cioè di una crescita in qualità, in cui emergano eventi, come la Sagra della Ciuiga, che rappresentano l'identità e la parte più autentica dei territori". Concetto ribadito anche dalla consigliera Monica Viola, membro della commissione nazionale di valutazione del Marchio, che ha sottolineato come "il fatto che oggi questa sagra sia riconosciuta a livello nazionale da un marchio ci rende orgogliosi, e ci fa sperare che questa esperienza possa essere di esempio e di stimolo anche per le altre Pro Loco trentine.

"INFOProgramma completo su www.prolocosanlorenzoibanale.it Samuele Aldrighetti, presidente Pro Loco San Lorenzo in Banale 347 2926474

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, ha ricevuto il titolo di Presidio Slow Food. Viene prodotto da un solo produttore locale, per un totale di circo 65 quintali di prodotto all'anno. **IL MARCHIO SAGRA DI QUALITÀ:** il marchio Sagra di Qualità è un Regolamento per l'attribuzione di un marchio che identifica in maniera univoca le sagre tradizionali e di qualità, ovvero le 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. Il regolamento è anche uno strumento per definire regole univoche e condivise per l'organizzazione di eventi di promozione del prodotto locale e dei suoi piatti tipici, su tutto il territorio nazionale, che prendano in considerazione requisiti di tipo storico-culturale, organizzativi ed anche di ridotto impatto ambientale. L'obiettivo finale del progetto è rendere facilmente identificabili le sagre che realmente operano per la promozione e tutela del territorio.

