

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 3356 del 26/10/2022

Failoni: “Un evento che valorizza un prodotto di eccellenza del Trentino e rafforza l’autunno come stagione turistica. Enogastronomia e comunità locali protagoniste”

Sagra della Ciuiga in grande: per la sua 21° edizione saranno 4 i giorni di festa

Da festa che omaggia il salume tipico locale ad occasione per riscoprire l’identità dei paesi di montagna attraverso la musica, la cucina, l’artigianato, l’arte e l’architettura: nella sua lunga storia la Sagra della Ciuiga (presentata questa mattina in conferenza stampa a Trentino Marketing) ha permesso alla comunità di guardare al proprio passato facendone risorsa per capire meglio il presente e rivitalizzare il suo borgo.

Lo dimostrano i numeri sempre in crescita dei visitatori (nelle edizioni pre covid erano 15.000), e il coinvolgimento delle moltissime associazioni (10 quest’anno) e i tanti espositori (circa 60) che, sotto la regia della Pro Loco di San Lorenzo in Banale, hanno dato vita a questa 21° edizione. 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.

“Questa sagra - ha detto Roberto Failoni, assessore provinciale al turismo, durante la presentazione - diventa un’occasione per fare i complimenti a tutte le pro loco trentine e ai loro volontari, per la grande varietà di eventi organizzati in queste ultime settimane: eventi che sono riusciti nell’intento di allungare la stagione turistica a tutto l’autunno, e allo stesso tempo di far conoscere ai trentini stessi la ricchezza dei nostri borghi. La sagra della Ciuiga, nel suo obiettivo di valorizzare un prodotto trentino di eccellenza, è pienamente in linea con la nostra visione di turismo del Trentino, in cui il comparto turistico è composto di una rete allargata di cui fanno parte l’enogastronomia e le comunità locali”.

Una manifestazione in cui trova sempre più spazio l’aggancio con la tradizione popolare locale: novità di quest’anno è infatti “El paes de sti ani” una storica frazione con bellissime case rurali dove per due giorni rivivono antichi mestieri e tradizione contadine (aperta domenica 30 e lunedì 31 ottobre dalle 10 alle 17).

Ma sono moltissimi i motivi per visitare la sagra: la parte principale la gioca sicuramente l’enogastronomia, con il mercato dei prodotti tipici nelle cantine delle vecchie case contadine, le locande gastronomiche con specialità regionali preparate dalle associazioni, e poi i menù a tema nei ristoranti e la Dolomiti Wine and Food experience, con una gamma di degustazioni per conoscere le migliori produzioni trentine, dal vino all’olio, dalle grappe al cioccolato al miele.

Ampio spazio poi alla storia della ciuiga, con le dimostrazioni della sua preparazione con la ricetta di un tempo preparata dallo storico macellaio del paese, la visita all’antico affumicatoio, i filmati d’epoca.

Per completare il tutto, non mancano le visite guidate a carattere culturale e ambientale nel borgo e nelle vicinanze, le botteghe degli artigiani con le loro creazioni, le dimostrazioni della caseificazione. Ad accompagnare le esperienze sarà la musica, con fisarmonicisti, cori di montagna e musiche popolari che riempiranno il borgo durante tutta la festa.

Infine, grande attenzione anche ai bambini, con un programma dedicato, “La ciuiga dei balocchi”, con laboratori, caccia al tesoro, spettacoli di burattini e laboratori.

L’evento è organizzato come sempre dalla Pro Loco San Lorenzo in Banale, insieme ad altre 10 associazioni, e si avvale del contributo di oltre 250 volontari.

L’evento e le novità

- 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
- rassegna di cori di montagna nelle chiesette del borgo e musica della tradizione popolare
- ristoranti del borgo che propongono speciali menu al sapor di ciuiga
- NOVITA’ : 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: vini, grappa, spumanti, miele, olio d'oliva e cioccolato.
- NOVITA’ 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. Troverai: l'arrotino, il cestaio, il calzolaio, l'impagliatore di sedie, la lavandaia, le contadine, le donne del filò, la lavoratrice del tombolo, lo scultore del legno, il costruttore di violini, il mugnaio, il tornitore, l'intagliatore del legno, il pirografista, la filiera della lana, il fabbro, il casaro e tanti altri. Ma anche una vecchia scuola, un piccolo cinema, un'osteria contadina dove gustare la minestra d'orzo alla trentina o una rustica merenda, un teatrino e la bottega della ciuiga dove assistere al confezionamento della ciuiga come si faceva un tempo.

Le voci alla presentazione

Monica Viola, presidente Federazione Trentina Pro Loco: “Presentare la Sagra della Ciuiga a Trentino Marketing è un segnale della forte sinergia che si sta costruendo tra le organizzazioni turistiche trentine e le Pro Loco. Ma questa sagra porta anche un altro significato: mostra infatti come un evento possa diventare opportunità di crescita per un intero paese, e possa creare coesione e riconoscimento per l’intera comunità. Credo che il merito della Pro Loco e della comunità di San Lorenzo sia quello di essere riusciti a trasformare la ciuiga in un veicolo per valorizzare le tradizioni e l’identità del luogo, e che in questo senso diventi un modo trasversale per valorizzare tutte le realtà del Trentino. Sono migliaia infatti i volontari in tutto il Trentino che si impegnano per far risplendere i loro paesi con i loro eventi.”

Samuele Aldrighetti, presidente Pro Loco San Lorenzo in Banale: “La Pro Loco di San Lorenzo si confronta con un evento che ha dei numeri importanti, che è un motore per tutta la comunità. Siamo orgogliosi della sinergia che si è creata con le tante associazioni, con il ricettivo, con la pubblica amministrazione e con gli attori del turismo.”

Ilaria Rigotti, sindaco di San Lorenzo Dorsino: “Evento che rende il borgo per 4 giorni una vetrina di prodotti e tradizioni. Per la comunità serve per riscoprire le proprie radici e per riscoprirsi comunità.”

Luca d’Angelo, direttore ApT Dolomiti Paganella: “Il valore di questo evento sta nella sua autenticità, nel suo legame con la tradizione e la storia locale. E’ il frutto di un grande lavoro di rete e collaborazione tra associazioni, ApT, Pro Loco e Consorzio, in cui tutti lavorano in modo coerente e condividono gli stessi obiettivi.”

Alberto Bosetti, presidente Consorzio Borgo Vivo: “ Il successo dell’evento è dato dalle tradizioni che porta con sè e dalla larga partecipazione della comunità e delle realtà commerciali locali, che condividono un senso di appartenenza e di orgoglio. Siamo sempre alla ricerca di qualcosa di stuzzicante che renda unica ogni edizione. Le tradizioni sono uno degli elementi caratterizzanti, che quest’anno abbiamo voluto enfatizzare con “El paes de sti ani”, in cui sarà bellissimo vedere dal vivo attività artigianali solo sentite nominare dai nonni. Altra novità di quest’anno è l’attenzione ai bambini, per avvicinare anche loro alle

tradizioni e alla cultura locale. La sagra infine diventa anche un elemento attrattivo per far conoscere tutto il nostro territorio.”

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.

(sv)