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. 3271 del 31/10/2026

Oltre 300 volontari, 12 stand enogastronomici, 80 espositori e più di 40 attività in calendario tra spettacoli, visite guidate, concerti e degustazioni

I 25 anni della Sagra della Ciuìga

Dopo una cena stellata di apertura da tutto esaurito, questa mattina si è aperta ufficialmente la 25°della Sagra della Ciuìga della Pro Loco di San Lorenzo in Banale, uno dei principali appuntamenti dell'autunno trentino. La kermesse, in programma fino a domenica 2 novembre, ogni anno celebra l'insaccato simbolo del paese, la Ciuìga del Banale presidio Slow Food, con tre giornate di grande festa che trasformano San Lorenzo in un palcoscenico dei prodotti autunnali, della cucina tradizionale trentina, dell'artigianato e delle produzioni agricole nostrane. Folto il parterre delle autorità intervenute questa mattina alla cerimonia inaugurale, a partire dagli assessori Failoni, Gerosa, Tonina e Marchiori: "Celebriamo oggi i 25 anni della Sagra della Ciuìga - ha affermato l'assessore all'artigianato, commercio, turismo, foreste, caccia e pesca Roberto Failoni -. Un traguardo ragguardevole, raggiunto da una comunità intera che in tutti questi anni ha sempre creduto nel suo territorio e anche attraverso questo prodotto comunica la sua autenticità, la sua cultura e la sua unicità. La ciuìga è figlia della tradizione contadina, un piatto povero ma vero, genuino, che fa parte della nostra identità e, grazie alla Pro Loco, richiama migliaia di appassionati e ha contribuito a far conoscere San Lorenzo Dorsino e il Trentino in tutta Italia. Grazie quindi a tutti i volontari, senza i quali non esisterebbe questa festa e grazie a tutti voi che avete reso il Trentino un posto più attrattivo e più accogliente senza perdere la vostra autenticità".

All'appuntamento era presente l'assessore alla cultura Francesca Gerosa: "Un evento di eccellenza - ha dichiarato - organizzato con grande professionalità, che partendo dalle tradizioni locali e' riuscito a creare valore aggiunto non solo per la comunità ma per tutto il sistema Trentino".
Così l'assessore alla salute, politiche sociali e cooperazione Mario Tonina:"Un evento il cui fiore all'occhiello è il fatto di essere interamente organizzato dal volontariato. Il volontariato in Trentino è quello che fa la differenza, dunque un sentito ringraziamento ai 300 volontari presenti oggi e a tutti i volontari in Trentino".
"Questo è uno dei primi territori che ha avuto l'intuizione di valorizzare qualcosa di considerato povero, un prodotto nato dalla miseria, trasformandolo in leva di rinascita" ha affermato l'assessore alle politiche per la casa, patrimonio, demanio e promozione della conoscenza dell'autonomia Simone Marchiori.
Ilaria Rigotti, sindaca San Lorenzo Dorsino, ha evidenziato come la sagra nasca dalla volontà della comunità di raccontare le proprie radici e la propria identità in modo autentico mentre Alberto Bosetti, presidente Consorzio San Lorenzo Dorsino Borgo Vivo e il presidente della Pro Loco San Lorenzo in Banale hanno sottolineato come la sagra sia l'unione tra evento turistico ed evento di comunità e ricordato come lo spirto e la motivazione siano rimasti intatti nel corso delle edizioni.

Ilaria Rigotti, sindaca San Lorenzo Dorsino, ha evidenziato come la sagra nasca dalla volontà della comunità di raccontare le proprie radici e la propria identità in modo autentico mentre Alberto Bosetti, presidente Consorzio San Lorenzo Dorsino Borgo Vivo e il presidente della Pro Loco San Lorenzo in Banale hanno sottolineato come la sagra sia l'unione tra evento turistico ed evento di comunità e ricordato come lo spirto e la motivazione siano rimasti intatti nel corso delle edizioni.

Il programma
Durante le tre giornate dell’evento (realizzato dalla Pro Loco San Lorenzo in Banale con la collaborazione di Consorzio San Lorenzo Dorsino Borgo Vivo) il borgo di San Lorenzo in Banale viene completamente addobbato in tema autunnale e si anima di musica, prodotti tipici e piatti della tradizione: le frazioni del borgo accolgono oltre 80 espositori tra produttori di miele, insaccati, formaggi e altri prodotti tipici trentini ed artigiani, disseminati all’interno dei volti, delle piazze, delle caneve. Dodici punti ristoro offrono piatti della tradizione, degustazioni di vini, birre artigianali.
Novità di quest’anno l’ampio spazio centrale coperto, il Maniero del Borgo, dove si svolgono le principali attività: le DJ set serali, gli show cooking, le degustazioni, oltre ad accogliere uno degli stand principali di gastronomia tipica e birre artigianali.
Come ogni anno la Sagra presta particolare attenzione all’offerta di attività per i più piccoli, con uno spazio interamente dedicato, l’Arena dei Balocchi. Oggi, sabato alle 16 in Sagra arrivano anche i Krampus, con la loro chiassosa invasione, insieme ad un programma di attività dedicate ad Halloween.

Service video e interviste a cura dell'ufficio stampa.

(us)