

l'Adige

Valli Giudicarie e Rendena

venerdì 22 ottobre 2021 33

SAN LORENZO

Per tre giorni (fino a lunedì 1° novembre) le stradine del paese saranno animate da 50 stand enogastronomici e non solo

Festa della ciuiga conto alla rovescia

L'edizione numero venti da sabato 30 ottobre

GIULIANO BELTRAMI

SAN LORENZO - Sono venti. Parliamo delle edizioni della Sagra della ciuiga, che torna quest'anno dopo la pausa dell'anno scorso dovuta alla pandemia. L'appuntamento fra le stradine dal profumo antico, gli avvolti che trasudano atmosfere contadine, ristoranti e ristorantini pieni di

Ad anticipare la sagra dedicata al salume povero, venerdì 29 una cena "stellata"

vita, è fissato per sabato 30 ottobre. E la festa continuerà fino a lunedì 1 novembre.

Anzitutto la ciuiga, la regina della festa. Salume figlio di una tradizione povera: nacque intorno alla metà dell'Ottocento, quando da questi borghi si emigrava (co-

me accadeva nel resto delle valli trentine) verso le Americhe. E chi restava mescolava la carne scarta del maiale con le rape per avere un prodotto mangiabile nei di di festa. Oggi la miscela è sempre quella: 70% carne di maiale e 30% rapa bianca, valorizzata da Slow Food, che ne ha fatto un presidio (il primo delle Giudicarie e uno dei primi del Trentino). Ma la carne non è più lo scarto: è la parte nobile. E la qualità non è più quella della civiltà contadina: è più accogliente per il nostro palato. «Ogni produttore - spiega a San Lorenzo - aggiunge il suo tocco d'artista per ricavarne una ciuiga dal sapore più o meno intenso; ci si aggiunge il pepe, oppure il laglio o il vino rosso». La manifestazione (gratificata dal pubblico delle grandi occasioni) è stata insignita dal 2018 - come raccontano con orgoglio in Pro Loco - del titolo di "Sagra di Qualità" dall'UNPLI, l'Unione Nazionale Pro Loco d'Italia: è la sola in tutto il Trentino a vantare un tale riconoscimento, nonché una delle primissime Sagre di Qualità in tutta Italia. Basti pensare che in totale sono 49. Ogni evento ha i suoi riti. La Sa-

SLOW FOOD

La ciuiga è un salume figlio di una tradizione povera: nacque intorno alla metà dell'Ottocento, quando da questi borghi si emigrava verso le Americhe. E chi restava mescolava la carne scarta del maiale con le rape per avere un prodotto mangiabile nei di di festa. Oggi la miscela è sempre quella: 70% carne di maiale e 30% rapa bianca, valorizzata da Slow Food, che ne ha fatto un presidio

gra "laica" di San Lorenzo in Bagnale non parte con il taglio del nastro, ma inizierà ufficialmente sabato 30 ottobre con il "Taglio della ciuiga". Dalla Pro Loco informano che - per tre giorni i rustici vengono aperti e le vie del paese vecchio si popolano con 50 stand di hobbisti, artigiani, artisti e, ovviamente, di prodotti enogastronomici, per un'esperienza di degustazione dei prodotti tipici davvero variegata. Non manca la possibilità di assaggiare i piatti della tradizione locale proposti dagli chef nei diversi punti ristoro, come nei ristoranti del paese. Chef che preparano (avevate dubbi?) menù a tema ciuiga. Ci sarà gioia per il corpo, ma si accompagnerà



a quella per lo spirito. Non mancheranno infatti, accanto ai deschi, concerti, esibizioni teatrali, intrattenimento con gruppi folk, laboratori per i bambini. Abbiamo detto inizio 30 ottobre. Non è vero. Ci sarà un prologo, venerdì 29: per l'edizione numero venti la Pro Loco introduce una novità nel programma: una cena d'autore a base di prodotti Slow Food e vini Gambero Rosso che anticiperà l'inizio ufficiale dei festeggiamenti, ideata dallo chef stellato Alfio Ghezzi. Appuntamento alle 20 presso il ristorante BeoHotel a San Lorenzo. Per informazioni e prenotazioni: 0465 734040, mail info@sanlorenzodorsino.it.

IN BREVE

SELLA GIUDICARIE: AL VIA I CORSI DELLA TERZA ETÀ

Sono ripartite ieri le lezioni dell'anno accademico 2021/2022 dell'Università della Terza Età e del Tempo Disponibile proposti dall'amministrazione comunale di Sella Giudicarie, oggi guidata dal sindaco Franco Bazzoli. Dopo un anno di stop forzato causa pandemia da Covid-19, l'Amministrazione comunale ha rinnovato la collaborazione con la Fondazione Franco Demarchi con l'obiettivo di proporre un importante servizio di formazione per gli adulti che attraverso la cultura incentiva nelle persone la capacità di socializzare, confrontarsi, esprimersi per fare in modo di sentirsi integrati nel proprio tempo e per diventare protagonisti della vita di comunità. I corsi di formazione si svolgeranno nella sala polifunzionale dell'ex Municipio di Bondo.