

La Sagra della Ciuga rappresenta, per la nostra Comunità, un momento attesissimo di felicità dove tutti, direttamente o indirettamente, sono coinvolti. La Pro Loco di San Lorenzo in Banale, grazie alla forza e alla tenacia dei suoi volontari, nonostante il periodo non semplice che abbiamo attraversato, ha saputo far fronte comune e dare vita, grazie all'impegno di lunghi mesi, alla nostra Sagra che festeggia quest'anno vent'anni. Un'edizione che non celebrerà solo 20 anni di tradizioni legate all'ormai famoso insaccato ma riconoscerà a tutti coloro che hanno creduto in questa manifestazione ricordi, successi, emozioni e sacrifici da rivivere insieme. Ospiti speciali della manifestazione le Cantine della Piazza Rotoliana Königsberg. Le sue origini affondano in un clima di povertà, quando le famiglie allevavano i maiali per venderne le parti migliori e usavano quelle meno nobili con l'aggiunta di rape bianche per realizzare questo insaccato dalla forma strana, quasi

fosse una pigna. E proprio ciuga si chiama la pigna nel dialetto locale. Secondo i racconti popolari, la ciuga fu inventata intorno al 1875 da Palmò Donati, un macellaio del borgo. Fu proprio la necessità di trovare un compagno a buon mercato che suggerì di mescolare alla carne, sempre troppo scarsa, le rape, che facevano volume e ingannavano l'occhio e lo stomaco. Il loro gusto delicato non alterava né copriva quello del maiale, di cui si utilizzavano le parti meno pregiate e, inizialmente, veniva aggiunto il sangue. Per rafforzare il sapore vennero aggiunti aglio, tanto pepe nero e sale. Il tocco finale venne dall'affumicatura effettuata in un locale senza camino. Da quel passato di austerità la ciuga si è



Borgo S. Lorenzo Dorsino in festa per celebrare questo compleanno da venerdì 29 ottobre a lunedì 1° novembre

20 anni di tradizioni

Tra ricordi e dimostrazione pratica di come confezionarla

oggi riscattata: prodotta con il 70% di carne suina scelta e solo il 30% di rape ha ottenuto il presidio Slow Food. Nel corso della Sagra "20 passi nella storia" a Villa di Pergnano, un viaggio nella memoria tra i volti delle persone che hanno fatto la storia della sagra. Onore alla ciuga e alla sua sagra! "20 careghe parlanti" a Vil-

le di Berghi e Pergnano, ventisechie che raccontano aneddoti, storie e proverbi di un tempo. L'antica sapienza del mondo contadino. Tra i tanti appuntamenti in programma vi segnaliamo la Cena d'autore con lo chef stellato Alfio Ghezzi, venerdì 29 ottobre alle ore 20.00, al Ristorante Beohotel. Diamo un Senso alla

Ciuga. Cibo buono, pulito, giusto: viaggio in Trentino tra i suoi presidi Slow Food. Su prenotazione chiamando lo 0465 734040. A pagamento. Agli inizi degli anni Duemila, la Ciuga del Banale ha conosciuto fama nazionale con la partecipazione al Salone del Gusto di Torino e il riconoscimento di prodotto tipico da sal-

vare da parte di Slow Food. E dalle parole ai fatti il passo è stato breve. Il 16 e 17 novembre 2001, per le vie e nei volti di Prusa, è andata in scena la prima edizione della Sagra della Ciuga. Fu una sagra bagnata dalla pioggia, ma fortunata. Un successo che perdura ormai da vent'anni. Auguri Sagra della Ciuga!