



La vita è un viaggio  
E chi viaggia vive due volte  
Omar khayyam

Online dal 2004

Un vero viaggio non è cercare  
nuove terre ma avere nuovi occhi  
Marcel Proust

Cerca

Seleziona lingua

Powered by Google Traduttore

Manage consent

VIAGGI & STILI ▾ ARTE & CULTURA ▾ ASSAGGI & GUSTI ▾ WELLNESS & LIFESTYLE ▾ MANIFESTAZIONI ▾ AUTO & MOTO ▾ CHI SIAMO

Foto di Giulia Marotta da Pixabay



ANNI

Manifestazioni NatoconlaValigia Segre

## SAGRA DELLA CIUIGA A SAN LORENZO DORSINO

29/10/2021 NatoconlaValigia - La Redazione brenta, ciuiga, dolomiti, insaccato con le rape, natoconlaValigia, sagra, san lorenzo dorsino, slow food

76

SAN LORENZO DORSINO, PATRIA DELLA CIUIGA

LA CIUIGA, CONFEZIONATA ESCLUSIVAMENTE SULL'ALTOPIANO DEL BANALE AI PIEDI DELLE DOLOMITI DI BRENTA, È UN PRELIBATO SALAME CON LE RAPE BIANCHE, OGGI PRESIDIO SLOW FOOD. LA SUA TERRA LA CELEBRA CON LA SAGRA TRA IL GOLOSO E IL FOLKLORISTICO, IN CALENDARIO NELL'ANTICO BORGO DI SAN LORENZO DORSINO, UNO TRA I BORCHI PIÙ BELLI D'ITALIA, NEL LUNGO WEEKEND DAL 29 OTTOBRE AL 1 NOVEMBRE 2021



★ DOLOMITI  
PAGANELLA

TRENTINO



### Borgo San Lorenzo Dorsino

DSPITI SPECIALI  
Cantine della Piana Rotaliana Königsberg

Di necessità virtù. Di pura necessità si trattò quando nella seconda metà dell'Ottocento, in un clima di grandi ristrettezze, ai piedi delle Dolomiti di Brenta si inventarono la ciuiga. E oggi, quel singolare salame con le rape, confezionato secondo tradizione solo ed esclusivamente nel borgo rurale di San Lorenzo Dorsino, è indiscussa virtù gastronomica di tutto il Trentino.



Ciuiga





Unica e inimitata, oggi la ciuiga è un presidio Slow Food. Confezionata originariamente con soli scarti di maiale (testa, cuore e polmoni), in proporzione del 20%, e con abbondanza di rape cotte e tritate, ai giorni nostri vanta invece il 70% di carni suine scelte e soltanto il 30% di ortaggi. Quel che basta però per conferirle un sapore deciso, pungente ma non piccante e davvero unico. Inconfondibile, come la forma piccola e allungata, simile a una pigna di conifera... quella che in dialetto locale si chiama appunto ciuiga.

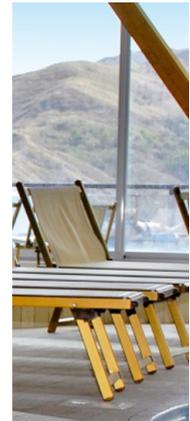
L'occasione per degustarle e acquistarle battendo tutti sul tempo è la Sagra della ciuiga, tradizionale appuntamento tra il goloso e il folkloristico in calendario a San Lorenzo Dorsino nel lungo weekend dal 29 ottobre al 1 novembre nelle corti, tra i vicoli, nelle cantine e sotto i "vòlti" del borgo di San Lorenzo Dorsino, tra i Borghi più belli d'Italia.

#### LA STORIA DELLA CIUIGA

La storia della ciuiga, particolare insaccato in cui alla polpa tritata di maiale vengono mescolate le rape, è la storia dell'estrema povertà nei secoli passati della zona di San Lorenzo Dorsino.

Secondo i racconti dei vecchi, la ciuiga fu inventata, intorno al 1875 da un macellaio del paese, Palmo Donati, che passò poi il testimone ad Eugenio Baldessari, in cambio di una fornitura di 2 etti di carne al giorno. Fu proprio la necessità di trovare un companatico a buon mercato che suggerì di mescolare alla carne, sempre troppo scarsa, le rape, che facevano volume e ingannavano l'occhio e lo stomaco. Le rape erano facili da coltivare, pronte nei campi proprio all'inizio dell'inverno quanto cominciava l'attività di produzione degli insaccati. 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 aggiunte delle spezie (aglio, tanto pepe nero e il sale). Il tocco finale venne dall'affumicatura effettuata in un locale senza camino. La produzione della ciuiga non si è mai interrotta. Moltissime famiglie hanno continuato la tradizione per un uso familiare. La produzione destinata alla vendita è oggi esclusivamente legata alla Famiglia Cooperativa Brenta Paganella.



Sentiero dedicato

#### UN SENTIERO DEDICATO

A questo salame con le rape un tempo cibo povero ora Presidio Slow Food è dedicato un Sentiero del Gusto: il Sentiero della Ciuiga. Lungo 7.5 chilometri si snoda tra San Lorenzo in Banale, tra i borghi più belli d'Italia, e Dorsino, paesi da sempre patria della produzione dell'insaccato. Conduce alla scoperta dei luoghi più belli e particolari dei due borghi. Punto di partenza la villa di Berghi (San Lorenzo è un borgo diffuso, composto da sette frazioni, qui chiamate ville). La Villa di Berghi è quella dove si svolge la tradizionale Sagra della Ciuiga, con le vecchie case contadine che ospitano nei vòlti e nelle cantine i produttori locali e gli artigiani. Ricca di testimonianze rurali, questa villa è un piccolo gioiello di architettura, con case in pietra e in legno perfettamente conservate o sapientemente ristrutturate.

Il Sentiero della Ciuiga si snoda poi tra vicoli e sentieri, passando anche per l'affumicatoio, un tempo caseificio turnario, dove la ciuiga viene appesa per essere affumicata, tradizione che le famiglie del posto continuano a perseguire. Altra tappa del sentiero la Casa C'era una Volta che ospita un'esposizione etnografica, con l'attrezzatura che un tempo si usava per affettare le rape e confezionare la ciuiga.

#### Sentiero della Ciuiga

- 7,5 chilometri
- 2,20 h
- Dislivello: 227 metri in salita e discesa
- Punti di interesse: Casa Martinoni, Casa Moscati, Casa Mazoletti, Chiesa di San Rocco, Chiesa di San Giorgio, Antico Affumicatoio, Casa C'era una volta

#### Info

[www.visitdolomitipaganella.it](http://www.visitdolomitipaganella.it)



#### Maurizio Barbieri

Giornalista professionista. Ha lavorato al quotidiano la Nuova Ferrara con la qualifica di capo servizio. Attualmente collabora con pubblicazioni di carattere turistico ed eno-gastronomiche.

