



## **SAN LORENZO IN BANALE, PATRIA DELLA CIUÌGA, BORGO GOLOSO E BELLISSIMO**

*di Gianni de' Silva*

Disteso sull'altopiano del Banale, nel comprensorio turistico Terme di Comano Dolomiti di Brenta, San Lorenzo ,già celebre per il raro salamino con le rape, è da poco entrato nella schiera de "I Borghi più Belli d'Italia". La vivace Sagra della Ciuìga, in programma dal 7 al 9 novembre, diventa così più che mai occasione imperdibile per scoprire questa povera, ricca prelibatezza del Trentino, vanto dell'Italia intera, ma anche tutto l'antico fascino del borgo. Una treggiorni all'insegna di degustazioni, menu a tema, spettacoli di strada e musica antica... Speciali pacchetti negli hotel del territorio.

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 ciuìga. E oggi quel singolare salame con le rape, confezionato secondo tradizione solo ed esclusivamente nel borgo rurale di San Lorenzo in Banale è indiscussa virtù gastronomica del comprensorio Terme di Comano Dolomiti di Brenta, del Trentino e dell'Italia intera.

Unica e inimitata, 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 "ciuìga".

Riscattato il suo passato di povertà, il salamino affumicato è oggi una vera prelibatezza, da gustare al naturale, rielaborato in gustosi sughi, abbinato a patate lesse e cicoria oppure puré di patate e "capusi" (cavolo-cappuccio), adagiato su fette di pane leggermente tostato e imburrito e persino affettato sulla pizza. Ma rigorosamente in loco, in quello spicchio segreto e bellissimo di Trentino nascosto alle spalle del lago di Garda, alle falde del Parco Naturale Adamello Brenta.

L'autunno è la sua stagione, quando si uccide il maiale e quando nei campi maturano le rape. E' in questo periodo che i pochi, abili macellai del

Banale sciorinano golose catene di ciuìghe, solo apparentemente infinite. Prodotte artigianalmente e in quantità limitata, requisite dai ristoranti locali e prenotate dagli estimatori, le ciuìghe vanno letteralmente a ruba. L'evento, che prevede tre giorni di degustazioni nelle cantine, menu a tema a prezzo fisso nei ristoranti, spettacoli di strada e antichi mestieri, offre l'opportunità di ammirare, in tutto il loro festoso fermento, gli angoli più affascinanti e antichi di San Lorenzo, prime fra tutte la frazione Prusa, teatro della sagra, e quella Senaso, con il vecchio affumicatoio dove ancora gli abitanti portano ad affumicare le loro ciuìghe artigianali. A San Lorenzo si rintracciano ancora -nelle tipiche architetture in pietra e legno così come nell'ospitalità schietta della gente- i costumi e le usanze di un tempo. Da assaporare nell'impasto unico della ciuìga, da respirare nelle atmosfere nostalgiche tra i vicoli. da ammirare nelle sale del nuovo museo etnografico "C'era una volta".

E da ripercorrere, tappa dopo tappa, nel suggestivo "Viaggio dell'Emozione con Gusto", la cena itinerante in programma venerdì 7 novembre (su prenotazione), che conduce a ritroso nel tempo, nella storia e nei sapori della valle, con assaggi, musica e... strani incontri.