

Alla Sagra della Ciuiga

Il 2 e il 3 novembre San Lorenzo in Banale ospita la tradizionale festa del salume con la rapa.

L'autunno è la sua stagione, quando si uccide il maiale e nei campi maturano le rape: è in questo periodo che i pochi, abili macellai del Banale preparano golose catene di ciuighe. Confezionata originariamente con gli scarti di maiale (testa, cuore e polmoni), in proporzione del 20%, e rape cotte e tritate, ai giorni nostri vanta invece il 70% di carni suine scelte e il 30% di ortaggi: quel che basta per conferirle un sapore deciso, pungente, unico e inconfondibile, come la forma piccola e allungata, simile a una pigna di conifera, quella che in dialetto locale si chiama appunto "ciuiga".



Riscattato il suo passato di povertà, il salamino affumicato è oggi una prelibatezza, da gustare al naturale, o nei sughi, con patate lesse e cicoria, o con puré di

patate e cavolo cappuccio, o su fette di pane tostato. L'occasione è la sagra - nei vólti, nelle corti e nelle cantine - che San Lorenzo in Banale dedica a questa sua specialità, oggi diventata un presidio Slow Food. Ecco alcuni degli appuntamenti.

Venerdì 2 novembre, ore 19.00: **Viaggio dell'emozione con gusto**: cena itinerante nella storia e nei sapori, a ritroso nel tempo, fra musica, teatro e ciuiga (produttori e sommelier illustrano i prodotti e i vini abbinati), prenotazione obbligatoria presso Apt.

Sabato 3 novembre, ore 10.00: avvio della sagra con apertura cantine e degustazione di prodotti tipici; ore 10.30: **inaugurazione museo etnografico** con la **Banda Musicale** di San Lorenzo

e Dorsino; dalle ore 21.30: serata con musica in piazza e per le vie del borgo.

Domenica 4 novembre, dalle ore 14.30: esibizione di fisarmoniche per le vie e le piazze del borgo; dalle ore 15.00: **"Il Filò"**: per i bambini, racconti di fiabe in piazza; ore 17.00: canzoni dalle montagne con il **"Coro Cima d'Ambiez"**; ore 18.00: spettacolo dei "Giovani Interpreti del Territorio", al Teatro Comunale, ingresso gratuito.

Durante la festa i ristoranti di San Lorenzo in Banale propongono menu a tema (10 euro, bevande escluse) mentre nei vólti la ciuiga viene degustata insieme alle altre specialità locali: vini, patate, formaggi, castagne, miele e distillati. (C.G.)

Per informazioni Azienda per il Turismo Terme di Comano Dolomiti di Brenta tel. 0465 702626 fax 0465 702281 www.comano.to info@comano.to www.sanlorenzoinbanale.eu

L'olio di chi ama l'olio.



Nell'olio extravergine di oliva la tradizione è molto più di un valore simbolico. Da sempre l'Oleificio Viola interpreta fedelmente l'anima genuina e magica di questo prodotto millenario, accostandosi ad esso con tutto l'amore e il rispetto che solo un'azienda a carattere familiare

riesce ad infondere nel proprio lavoro.

LA COLOMBARA Ideale per la tavola, ha un gusto delicatamente aromatico e un basso indice di acidità.

BRUNO VIOLA L'olio più prezioso, per i veri intenditori. È conservato in bottiglia scura per proteggere profumo e gusto.

BARDO È l'olio da usare tutti i giorni in famiglia, per un'alimentazione sana ma, al tempo stesso ricca di sapore.

OLEIFICIO VIOLA & C.

Bardolino (VERONA) - Tel. 045/7210143 - Fax 045/6212299
e-mail info@oleificioviola.com / Internet www.oleificioviola.com

