

Povere come le rape: conoscete ortaggio più umile? In passato la rapa era parte dell'alimentazione quotidiana, facile com'era da coltivare e conservare non mancava mai, al contrario degli alimenti più pregiati, come un tempo erano le carni, anche quelle suine. Di qui l'idea (vecchia di oltre 130 anni): dare alle rape il sapore di un salume, per gratificare almeno un po' il palato e placare la fame che in quegli anni era tanta. Nasce così la ciuiga del Banale, la cui produzione in tutto questo tempo non si è mai interrotta. La storia delle ciuighe del Banale coincide infatti con la storia dell'estrema povertà nei secoli passati del territorio delle Giudicarie Esteriori, vallata incastonata fra il lago di Garda e le Dolomiti di Brenta, e della sua zona più tipica, San Lorenzo in Banale e Dorsino. Qui le famiglie che allevavano un maiale vendevano le parti migliori e usavano per alimentarsi quelle meno nobili; poi, con l'aggiunta delle rape cotte queste parti meno nobili diventavano ciuighe.

LA RICETTA. Ancora oggi si è conservata questa usanza, ma nella preparazione ora si usano anche le parti migliori del maiale (spalla, coppa, pancetta, gola) e una percentuale inferiore di rape (30%).

Le rape vengono cotte in un grande paiolo e poi strizzate bene per togliere la maggior quantità possibile di acqua e favorire una migliore conservazione del futuro salume (da 100 kg di rape se ne ottengono circa 20); le rape così preparate si aggiungono alle carni macinate (le proporzioni sono 30 kg di rape ogni 70 di carne), si aromatizza l'impasto con sale fino, pepe nero e aglio tritato. A questo punto le ciuighe vengono insaccate in budello gentile e legate in modo particolare: è in questa fase infatti che prendono la forma del loro nome, di "ciuiga", che nel dialetto locale indica le pigne degli abeti.

Una volta insaccate sono pronte per l'importante fase dell'affumicatura; secondo l'antica procedura questa deve avvenire in un vecchio locale senza camino, dove il fuoco è alimentato anche con qualche ramo di ginepro, per conferire più aroma.

LA SAGRA. Così come un tempo, la produzione è stagionale, da ottobre ad aprile. Una produzione di nicchia, ricercata dai buongustai e celebrata nella "sagra" della ciuiga che annualmente si tiene nei primi giorni di novembre nelle caratteristiche frazioni di Prato e Prusa a San Lorenzo in Banale dove anno dopo anno arriva sempre più numeroso anche un pubblico extraprovinciale. Anche perché il comune di San Lorenzo in Banale ha fatto il suo ingresso nel prestigioso club dei Borghi più belli d'Italia. La ciuiga e la sua sagra sono così diventate strumento di sviluppo per il turismo e l'economia della zona.

IL PRESIDIO. Ma la ciuiga qualche anno fa ha assunto un nuovo valore per la zona anche perché è diventata uno dei pochi Presidi Slow Food. **Referente Slow Food di questo presidio, in quanto unico produttore, è la Famiglia Cooperativa Brenta Paganella** (San Lorenzo in Banale), che crede fermamente in questo prodotto simbolo del paese ed è impegnata nel mantenimento e tutela

Un salume, la ciuiga, che è una vera prelibatezza. La Famiglia Cooperativa Brenta Paganella ne è unico produttore e referente Slow Food del Presidio

Ciuighe del Banale

Quando dalle rape... nascevano salami

delle peculiarità della ciuiga e nella sua diffusione. Vale la pena ricordare che proprio **nelle Giudicarie Esteriori nacque nel 1890, ad opera del sacerdote don Lorenzo Guetti, la cooperazione in Trentino**; colpito dalla grande povertà dei contadini e dei pastori della zona, spesso vittime di usurai, don Lorenzo Guetti decise di fondare cooperative di produzione di mutuo soccorso, nelle quali, chi aveva disponibilità in denaro, investiva a vantaggio dei meno abbienti che potevano così superare i momenti più difficili. **La Famiglia Cooperativa Brenta è stata fondata proprio in quel periodo e funziona tuttora.**

I presidi Slow Food sostengono le piccole produzioni eccellenti che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano mestieri e tecniche di lavorazione tradizionali, salvano dall'estinzione razze autoctone e antiche varietà di ortaggi e frutta. In Italia i Presidi sono 177 e coinvolgono oltre 1300 piccoli produttori: contadini, pescatori, norcini, pastori, casari, fornai, pasticceri. Sono esempi concreti e virtuosi di un nuovo modello di agricoltura, basata sulla qualità, sul recupero dei saperi e delle tecniche produttive tradizionali, sul rispetto delle stagioni, sul benessere animale. I loro prodotti riportano in etichetta o sulle confezioni il contrassegno "Presidio Slow Food", che li identifica e garantisce che i produttori hanno sottoscritto un disciplinare di produzione improntato al rispetto della tradizione e della sostenibilità ambienta-



le. I produttori sono riuniti in associazioni che assicurano il rispetto delle regole esercitando un severo controllo sui propri associati.

NEL PIATTO. Le ciuighe sono un prodotto di forte personalità: la carica aromatica è dominata dalle sensazioni affumicate, ma in bocca lascia percepire una buona sensazione di carne stagionata, non coperta dalla nota acidula delle rape. Si può consumare dopo 3-4 giorni di stagionatura, mentre è ancora fresca: si fa bollire in acqua per circa 20 minuti e poi si può abbinare, seguendo la miglior tradizione, a patate lesse, pure, cavoli tagliati fini o polenta e crauti. (c.g.)

