

SAN LORENZO IN BANALE (TN), LA CIUÌGA TRA I SAPORI PIÙ AUTENTICI DEL TERRITORIO



Categories: [Food](#), [News](#)

La storia della **Ciuiga del Banale** è strettamente connessa alla vita di stenti della gente nel territorio delle **Giudicarie Esteriori**, vallata incastonata fra il **lago di Garda** e le **Dolomiti di Brenta** e di **San**



Lorenzo in Banale, sua zona di produzione più tipica. Per la **Ciuiga**, prodotta in famiglia, erano utilizzate le parti meno nobili del maiale con l'aggiunta di una parte di rape. Ad oltre un secolo dalla prima produzione, si è conservata questa tradizione ma, nella preparazione, attualmente sono utilizzate anche le parti migliori del maiale (spalla, coppa, pancetta, gola) ed una percentuale inferiore di rape (35-40%). Al termine dell'insacco nel budello, segue l'affumicatura che si protrae per otto giorni. La **Ciuiga del Banale** è stata inserita tra i **Presidi Slow Food**

L'insaccato che ne deriva evidenzia una carica aromatica dominata dalle sensazioni affumicate, con una buona sensazione di carne stagionata all'assaggio, non coperta dalla nota acidula delle rape. La **Ciuiga** si può consumare fresca, dopo tre oppure quattro giorni di stagionatura, bollita ed abbinata ad altri prodotti del territorio come patate lesse, purè, cavoli tagliati fini od anche polenta e crauti. Se invece si fa maturare per una decina di giorni, la **Ciuiga** assume una consistenza maggiore e si può gustare tagliata a fette, come un salame.





La produzione inizia ad ottobre e continua fino ad aprile ed è strettamente legata alla stagionalità delle rape. Attualmente è molto limitata ed è mantenuta in vita da un unico produttore, la **Famiglia Cooperativa Brenta Paganella** con sede a S. Lorenzo Dorsino di San Lorenzo in Banale (fc.brentapaganella@cooptrentina.it). Il produttore utilizza carni di suini allevati dalla **Trentina Suini** di **Campostrini Elvio & C.** con sede a **Sabbionara D'Avio** (Tn). (www.latrentinasuini.it)

La **Ciuiga** è celebrata nel corso dell'omonima Sagra che è allestita generalmente nel corso del primo weekend di novembre. (www.prolocosanlorenzoinbanale.it)

Il **Presidio Slow Food** si propone di incrementare la produzione di **Ciuiga** mantenendo la tecnica tradizionale ed intende anche stimolare, intorno a questo tipico salume, l'interesse della ristorazione e dei consumatori.

(Piergiorgio Felletti)