

Sagra della Ciuiga

SAN LORENZO DORSINO - TN
Frazioni di BERGHI, PERGNANO E SENASO
dall'1 al 3 novembre 2019

Premiata come
"Sagra di Qualità 2019"



MOUNTAIN FOOD

ANTEPRIMA GIOVEDÌ 31 OTTOBRE

Ore 18.00, Teatro Comunale San Lorenzo in Banale

MOUNTAIN FOOD TALKS

STRATEGIE DI SOSTENIBILITÀ PER IL CIBO DI MONTAGNA

Qualità e sostenibilità: le parole chiave per il futuro del cibo di montagna.

Saluti e introduzione:

Rudi Margonari - Vice Sindaco di San Lorenzo in Banale
Samuele Aldrighetti - Presidente della Pro Loco di San Lorenzo in Banale

Moderatore **Alberto Faustini**, direttore del quotidiano "L'Adige" e "Alto Adige"

Ne parlano:

Antonella Bellutti - campionessa olimpica appassionata di alimentazione naturale

Elisabetta Nardelli - Responsabile Ufficio Produzioni trentine ed Eventi enogastronomici Trentino Marketing

Sergio Valentini - Presidente Slow Food Trentino Alto Adige e titolare della Locanda delle Tre Chiavi di Isera

Bruno Zanon - Componente del Comitato Scientifico di tsm-step Scuola per il governo del territorio e del paesaggio, referente del progetto AlpFoodWay per la valorizzazione del Patrimonio Alimentare delle Alpi

Ore 20.00

MOUNTAIN FOOD: L'ABBINAMENTO PERFETTO

Cena a base di piatti realizzati con i prodotti eccellenti del territorio, abbinati ad una selezione di vini trentini premiati in anteprima "Tre Bicchieri Gambero Rosso 2020"

Menu

Scrigno di cipolla dorata

Cotta al sale, formaggio di malga, nocciola tostata e spuma di patate di montagna
Proposto dallo chef Ivan Cornella, Alpenpalace Luxury Hideaway & SPA
Con Trento Brut Rotari Flavio Ris. 2011 - Mezzacorona

Casonzei

Ripieni di zucca saltati con crema di Trentin Grana e mosto cotto
Proposto dallo chef Sergio Valentini, Locanda delle Tre Chiavi di Isera, "Osteria Slow Food 2019"
Con Trentino Müller Thurgau Viach 2018 - Corvée

Tema: la Ciuiga

Composizione evolutiva di un insaccato storico
Proposto dallo chef Sergio Cornella, Hotel San Lorenzo di San Lorenzo in Banale
Con Trentino Pinot Nero Maso Cantanghel 2016 - Maso Cantanghel

Infuso d'erbe del Brenta

Azienda Agricola il Ritorno di San Lorenzo in Banale

Sella di cervo

Glassata al pino mugho delle Dolomiti con cipollotto brasato, scorzanera e ketchup di cachi
Proposto dallo chef Ivan Cornella, Alpenpalace Luxury Hideaway & SPA
Con Teroldego Rotariano V. Le Fron 2016 - De Vescovi Ulzbach

Dolci sapori d'autunno

Semifreddo alla castagna, marrone candito, biscotto alle noci e spuma al frutto degli dei
Proposto dal maestro pasticciere Giorgio Rigotti, Pasticceria Dolci Note, Andalo
Accompagnati da Trentino Vino Santo 2003 - Toblino

Il Caffè Leone

Miscela top quality, torrefazione artigianale trentina

COSTO: Talks + Cena + Kit Sagra (programma, voucher, sconto acquisto stand ciuiga e gadget) 59,00 €

INFO E PRENOTAZIONI:

Pro Loco San Lorenzo in Banale - Tel. 347 2926474 - mail: prolocosanlorenzoinbanale@gmail.com
Azienda per il Turismo Terme di Comano-Dolomiti di Brenta - Tel. 0465 702626 - mail: info@visitacomano.it

VENEDÌ 1 NOVEMBRE

Dalle ore 10.00 alle ore 19.30

APERTURA DEGLI STAND NEI VOLTÌ

Ore 11.00, ritrovo presso la chiesetta di San Rocco a Pergnano

SAN ROCCO: PICCOLO GRANDE CAPOLAVORO AFFRESCATO

Visita guidata alla chiesetta

Ore 11.30, piazzetta di Berghi

BRINDISI CON TAGLIO INAUGURALE DELLA CIUIGA

Saluto delle istituzioni, brindisi e taglio inaugurale della ciuiga

Ore 14.00

I SAPORI DEL TERRITORIO

Presentazione dei prodotti locali a cura della DEGES

Ore 15.00 e ore 16.00 - Casa del Parco

C'era una volta

VISITA GUIDATA ALLA MOSTRA ETNOGRAFICA

A cura del Parco Naturale Adamello Brenta

Dalle ore 15.30

MUSICA ITINERANTE

Con i Triplo Malto Mortale: clarinetto, fisarmonica e chitarra

Dalle ore 21.00

MUSICA DAL VIVO E INTRATTENIMENTO NEGLI STAND DEL BORGO

SABATO 2 NOVEMBRE

Dalle ore 9.30 alle ore 19.30

APERTURA DEGLI STAND NEI VOLTÌ

Ore 10.30, ritrovo presso la Casa del Parco C'era una volta

LE ANTICHE VILLE E LA CIUIGA

Visita a San Lorenzo in Banale, borgo più Bello d'Italia e all'antico affumicatoio della ciuiga

Ore 14.00, parcheggio della frazione di Berghi

IL SENTIERO DELLA CIUIGA

Passaggiata guidata lungo il Sentiero della Ciuiga
Durata: 3 ore circa - 7 km; adatta a tutti
Prenotazioni presso APT - Tel. 0465 702626 o presso Casa del Parco C'era una volta Tel. 0465 734040
In caso di maltempo la passeggiata verrà posticipata alla domenica con lo stesso orario

Ore 14.00

I SAPORI DEL TERRITORIO

Presentazione dei prodotti locali a cura della DEGES

Ore 14.30, frazione Senaso

AUTUNNO SU CARTA

Laboratorio didattico per bambini alla scoperta delle piante e dei prodotti tipici autunnali dell'Ecomuseo della Giudicaria
Partecipazione gratuita

Ore 15.00 e ore 16.00, Casa del Parco C'era una volta

VISITA GUIDATA ALLA MOSTRA ETNOGRAFICA

A cura del Parco Naturale Adamello Brenta

Ore 16.00

CORI NEI BORGHI

Musica itinerante lungo il percorso della Sagra della Ciuiga

Dalle ore 21.00

MUSICA DAL VIVO E INTRATTENIMENTO NEGLI STAND DEL BORGO

DOMENICA 3 NOVEMBRE

Dalle ore 9.30 alle ore 18.00

APERTURA DEGLI STAND NEI VOLTÌ

Ore 10.30, ritrovo presso la Casa del Parco C'era una volta

LE ANTICHE VILLE E LA CIUIGA

Visita a San Lorenzo in Banale, borgo più Bello d'Italia e all'antico affumicatoio della ciuiga

Ore 14.00

I SAPORI DEL TERRITORIO

Presentazione dei prodotti locali a cura della DEGES

LOCANDE GASTRONOMICHE

Punti di ristoro a cura delle associazioni locali con piatti a base di ciuiga

NOVITÀ 2019

LA LOCANDA DEGLI CHEF DEL BORGO

Solis Urna, frazione Senaso

BORGO DIVINO

Vini trentini e birre artigianali da degustare presso gli stand dedicati

Frazione Senaso ANTICHI MESTIERI

I vicoli dell'antica villa di Senaso si animano con un percorso dedicato agli antichi mestieri e alle usanze di un tempo per scoprire e rivivere l'atmosfera rurale del passato

DURANTE LA SAGRA...

LA FATTORIA DEGLI ANIMALI

Tanti animali da vedere, accarezzare e fotografare. Possibilità di fare giretti in groppa agli asinelli

UN GIRO IN E-BIKE

Possibilità di noleggio di mountain bike elettriche con visita guidata del borgo

DOTTOR CLOWN

Intrattenimento con i dottor Clown e truccabimbi per bambini

I RISTORANTI CONVENZIONATI DEL BORGO

DA VENERDÌ 1 A DOMENICA 3 NOVEMBRE

I menu dedicati alla ciuiga e ai prodotti tipici trentini nei ristoranti del borgo

AGRITURISMO FATTORIA ATHABASKA

Tel. 333 1328490

Muffin salati speck-formaggio-patata; Formaggella di malga con gelatina di uva Siebel; Zucca al rosmarino e Ciuiga del Banale; Athabaska chutney e pane caseario con farine del Bleggio e del Lomaso; Insalata di cappuccio detox; Cheese Cake della fattoria con composta di uva fraga

AGRITURISMO IL RITORNO

Tel. 340 3175054

Fagottini di Creps con farcia di noci e bocconcini di ciuiga nostrana su letto di mousse di formaggi Trentini; Filetto morbido di maialino del Bleggio lardellato alla Ciuiga, purea di patate bio con zafferano del Banale e dadolata di rape rosse della val di Gresta con burro di malga; Torta casereccia alle mele bio con rabarbaro dell'orto e confettura di fragole

RISTORANTE HOTEL OPINIONE

Tel. 0465 734039

Rotolo di patate ripieno con cavolo cappuccio e ricotta al ragù bianco di ciuiga; Rondelle di ciuiga arrosto su crema di borlotti e sfornato di patate; Tortini di mele e cannella con crema di sambuco

RISTORANTE HOTEL SAN LORENZO

Tel. 0465 734012

Delizia di mille foglie con crema di formaggi freschi di malga alle erbe tinte di montagna e ciuiga del Banale; Tortelloni fatti in casa all'ortica selvatica ripieni di patate e ciuiga di San Lorenzo conditi con crema al burro; Stracotto di manzo delle nostre valli al Teroldego Rotariano Riserva DOC con polenta Montanara, crauti e ciuiga del Banale

RISTORO DOLOMITI DI BRENTA

Tel. 0465 734052

Taglierino con ciuiga e formaggi di malga su letto di capussi; Tris di primi con pappardelle alla ciuiga, Spätzle tricolori allo speck e pinoli, Orzotto al mirtillo; Filetto di maialino con puree di mela allo zenzero

RISTORANTE NEMBA

Tel. 0465 730083

Genzianelle caserecce con pasta fresca fatta in casa al ragù di ciuiga; Polenta di Stori, verze brasate con pancetta, ciuiga e stinco di maiale al forno

RISTORANTE PIZZERIA ERICA

Tel. 0465 734400

Focaccia morbida con salumi tipici su letto di "capussi conciati"; Lasagne gratinate al forno con verze "rostide" e ciuiga; Polentina di farina di Storo con fonduta di gorgonzola e croccante di ciuiga

DOVE DORMIRE

Regalati una vacanza alla Sagra della Ciuiga: scegli la struttura più adatta a te, qui l'accoglienza trentina è di casa

AGRITURISMO FATTORIA ATHABASKA San Lorenzo in Banale, loc. Deggia
www.athabaska.info - info@athabaska.info - Tel. 331 1328490 - 380 3158181

ALLOGGI CICLAMINO Dorsino
www.bbciclamino.it - info@bbciclamino.it - Tel. 339 5472915 - 333 8395570

GARNI LILLY San Lorenzo in Banale
www.garnililly.it - info@garnililly.it - Tel. 0465 734159

HOTEL CASTEL MANI San Lorenzo in Banale
www.hotelcastelmani.it - info@hotelcastelmani.it - Tel. 0465 734017 - 0465 734548

HOTEL CIMA TOSA San Lorenzo in Banale
www.hotelcimatosa.it - info@hotelcimatosa.it - Tel. 0465 730005

HOTEL OPINIONE San Lorenzo in Banale
www.hotelopinione.com - info@hotelopinione.com - Tel. 0465 734039

HOTEL SAN LORENZO San Lorenzo in Banale
www.hotelsanlorenzo.net - info@hotelsanlorenzo.net - Tel. 0465 734012