

SAGRA della Ciniglia

dal 29 ottobre
all' 1 novembre 2021

20
ANNI



Borgo San Lorenzo Dorsino

OSPITI SPECIALI

Cantine della Piana Rotaliana Königsberg

La nostra realtà associativa ha lo scopo di fare promozione sociale, territoriale e culturale, ma soprattutto di favorire lo “stare insieme”. La Sagra della Ciuìga rappresenta, per la nostra Comunità, un momento attesissimo di felicità dove tutti, direttamente o indirettamente, sono coinvolti.

La Pro Loco di San Lorenzo in Banale, grazie alla forza e alla tenacia dei suoi volontari, nonostante il periodo non semplice che abbiamo attraversato, ha saputo far fronte comune e dare vita, grazie all’impegno di lunghi mesi, alla nostra Sagra che festeggia quest’anno vent’anni. Un’edizione che non celebrerà solo 20 anni di tradizioni legate all’ormai famoso in-saccato ma riconsegnerà a tutti coloro che hanno creduto in questa manifestazione ricordi, successi, emozioni e sacrifici da rivivere insieme. Questa è l’occasione privilegiata anche per ringraziare tutti coloro che corrono con noi in questa meravigliosa staffetta, dove se il testimone viene passato correttamente tra volontari, privati, associazioni, consorzio turistico, amministrazione comunale, istituzioni e forze dell’ordine la riuscita dell’evento sarà sempre un successo.



Samuele Aldrighetti

Presidente
Pro Loco
San Lorenzo
in Banale



Roberto Failoni

Assessore al Turismo
Provincia Autonoma
di Trento

Il Trentino è conosciuto per la qualità e la caratura internazionale degli eventi che ospita. Ma non solo per questo.

Il nostro territorio si fa scegliere anche per il legame stretto che molti appuntamenti hanno con le tradizioni e l’identità popolare. Tra degustazioni ed attrazioni per tutti, la Sagra della Ciuìga valorizza un prodotto agroalimentare del posto, riuscendo così a raccontare la vita e la storia di un’intera comunità di montagna. Anche per questo la manifestazione è così importante e piacevole da vivere.



Ilaria Rigotti

Sindaca
San Lorenzo Dorsino

Il nostro paese è davvero bello. Non solo perché è il nostro, ma anche per le tradizioni che ci vivono, come quella della Ciuiga. La cornice architettonica trasmette la semplicità e la bellezza dell'insieme. Queste qualità lo hanno fatto diventare uno dei Borghi più belli d'Italia. Così per far conoscere la Ciuiga le abbiamo dedicato una Sagra che oggi suscita interesse e affascina ben oltre i nostri confini. Da Prima Cittadina osservo il quotidiano svilupparsi della nostra realtà economica e culturale. Questo progresso mi sorprende e mi rende orgogliosa per la sua versatilità e prosperità.

La Sagra della Ciuiga si conferma un appuntamento fisso dell'autunno trentino. Un evento molto sentito e caro agli abitanti del nostro borgo, che negli anni è diventato di forte richiamo per molti visitatori. L'edizione 2021 potrà contare, come sempre, sull'esperienza maturata negli anni dalla Pro Loco e dai volontari di San Lorenzo, ma anche sulla professionalità del nuovo consorzio turistico Borgo Vivo. Il mio auspicio è che la sagra continui a mantenere l'origine popolare, l'unione della Comunità, l'autenticità che da sempre la contraddistingue, in un sistema di relazioni più forte e riconosciuto capace di garantire esperienze che arricchiscono chi la visita.



Alberto Bosetti

Presidente
Consorzio Borgo Vivo



Paolo Catanzaro

Presidente Famiglia
Cooperativa Brenta
Paganella

Quando la Famiglia Cooperativa è stata coinvolta per riportare alla luce la Ciuiga eravamo speranzosi ma increduli che potesse diventare uno dei prodotti più preziosi e ricercati nei nostri punti vendita. Questa Sagra, che quest'anno taglia un traguardo prestigioso, celebra la bontà di questo prodotto, divenuto simbolo gastronomico del nostro territorio, e spinge ad una maggiore unità di intenti di tutti gli organismi a vario titolo coinvolti e partecipi.

Onore ala Ciùga

Fra i tanti cibi prelibati
Che saoris i palati
E saltà fora la ciùga
Che a magnarla la t'envida
Cossa elo sta ciùga?
Che en zita no ghe ne miga
Le en salum paesan
Chel fem su ogni ann
Ma riceta de quele antiche
Che l'ha sfamà tante vite
Carne e rave gratade ensema
Empastade su de vena
Soraltutt sal e pever
Che la t'envida anca a bever...

BOF - Bruna Orlandi Falagiarda

2002
2021

Parlava così la gente di San Lorenzo Dorsino quando, agli inizi degli anni Duemila, **la Ciùga del Banale** conobbe fama nazionale con la partecipazione al Salone del Gusto di Torino e il riconoscimento di prodotto tipico da salvare da parte di **Slow Food**, massima autorità del mangiar bene.

E dalle parole ai fatti il passo fu breve.

Il 16 e 17 novembre 2002, per le vie e nei vòlt di Prusa, va in scena la prima edizione della Sagra della Ciùga. Fu una sagra bagnata dalla pioggia, ma fortunata nel destino. Un successo che perdura ormai da vent'anni.

Auguri Sagra della Ciùga!

20 ANNI DI SAGRA!

A proposito,
perché non
le dedichiamo
una festa?

La storia della Ciuìga

Di necessità virtù



Ha una storia affascinante la ciuìga.

Le sue origini affondano in un clima di povertà, quando le famiglie allevavano i maiali per venderne le parti migliori e usavano quelle meno nobili con l'aggiunta di rape bianche per realizzare questo insaccato dalla forma strana, quasi fosse una pigna.

E proprio ciuìga si chiama la pigna nel dialetto locale.

Secondo i racconti popolari, la ciuìga fu inventata intorno al 1875 da **Palmo Donati**, un macellaio del borgo. Fu proprio la necessità di trovare un companatico a buon mercato che suggerì di mescolare alla carne, sempre troppo scarsa, le rape, che facevano volume e ingannavano l'occhio e lo stomaco. Il loro gusto delicato non alterava né copriva quello del maiale, di cui si utilizzavano le parti meno pregiate e, inizialmente, veniva aggiunto il sangue.

Per rafforzare il sapore vennero aggiunti aglio, tanto pepe nero e sale. Il tocco finale venne dall'affumicatura effettuata in un locale senza camino. **Da quel passato di austerità la ciuìga si è oggi riscattata: prodotta con il 70% di carne suina scelta e solo il 30% di rape ha ottenuto il presidio Slow Food.**

SAGRA della
Ciùiga

20
ANNI



**Borgo
San Lorenzo
Dorsino**

VILLE DI BERGHI
E PERGNANO

dal 29 ottobre
all' 1 novembre
2021

**20 passi
nella storia**

Villa di Pergnano

Viaggio nella memoria tra i volti delle persone che hanno fatto la storia della sagra. Onore alla ciùiga e alla sua sagra!

**20 careghe
parlanti**

**Ville di Berghi
e Pergnano**

Venti sedie che raccontano aneddoti, storie e proverbi di un tempo. L'antica sapienza del mondo contadino.



Il vòlt della storia

Villa di Berghi

Volt dove conoscere la storia della ciùga e della sua sagra, tra ricordi, materiale d'epoca, attrezzi di un tempo e dimostrazione pratica di come confezionarla.

In collaborazione con la Famiglia Cooperativa Brenta Paganella, produttore ufficiale della Ciùga del Banale.

Il vòlt della ciùga

Villa di Berghi

Volt dove degustare e acquistare la ciùga in compagnia delle Donne del Borgo.

L'era degli Amici del Legno

Villa di Berghi

Gli artisti del borgo realizzano, in tempo reale, un'opera in legno dedicata ai vent'anni della sagra ed espongono le loro opere.

VENERDÌ
29 OTTOBRE

Ore 20.00

Ristorante Beohotel
San Lorenzo Dorsino

Diamo un Senso alla Ciuiga

CENA D'AUTORE CON LO CHEF STELLATO ALFIO GHEZZI

Cibo buono, pulito, giusto:
viaggio in Trentino tra i suoi presidi Slow Food

SU PRENOTAZIONE

T 0465 734040. A pagamento.

“La mia cucina è onesta e responsabile. Piatti semplici, pensati e cucinati con responsabilità che trascurano l'apparenza fine a sé stessa o gli aspetti più scontati della tradizione per concentrarsi invece con uno sguardo fresco e curioso sul nuovo. Una cucina onesta che si nutre delle esperienze della vita di montagna, grazie alle quali, consapevolmente o inconsapevolmente qualcosa del mio modo di essere, della realtà in cui vivo, di cosa penso, si rivela agli altri”.

Originario di Tione di Trento, ha iniziato a destreggiarsi con i fornelli sin dall'adolescenza. Dal 1985 al 1997 ha lavorato come commis di cucina e chef de partie presso alcuni importanti grand hotel italiani. Ha collaborato con alcuni dei più grandi chef italiani, tra cui Ettore Bocchia, Gualtiero Marchesi e Andrea Berton per poi ritornare in Trentino alla guida della Locanda Margon, dove ha conquistato le sue due stelle Michelin (2011 e 2016) oltre a numerosi riconoscimenti dalla critica internazionale. Nel 2019, dopo aver lasciato quest'ultimo locale, ha aperto a Rovereto il ristorante Senso MART – Alfio Ghezzi, stella Michelin nel 2020, e l'Alfio Ghezzi Bistrot MART. Nel maggio 2020 ha inaugurato la medesima doppia formula presso l'hotel cinque stelle lusso Eala a Limone sul Garda.

Alfio Ghezzi

SENSO
MART
ALFIO GHEZZI



SABATO 30 OTTOBRE

Dalle 9.30 alle 19.30

Il mercato tipico

Nelle antiche case contadine del borgo apertura dei volt gastronomici con i prodotti tipici del Trentino e dei volt dell'artigianato locale

Locande gastronomiche

Apertura delle locande a cura delle Associazioni locali dove gustare piatti a base di ciuiga

Ore 11.00

Coro Fior di Roccia di Besagno di Mori

Esibizione canora e musicale

Ore 11.30

Volt della ciuiga

Taglio della Ciuiga

Cerimonia di apertura ufficiale della sagra alla presenza delle autorità e degli organizzatori.

Ore 14.30

Coro Croz da Stria di Spiazzo Rendena

Esibizione canora e musicale

Ore 14.30

Ritrovo a Casa Osei

Le antiche ville e la ciuiga

Visita guidata al borgo di San Lorenzo Dorsino e all'affumicatoio della ciuiga.

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040.

Partecipazione libera.

In collaborazione con
Ecomuseo della Judicaria

Ore 15.00

Villa di Berghi

Caserada col pastore

Lavorazione del latte per conoscere come si fa il buon formaggio

Dalle ore 15.30

Musica Itinerante

Per le vie del borgo musica della tradizione popolare

Ore 17.00

Casa Osèi

Dolomiti Wine Experience

LA CASA OSÈI ospita CANTINA ROTARI MEZZACORONA

Degustazione guidata dei vini della Piana Rotaliana Königsberg

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040

A pagamento.
Vedasi pagina dedicata.

Dalle ore 14:00

Musica dal vivo e intrattenimento nelle locande gastronomiche

DOMENICA
31 OTTOBRE

Dalle 9.30 alle 19.30

Il mercato tipico

Nelle antiche case contadine del borgo apertura dei volt gastronomici con i prodotti tipici del Trentino e dei volt dell'artigianato locale

Locande gastronomiche

Apertura delle locande a cura delle Associazioni locali dove gustare piatti a base di ciuèga

Ore 10.30
Ritrovo a Casa Osèi

Viaggio dell'emozione sulle orme dei Baschenis

Viaggio a ritroso nel tempo guidati da un cantastorie alla scoperta dei tesori artistici del borgo, tra incontri fortuiti, storie e personaggi che hanno scritto la storia locale.

SU PRENOTAZIONE T 0465 734040. A pagamento.
In collaborazione con Ecomuseo della Judicaria

Il Viaggio dell'Emozione è un'esperienza raffinata e unica per calpestare luoghi storici, ascoltare racconti, ammirare paesaggi e conoscere le bellezze artistiche di questo borgo, tra i più belli d'Italia. Un percorso animato che conduce in storie d'altri tempi popolate da personaggi del passato e esaltate dal fascino dei luoghi visitati.

EVENTO
SPECIALE

2002
2021



Ore 11.00

Casa Osèi**Dolomiti Wine Experience**LA CASA OSÈI
ospita MASO GRENERDegustazione guidata
dei vini della Piana
Rotaliana Königsberg

SU PRENOTAZIONE

T 0465 734040

A pagamento.

Vedasi pagina dedicata.

Ore 11.00

nel borgo**Coro Martinella di Serrada**Esibizione canora e
musicale

Ore 14.00

nel borgo**Coro Monte Iron di Ragoli**Esibizione canora e
musicale

Ore 15.00

Villa di Berghi**Caserada col pastore**Lavorazione del latte
per conoscere come si
fa il buon formaggio

Ore 15.30

nel borgo**Coro Sant'Ilario di Rovereto**Esibizione canora
e musicale

Dalle ore 15.30

Musica itinerantePer le vie del borgo
musica della tradizione
popolare

Ore 17.00

Casa Osèi**Dolomiti Wine Experience**LA CASA OSÈI
ospita CANTINA DE VIGILIDegustazione guidata
dei vini della Piana
Rotaliana Königsberg

SU PRENOTAZIONE

T 0465 734040

A pagamento.

Vedasi pagina dedicata.

Dalle ore 14:00

**Musica dal vivo
e intrattenimento
nelle locande
gastronomiche**

LUNEDÌ 1 NOVEMBRE

Dalle 9.30 alle 18.00

Il mercato tipico

Nelle antiche case contadine del borgo apertura dei volt gastronomici con i prodotti tipici del Trentino e dei volt dell'artigianato locale

Locande gastronomiche

Apertura delle locande a cura delle Associazioni locali dove gustare piatti a base di ciuèga

Ore 10.30
Ritrovo a Casa Osei

Le antiche ville e la ciuèga

Visita guidata al borgo di San Lorenzo Dorsino e all'affumicatoio della ciuèga.

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
Partecipazione libera.
In collaborazione con
Ecomuseo della Judicaria

Ore 11.00

Coro Castelcampo di Ponte Arche

Esibizione canora e musicale

Ore 11.30
Casa Osèi

Dolomiti Cheese Experience

LA CASA OSÈI ospita
Francesco Gubert
I FRESCHI DAL CUORE
TENERO

Degustazione guidata di formaggi giovani dal territorio

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
A pagamento.
Vedasi pagina dedicata.

Ore 14.30

Gruppo Corale la Noghera di Nogaredo

Esibizione canora e musicale

Ore 15.30
Casa Osèi

Dolomiti Cheese Experience

LA CASA OSÈI ospita
Francesco Gubert
I SAPORITI DALLA
SCORZA DURA

Degustazione guidata di formaggi stagionati dal territori

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
A pagamento.
Vedasi pagina dedicata.

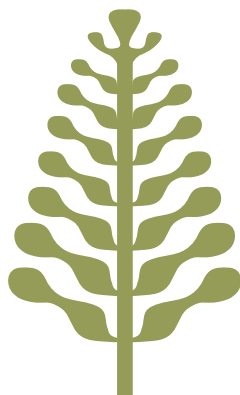
Dalle ore 15.30

Musica Itinerante

Per le vie del borgo musica della tradizione popolare

Dalle ore 14:00

Musica dal vivo e intrattenimento nelle locande gastronomiche



LA SAGRA DEI BAMBINI

Fare, imparare, giocare!



In tutte le giornate della sagra

Un giorno da asino

Giro in groppa agli amici asinelli. Passeggiata nella natura a passo d'asino, per imparare a rallentare e guardarsi intorno con occhi nuovi.

Con Azienda Agricola Asini a Spasso

Mini Fattoria Athabaska

A tu per tu con gli animali del mondo: lama, alpaca, mucca Highland con vitellino, conigli, galline, anatre Indian Runner e altri animali. Un'esperienza unica per osservare da vicino gli animali, conoscerne storie e peculiarità, ma anche per visionare e toccare le lane di lama ed alpaca, conoscerne il loro utilizzo e le tecniche di lavorazione.

Fattoria Athabaska pone il suo punto di forza nel benessere animale e nella sostenibilità ambientale.

La relazione tra le persone e gli animali è al centro della cultura che promuove, dove l'interazione con gli animali diventa, da interessante esperienza, una vera e propria formazione in campo.

Giochi di una volta e laboratori creativi con la natura

Giochiamo e impariamo in allegria e semplicità

Con l'Associazione Noi Oratorio San Lorenzo

SABATO
30 ottobre
E DOMENICA
31 ottobre

ore 15.00
Villa di Berghi

**Caserada col
pastore**

Lavorazione del latte
per imparare come si fa
il buon formaggio

LUNEDÌ
1 novembre

ore 14.00 e ore 16.00

Il filò di Passpartù

Lecture e laboratori
creativi dedicati alla
sagra

Con Ilaria e Barbara di
Passpartù e l'Associazione
Noi Oratorio San Lorenzo

Casa Osèi



DOLOMITI WINE EXPERIENCE

La casa Osèi ospita le Cantine della
Piana Rotaliana Königsberg

Degustazione guidata di vini

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
A pagamento.

SABATO 30 ottobre

ore 17.00

CANTINA ROTARI MEZZACORONA

presenta

- AlpeRegis Extra Brut
- AlpeRegis Rosè Brut
- Castel Firmian Pinot Grigio Riserva 2019
- Castel Firmian Teroldego Rotaliano Superiore Riserva 2018

in abbinamento a

Trentingrana,
Ciùga del Banale ed altri
prodotti del territorio.

Fondata nel 1904, Mezzacorona conta oggi circa 2.800 ettari di vigneto in Trentino Alto-Adige gestiti con passione e sapienza dai 1.600 soci che operano nel rispetto dell'ambiente con tecniche di lavorazione sostenibili. Un attento team di enologi e agronomi segue l'intero ciclo di vita del prodotto, mettendo al servizio della tradizione le più avanzate attrezzature di produzione.

Via del Teroldego, 1/E
Mezzacorona
www.mezzacorona.it

DOMENICA 31 ottobre

ore 11.00

MASO GRENER

presenta

- Nosiola Maso Grener IGT Vigneti Dolomiti 2020
- L'OV - Chardonnay macerato in anfora 2019
- Vigna Tratta Sauvignon Trentino DOC 2020
- Vigna Bindesi Pinot Nero Trentino DOC 2019

in abbinamento a

speck di trota salmonata,
trota affumicata e salmerino
affumicato dell'Azienda
Agricola Tropicoltura
Armanini di Storo

La storia di Maso Grener inizia negli anni 70, quando Fausto e Cinzia si incontrano durante gli studi presso la scuola di Enologia a San Michele all'Adige. Nel 2013 iniziano la produzione di vini. Il loro vino nasce a Pressano, figlio di un territorio pregiato, capace di dare vini ricchi di carattere e longevità.

Località Masi, 21
Pressano di Lavis
www.masogrener.it

DOMENICA 31 ottobre

ore 17,00

CANTINA DE VIGILI

- Rosato Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT 2020
- Tonalite Teroldego Rotaliano DOC 2019
- Ottavio Teroldego Rotaliano Superiore Riserva 2018

in abbinamento a

Ciùga del Banale ed altri
prodotti del territorio.

Un reperto ritrovato nella vecchia cantina testimonia come Ottavio de Vigili all'inizio dell'Ottocento marchiava le botti con le sue iniziali. Da allora la passione per il vino è stata tramandata di padre in figlio, sino a giungere oggi a Francesco Devigili, che porta avanti l'attività coltivando con cura le viti di Teroldego provenienti dalla zona Pasquari e vinificandole nel rispetto delle caratteristiche originarie.

Via Molini, 28
Mezzolombardo
www.cantinadevigili.it



Casa Osèi

DOLOMITI CHEESE EXPERIENCE

La casa Osèi ospita Francesco Gubert

Degustazione guidata di formaggi dal territorio

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
A pagamento.

LUNEDÌ 1 NOVEMBRE

Ore 11.30

I FRESCHI DAL CUORE TENERO

Degustazione guidata
di formaggi giovani dal
territorio

Crescenza

Azienda Agricola Misonet di
Fiavé

Caprino giovane

Azienda Agricola Iori
Natale di Bleggio Superiore

Pratolina

Azienda Agricola Maso
Pisoni di Bleggio Superiore

**Spressa DOP delle
Giudicarie**

Formaggi Trentini

Blu Fiavé

Azienda Agricola Fontanèl
di Fiavé

**In abbinamento
ai prodotti Deges**

Miele di acacia

Ca' de Mel di Fiavé

Vino MaCrì

Cantina Cavic di Bleggio
Superiore

Ore 15.30

I SAPORITI DALLA SCORZA DURA

Degustazione guidata di
formaggi stagionati dal
territorio

Monte Misone

Azienda Agricola Fontanèl
di Fiavé

Formaggio di malga

Azienda Agricola Misonet
di Fiavé

Formaggio di malga

Azienda Agricola Maso
Pisoni di Bleggio Superiore

**Spressa DOP delle
Giudicarie**

Formaggi Trentini

Bagòss d'alpeggio

Azienda Agricola Melzani
di Bagolino

**In abbinamento
ai prodotti Deges**

Salsa di mele e cipolle rosse

Azienda Agricola
Sant'Antonio di Comano
Terme

Vino Insolito

Cantina Cavic di Bleggio
Superiore



**Francesco
Gubert**

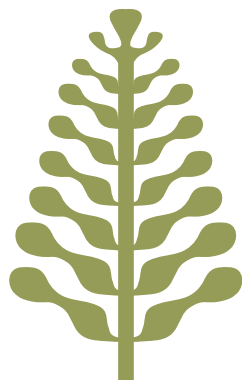
Francesco Gubert è agronomo e si occupa di agricoltura di montagna, dall'erba che mangiano le vacche al formaggio che arriva sui nostri piatti. Maestro Assaggiatore di Formaggi, offre esperienze sensoriali di degustazione e cultura casearia, per il consumo consapevole dei prodotti della montagna.





Percorso tra coltivatori di cibo sano e buono

Questo territorio, **Riserva Biosfera Unesco** grazie alla sua biodiversità, è la casa di **tante piccole aziende** che coltivano, allevano, creano nella consapevolezza di dover gestire con cura questa valle, per preservarne bellezza e capacità di rigenerazione. Coltivano i loro prodotti con metodi naturali, rispettando la terra e i suoi cicli vitali. Insieme hanno creato **Deges**, Diffusione Enogastronomica Giudicarie Esteriori, una **rete che li unisce nel nome del territorio, della sua sostenibilità, della sua storia.**



1.

Richiedi la cartolina in uno dei vòlt Deges

2.

Acquista in almeno sei dei vòlt Deges presenti alla Sagra

3.

Fai timbrare la cartolina

4.

Consegna a Casa Osèi la cartolina timbrata e ritira un gustoso omaggio

Azienda Agricola
DELIZIE DI VAL

Confetture tradizionali e aromatizzate, concentrati e frutta scioppata

Via Strada Noa, 10
San Lorenzo Dorsino
T 347 6986209

Azienda Agricola
I FIORI NEL BOSCO

Sciroppi, tisane, dado vegetale, cosmetica naturale

Loc. Ballino
Fiavé
T 340 8506369

Azienda Agricola
IL RITORNO

Infusi di erbe officinali bio, confetture, sciroppi, cosmetica naturale

Via per Val d'Ambiez, 3
San Lorenzo Dorsino
T 340 3175054

Azienda Agricola
LITTERINI MATTEO

Patate, rape, ortaggi di stagione

Fraz. Villa Banale
Stenico
T 327 0954253

Azienda Agricola
MISONET

Formaggi di propria produzione freschi e stagionati, yogurt

Fraz. Favrio, 46
Fiavé
T 338 1563178

Azienda Agricola
SANT'ANTONIO

Confetture e salse di frutta e verdura

Fraz. Duvredo, 10A
Comano Terme
T 388 5613353

CA' DE MEL

Miele e prodotti dell'alveare derivati

Fraz. Stumiaga
Fiavé
T 0465 736016

CANTINA CAVIC

Vini di propria produzione, sidro

Fraz. Santa Croce, 10C
Bleggio Superiore
T 335 6748738

**L'ORTO
DI MAMMA PATTY**

Ortaggi freschi, sott'olio, sott'aceto, salse, conserve, zafferano, olio d'oliva

Loc. Moline, 2
San Lorenzo Dorsino
T 346 0949735

PANIFICIO ZAMBANINI

Prodotti da forno dolci e salati

Via di Madri, 7
San Lorenzo Dorsino
T 0465 734436

SALUMIFICIO PARISI

Salumi e insaccati di propria produzione

Fraz. Madice
Bleggio Superiore
T 0465 779951

SERAFINI LEONARDO

Aperitivo Malghito

Fraz. Madice
Bleggio Superiore
T 349 0532450

VOLT DELLA CIUÌGA

Ciuìga della Banale
Famiglia Cooperativa
Brenta Paganella

Villa di Berghi
San Lorenzo Dorsino
T 0465 734024

MENÙ AL SAPOR DI CIUÌGA

nei ristoranti del Borgo

CENA E/O PRANZO. È gradita la prenotazione

23-24 ottobre / 30-31 ottobre / 1 novembre

AGRITURISMO FATTORIA ATHABASKA

T 333 1328490

Muffin salati zucchine pancetta e formaggio, formaggella di malga con marmellata di fichi, zucca al rosmarino, ciuiga del Banale, mostarda di mele antiche speziata, speck, insalata di cappuccio detox, pane casereccio con farine del Bleggio e del Lomaso, cheesecake della fattoria accompagnata da marmellate fatte in casa

AGRITURISMO IL RITORNO

T 340 3175054

Cocktail del Cornaler con bocconcino di focaccia casereccia alla ciuiga

Cestino di gnocchetti di patate bio alle noci nostrane e ciuiga su letto di radicchio tardivo con cucchiaino di mousse ai formaggi trentini al profumo di gorgonzola

Guancetta di vitello in cottura lunga, ciuiga e le verdure autunnali

Spuma di burro di malga aromatizzata con pino mugu su cialda di torta Sbrisolona Trentina

BAR TORCEL

T 345 7664328

Tagliere rivisitato con fagioli, tortel di patate, formaggio Fontanel di Fiavé, ciuiga o Tagliere a Km0 con salumi misti, formaggi e ciuiga servita con frutta secca, cestino di pane e verdure sott'olio

RISTORANTE ALPENROSE

T 348 5523356

Tartare di scottona, crostone di pane alla ciuiga e burro aromatico

Tortellone alla zucca, crumble alla ciuiga e riduzione di carne

Morbido alle corniole, cialda di cioccolato leggermente piccante, noci tostate e noci verdi candite



RISTORANTE ERIKA

T 0465 734400

Spiedini di ciùga cruda e patate con focaccia

Tortelli di selvaggina con burro al profumo di rosmarino

Polenta di farina di Storo con verze brasate e ciùga
Bocconcini di zucca bio saltata in padella

RISTORANTE NEMBIA

T 0465 730083

Sfilaccetti di salmerino del Bondai marinati all'aceto di mele, pepe rosa e vino bianco con crostino ai porcini nostrani e Trentingrana gratinato

Gnocchi di polenta al ragù di ciùga e scaglie di Casolet su disco di zucca

Brasato di cervo al Teroldego e ginepro con tortino di patate

Tortino caldo al cioccolato con gelato alla vaniglia e cialda di croccante al caramello e mandorle

RISTORANTE SAN LORENZO

T 0465 734012

Tortino di polenta con fonduta ai formaggi nostrani e porcini saltati

En Gnoc e na patata smalzati con granelli di ciùga, burro aromatizzato alla salvia su letto di verza

Spezzatino di cervo all'aroma di ginepro, capussi conciati, ciùga con polenta Montanara

Dolce della casa

RISTORO DOLOMITI DI BRENTA

T 0465 734052

Antipasto del Ristoro con formaggi di malga e ciùga

Gnocchi tricolori con patate di Andogno al burro fuso e salvia o Riso vialone nano mantecato al sabor di zucca e ciùga

Costolette di cervo in salsa di ribes rosso biologico e polenta con farina di Storo o Salmerino alla griglia profumato con erbe aromatiche con patate saltate

Dolce della casa

OSTERIA DEL BORGO

Villa di Pergnano

La Pro Loco di San Lorenzo ospita nel proprio Vòlt

LA COSINA DEL LAC

La cucina del lago di Molveno con specialità di salmerino alpino.

LA CANTINA CAVIC

Dove assaggiare gli insoliti vini di montagna, dai sapori peculiari e mai banali, nati per essere diversi dalla passione di Luca e Massimiliano.

LA BIRRA ARTIGIANALE TRENINA

Occasione imperdibile per assaggiare le birre artigianali di alcuni dei più importanti birrifici trentini e fare due chiacchiere con i mastri birrai.

LA GINERIA TRENINA

Dove assaggiare e scoprire tutti i segreti dei cocktail più trendy a km0 e degustare del Gin & Tonic 100% Trentino.

DOVE DORMIRE

Regalati un weekend ai piedi delle Dolomiti di Brenta, in uno dei Borghi più belli d'Italia



AGRITURISMO FATTORIA ATHABASKA

T 333 1328490
www.athabaska.info

AFFITTACAMERE DOLCE VITA AMBIEZ

T 0465 730026
www.dolcevitaambiez.it

AFFITTACAMERE FONTANELLA

T 0465 734697
www.rbfontanella.it

AFFITTACAMERE TORCEL

T 345 766 4328
www.torcelaffittacamerebar.it

BEOHOTEL

T 0465 734171
www.beohotel.it

GARNI LILLY

T 0465 734159
www.garnililly.it

HOTEL CASTEL MANI

T 0465 734017
www.hotelcastelmani.it

HOTEL CIMA TOSA

T 0465 730005
www.hotelcimatosa.it

HOTEL OPINIONE

T 0465 734039
www.hotelopinione.com

HOTEL SAN LORENZO

T 0465 734012
www.hotelsanlorenzo.net

RIFUGIO ALPENROSE

T 348 5523356
www.rifugioalpenrose.it



COME ARRIVARE

Autostrada del Brennero A22 uscita Trento Sud/Nord. All'uscita del casello seguire le indicazioni per Madonna di Campiglio fino a Comano Terme (30 km dal casello). Poi seguire direzione San Lorenzo in Banale (8 Km) oppure Molveno/Andalo. Da Brescia è consigliata la SS del Caffaro fino a Comano Terme (100 km).

GRAZIE

Un sentito ringraziamento alle frazioni di Berghi e Pergnano e ai proprietari dei vòlt, alle associazioni partecipanti, a chi ha donato materiale storico e fotografico, ai volontari, alle donne del borgo che hanno curato gli addobbi, ai Vigili del Fuoco di San Lorenzo in Banale e Dorsino, ai Carabinieri in congedo di San Lorenzo e Dorsino, alla Polizia Locale e alla Stazione dei Carabinieri di San Lorenzo Dorsino.

La partecipazione alla sagra avverrà nel rispetto delle norme vigenti per il contenimento del contagio da Covid-19, con obbligo di Green Pass. Chiediamo a tutti i partecipanti la massima collaborazione nel rispettare la normativa in vigore in materia di sicurezza e possesso delle certificazioni richieste.

Gli eventi, in cui è previsto l'ingresso a pagamento, sono fino ad esaurimento dei posti disponibili. Il programma potrebbe subire variazioni per esigenze organizzative e per gli inevitabili aggiornamenti che potranno verificarsi dopo la stampa di questo opuscolo.



INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

Azienda per il Turismo Dolomiti Paganella
 Casa Osèi - Via per Promeghin, 4
 San Lorenzo Dorsino

T 0465 734040
info@sanlorenzodorsino.it
www.visitdolomitipaganella.it

Condividi i momenti più belli della sagra
#feelpaganella #sagradellaciuga



REGIONE AUTONOMA TRENINO-ALTO ADIGE
 AUTONOMIE REGIONI TRENINO-SÜDTIROL
 REGION AUTONOMA TRENIN-ÜDTIROL



PROVINCIA
 AUTONOMIA DI TRENTO



COMUNE
 SAN LORENZO DORSINO



BACINO
 IMBRIFERO
 MONTANO



Siammo nel
 PARCO NATURALE
 ADAMELLO BRENTA



Scemissura della Judicatura
 Delle Dolomiti al Garda



FEDERAZIONE
 CORI DEL TRENINO



La Cassa Rurale
 Adamello Giudicarie Vallobbia Paganella
 CREDITO COOPERATIVO ITALIANO



FAMIGLIA
 COOPERATIVA
 BRENTA PAGANELLA



CIRCOLO ACLI
 SAN LORENZO DORSINO