

GUSTO TRENTINO

Vieni a scoprire i gustosi appuntamenti con i sapori delle nostre vallate ed i vini trentini tra scenari incantati e luoghi ospitali lungo la Strada del Vino e dei Sapori dal lago di Garda alle Dolomiti di Brenta

TRENTINO
esperienze vere



SAN LORENZO IN BANALE FRAZIONE BERGHI 5 NOVEMBRE 2011

ORE 15.00, 16.30, 18.00
SAPORI E PROFUMI DAL BORGO

Assaggi di formaggi e ricotta accompagnati da confetture e miele
In abbinamento a Trentodoc

Polenta alle patate con peverada alla Ciuiga del Banale
In abbinamento Trentino D.O.C. Rebo

Informazioni e prenotazioni
**Azienda per il Turismo
Terme di Comano - Dolomiti di Brenta**
Via C. Battisti 38/d 38077 Ponte Arche TN
Tel. 0465 702626 Fax 0465 702281
Numero Verde 800 111171
info@visita.comano.it
La partecipazione alle degustazioni è gratuita
Prenotazione obbligatoria

Trentino Marketing S.p.A.
prodotti@visittrentino.it
www.visittrentino.it/gustotrentino

Venerdì 4 novembre

ORE 20.30 La Cena dei più Buoni e dei più Belli

Appuntamento speciale con la cena inaugurale della Sagra della Ciuiga. Per festeggiare il suo decimo compleanno, i cuochi di San Lorenzo interpretano i presidi slowfood dei Borghi più Belli d'Italia e del Trentino Alto Adige ospitati nel Mercato del Buon Cibo e del Bel Paese. Protagonista indiscussa di gustosi abbinamenti la festeggiata: la Ciuiga del Banale.

I presidi Slowfood del Mercato del Buon Cibo e del Bel Paese

- Ciuiga del Banale (TN)
- Pecorino Canestrato di Castel del Monte (AQ)
- Pane Ur-Paarl di Glorenza (BZ)
- Mortandela della Val di Non (TN)
- Luganega Trentina (TN)
- e altri prodotti locali

I piatti saranno abbinati ai vini del Trentino
Hotel Castel Mani di San Lorenzo in Banale
€ 40,00 a persona

Prenotazione obbligatoria presso
Azienda per il Turismo Terme
di Comano Dolomiti di Brenta
Tel 0465 702626 - N. verde 800 111171



Presidio Slow Food



I Borghi più belli d'Italia

Immagini, Arte, Storia e Cultura contadina del Borgo di San Lorenzo in Banale

Nei giorni della Sagra della Ciuiga sarà possibile visitare la Casa del Parco "C'era una volta" situata nella Casa Osei che ospita la mostra etnografica allestita dal Parco Naturale Adamello Brenta, testimonianza di segni del passato che tramandano la memoria, la storia e le tradizioni delle genti che hanno abitato e abitano il borgo. Presso ufficio A.p.T di San Lorenzo in Banale. Apertura 10-13 e 14-19. Presso la sala espositiva di Casa Osei sarà inoltre possibile ammirare una mostra fotografica e l'esposizione di opere di artisti locali.

Sabato 5 novembre

DALLE ORE 10.00 Avvio della X° edizione della Sagra della Ciuiga

Apertura degli stand e inizio degustazioni di prodotti tipici tra i vòlt e le caneve delle frazioni di Berghi e Pergnana

NEW Inaugurazione del Mercato del Buon Cibo e del Bel Paese

I Borghi più belli d'Italia e il Trentino Alto Adige presentano i loro prodotti tipici appartenenti ai presidi Slowfood

DALLE ORE 12.00
Pranzo tipico nei ristoranti del borgo con menù degustazione a tema (€ 13,00 bevande escluse)

DALLE ORE 15.00
Gusto Trentino Profumi e sapori dal Borgo
Degustazione guidata di prodotti tipici a cura della Strada del Vino e dei Sapori dal Lago di Garda alle Dolomiti di Brenta
Prenotazione obbligatoria presso APT

ORE 16.00
Cerimonia inaugurale della X° Edizione della Sagra.
Saluti ufficiali ed esibizione della Banda Musicale di San Lorenzo e Dorsino

Domenica 6 novembre

DALLE ORE 10.00
Apertura degli stand dei prodotti tipici e artigianali e del Mercato del Buon Cibo e del Bel Paese

ORE 11.00
Concerto della Banda Musicale di San Lorenzo e Dorsino e della Società Filarmonica Santa Cecilia di Laterina (AR)

DALLE ORE 12.00
Pranzo tipico nei ristoranti del borgo con menù degustazione a tema (€ 13,00 bevande escluse)

DALLE ORE 14.30
Alla scoperta delle frazioni di San Lorenzo con la carrozza dei cavalli
Esibizione del Gruppo Folkloristico Schuhplattler Latzfons di Chiusa

ORE 15.30
Il Professor Insalatoni.
Spettacolo per bambini e famiglie di e con Nicola Sordo

DALLE ORE 16.30
Esibizione del Gruppo musicale Antichi Valori di Pieve di Bono

ORE 17.30
La noce del Bleggio e i presidi Slowfood del Trentino Alto Adige

Degustazioni guidate a cura della Confraternita della noce del Bleggio e dei produttori dei presidi Slowfood del Trentino Alto Adige
Prenotazione obbligatoria presso APT

DALLE ORE 19.00
Cena tipica nei ristoranti del borgo con menù degustazione a tema (€ 13,00 bevande escluse)

Ecco dove assaggiare i Menù Degustazione cucinati dai ristoranti di San Lorenzo e dedicati alla Ciuiga e ai prodotti tipici trentini.
È gradita la prenotazione.
Menù al prezzo promozionale di € 13,00 (bevande escluse).

Hotel Castel Mani Tel. 0465 734017

Terrina di ricotta e Grana del Trentino su vellutata di peperone rosso
Sberlette caserecce al profumo di Ciuiga del Banale
Lombo di maialino in riduzione di Teroldego e Ciuiga del Banale con patate saltate alla moda della nonna

Ristorante Pizzeria Erica Tel. 0465 734400

Crostoni di selvaggina
Cestino casereccio con chicchi di orzo alla Ciuiga su letto di julienne verde
Verze e capussi al sapore contadino
Polenta e peverada alla Ciuiga
Inoltre sarà attivo il servizio di pizzeria

Hotel Ristorante San Lorenzo Tel. 0465 734012

Lonza di maiale affumicata con capussi conciati
Tagliatelle caserecce spadellate al sugo d'arrosto e Ciuiga del Banale
Patate rostide con zigole
Misticanze di insalatine con Ciuiga di San Lorenzo

Ristoro Dolomiti di Brenta Tel. 0465 734052

Antipasto del Ristoro
Tris: girelle di comedole e ciuiga, canederlino al formaggio di malga e Ciuiga, gocce del Brenta tricolore
Fasoi rostiti con Ciuiga

Ristorante Nembia Tel. 0465 734763

Formai embriago e noci del Bleggio con miele di acacia e Ciuiga
Tortellone con fonduta di fromaggio e Ciuiga del Banale
Rapa bianca con aceto balsamico
Cannellini bianchi imbragadi e frittelle di Ciuiga e zucca

Osteria da Core Tel. 0465 730036

Assaggio rustico: Polenta di patate, Ciuiga, fasoi imbragadi e peverada

Punti ristoro con specialità tipiche nel vòlt degli Amatori, nel vòlt della Banda Musicale San Lorenzo e Dorsino e a cura dell'Associazione Tortel di patate di Cavedago



Eccellenze gastronomiche in uno dei Borghi più belli d'Italia

Il Borgo di San Lorenzo in Banale, apre i suoi vòlt, le corti e le cantine alle atmosfere di un tempo, alle melodie tradizionali dell'arco alpino e ai prodotti tipici del territorio Trentino, con uno sguardo alle eccellenze gastronomiche rappresentate dai presidi slowfood italiani. E' infatti ai piedi delle Dolomiti di Brenta che si festeggia la Sagra della Ciuiga. Un weekend autunnale all'insegna dei prodotti gastronomici e artigianali di qualità e delle tradizioni locali per regalarsi il piacere di godere del tempo lento e della semplicità di questo Borgo tra i più belli d'Italia immerso nella natura incontaminata del Parco Naturale Adamello Brenta.



San Lorenzo in Banale

La Sagra della Ciuiga è organizzata da Pro Loco e Comune di San Lorenzo in Banale

In collaborazione con:

Azienda per il Turismo Terme di Comano Dolomiti di Brenta
 Regione Trentino Alto Adige - Provincia Autonoma di Trento
 Famiglia Cooperativa Brenta Paganella
 Terme di Comano
 Strada del Vino e dei Sapori dal lago di Garda alle Dolomiti di Brenta
 Banda Musicale San Lorenzo e Dorsino
 Scuola alberghiera CFP Enaip di Tione
 Confraternita della Noce del Bleggio
 Cassa Rurale Giudicarie Valsabbia Paganella
 Presidi Slowfoodi Trentino Alto Adige
 Riserva Cacciatori San Lorenzo in Banale
 Gruppo teatrale Filodolomiti
 Vigili del Fuoco Volontari di San Lorenzo in Banale
 Gruppo Alpini di San Lorenzo
 Carabinieri in congedo San Lorenzo in Banale e Dorsino
 Gruppo Sportivo ANAACALI
 Amatori Calcio Stenico-San Lorenzo

Un sentito ringraziamento alle frazioni di Berghi e Pergnana e ai proprietari delle cantine

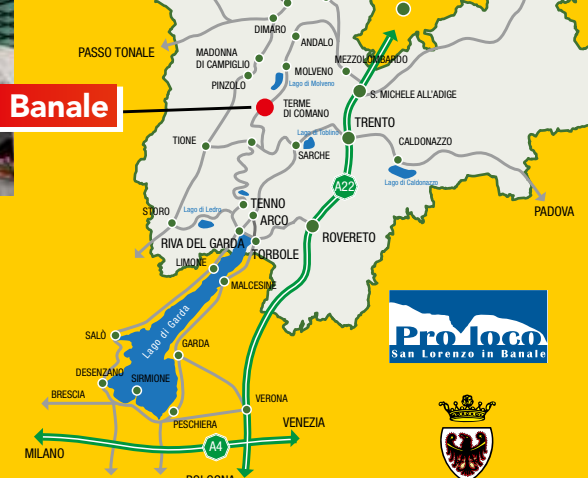


Per informazioni

Azienda per il Turismo Terme di Comano - Dolomiti di Brenta
 Tel. 0465 702626 - fax 0465 702281 - Numero verde 800-111171
 www.visitacomano.it - info@visitacomano.it



La manifestazione avrà luogo con qualsiasi condizione meteo. Per motivi organizzativi e condizioni meteo, il programma potrà subire delle variazioni. L'organizzazione declina ogni responsabilità verso terzi.



4-5-6 novembre 2011
 San Lorenzo in Banale
 Frazioni Berghi e Pergnana



10 anni di Sagra della Ciuiga per celebrare un'antica tradizione lunga quasi 140 anni

Si narra che nella seconda metà dell'800, un macellaio del borgo di San Lorenzo in Banale ebbe una felice intuizione: fu la necessità di trovare un prodotto a buon mercato che suggerì l'idea di mescolare alla carne, sempre troppo scarsa, un altro prodotto della terra che maturava nei campi nello stesso periodo autunnale in cui le famiglie del paese cominciarono la produzione di salumi. Fu così che dagli scarti della carne di maiale e dalla rapa bianca nacque ai piedi della Dolomiti di Brenta la Ciuiga, oggi presidio Slowfood. Confezionato in origine con soli scarti di maiale (testa, cuore e polmoni) seguendo una proporzione del 20% rispetto ad un'abbondante presenza di rape bianche, oggi viene prodotta con il 70% di carni suine scelte e solo il 30% di rape. Un'abbinata di sapori e profumi arricchita da aglio, pepe nero e sale, ingredienti che esaltano il mix deciso e pungente della carne e della rapa, che preparano la ciuiga alla fase dell'affumicatura, passaggio decisivo che regala all'insaccato il vero tocco finale, non solo nel gusto ma anche nella forma. Pare infatti che l'affumicatura effettuata secondo l'antica tradizione in un locale senza camino, regali a questo salame la sua tradizionale forma che la fa assomigliare ad una pigna di conifera, chiamata appunto ciuiga nel dialetto locale.

Sagra della Ciuiga