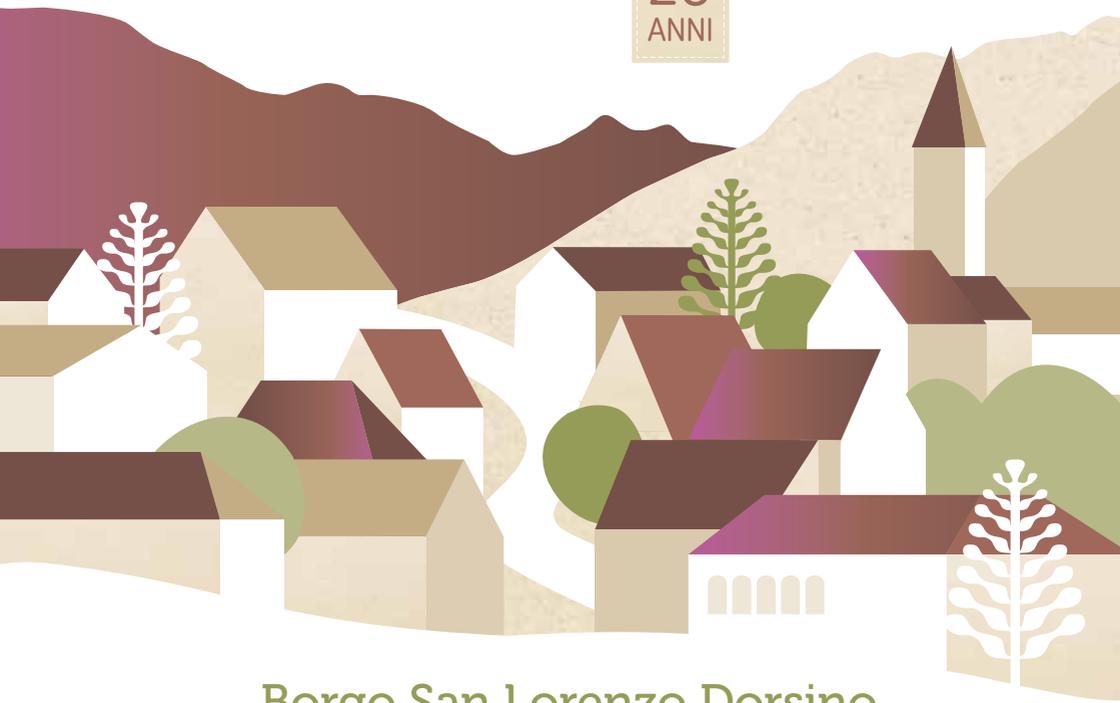


# SAGRA della Ciniglia



dal 29 ottobre  
all' 1 novembre 2021

20  
ANNI



Borgo San Lorenzo Dorsino

OSPITI SPECIALI

Cantine della Piana Rotaliana Königsberg

# Saluti

# 2002 2021

La nostra realtà associativa ha lo scopo di fare promozione sociale, territoriale e culturale, ma soprattutto di favorire lo "stare insieme". La Sagra della Ciuiga 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 Ciuiga 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

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.



**Paolo Catanzaro**

Famiglia Cooperativa  
Brenta Paganella

## Onore ala Ciuiga

Fra i tanti cibi prelibati  
Che saoris i palati  
E saltà fora la ciuiga  
Che a magnarla la t'envida  
Cossa elo sta ciuiga?  
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 rape gratade ensema  
Empastade su de vena  
Soraltutt sal e pever  
Che la t'envida anca a bever...

BOF - Bruna Orlandi Falagiarda

# 20 ANNI DI SAGRA!

A proposito,  
perché non  
le dedichiamo  
una festa?

2002  
2021

Parlava così la gente di San Lorenzo Dorsino quando, agli inizi degli anni Duemila, **la ciuiga 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 Ciuiga. Fu una sagra bagnata dalla pioggia, ma fortunata nel destino. Un successo che perdura ormai da vent'anni.

**Auguri Sagra della Ciuiga!**

## La storia della Ciuiga

Di necessità virtù



**E proprio ciuiga si chiama la pigna nel dialetto locale.**

Secondo i racconti popolari, la ciuiga 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

  
Slow Food®  
Presidio

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 ciuiga 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 Ciùga

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 ciùga 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

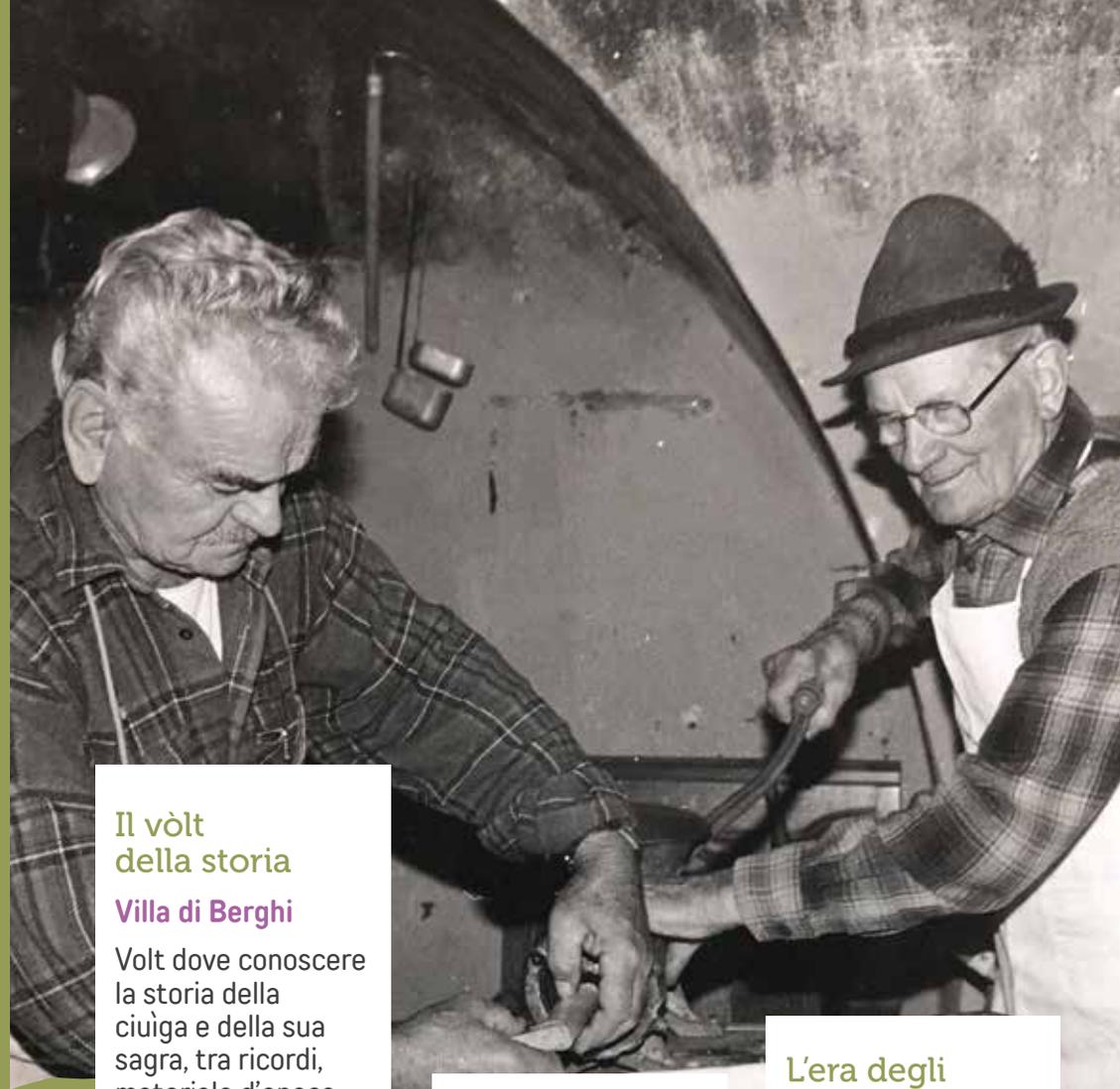
### Villa di Berghi

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”

Alfio Ghezzi



EVENTO  
SPECIALE  
2002  
2021

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 inaugura la medesima doppia formula presso l'hotel cinque stelle lusso Eala a Limone sul Garda.

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, accompagnata dalla musica della Banda di San Lorenzo Dorsino

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 20.00

**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 DEI SAPORI ospita MASO GRENER

Degustazione 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 itinerante**

Per le vie del borgo musica della tradizione popolare

Ore 17.00  
**Casa Osèi**

### Dolomiti Wine Experience

LA CASA DEI SAPORI ospita CANTINA DE VIGILI

Degustazione guidata dei vini della Piana Rotaliana Königsberg

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

Dalle ore 20.00

### 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 ciùga

Ore 10.30  
**Ritrovo a Casa Osei**

### Le antiche ville e la ciùga

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

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

## 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

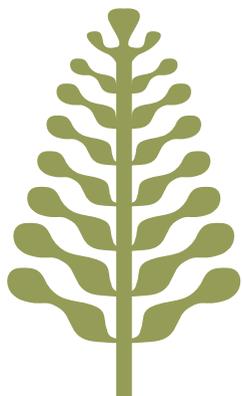
**LUNEDÌ  
1 novembre**

ore 14.00 e ore 16.00

#### Il filò di Passpartù

Letture 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,  
Ciuga 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](http://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

con speck di trota salmonata, trota affumicata e salmerino affumicato dell'Azienda Agricola Triticoltura 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](http://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 Ciuga 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 allevando con cura le viti di Teroldego provenienti dalla zona Pasquari e vinificandole nel rispetto delle caratteristiche originarie.

Via Molini, 28  
Mezzolombardo  
[www.cantinadevigili.it](http://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

**Spessa 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

**Spessa 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**

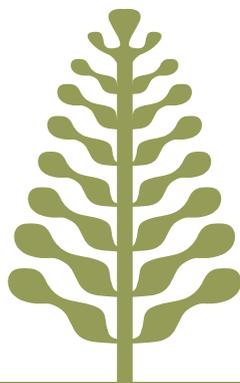
Francesco Gubert è  
agronomo e si occupa di  
agricoltura di montagna,  
dall'erba che mangiano le  
vacche al formaggio che  
arriva sui nostri piatti.  
Maestro Assaggiatore di  
Formaggi, offre esperienze  
sensoriali di degustazione  
e cultura casearia, per il  
consumo consapevole dei  
prodotti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

### Azienda Agricola **DELIZIE DI VAL**

Confetture tradizionali e aromatizzate, concentrati e frutta sciropata

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

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**

Via di Madri, 7  
San Lorenzo Dorsino

T 0465 734436  
Prodotti da forno dolci e salati

### **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, ciuìga 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 ciuìga

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

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

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

### BAR TORCEL

T 345 7664328

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

### RISTORANTE ALPENROSE

T 348 5523356

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

Tortellone alla zucca, crumble alla ciuìga 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 ciuìga cruda e patate con focaccia

Tortelli di selvaggina con burro al profumo di rosmarino

Polenta di farina di Storo con verze brasate e ciuìga  
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 ciuìga 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 ciuìga, burro aromatizzato alla salvia su letto di verza

Spezzatino di cervo all'aroma di ginepro, capussi conciat, ciuìga con polenta Montanara

Dolce della casa

### RISTORO DOLOMITI DI BRENTA

T 0465 734052

Antipasto del Ristoro con formaggi di malga e ciuìga

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

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

#### 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 TRENTINA

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

#### LA GINERIA TRENTINA

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](http://www.athabaska.info)

### AFFITTACAMERE DOLCE VITA AMBIEZ

T 0465 730026  
[www.dolcevitaambiez.it](http://www.dolcevitaambiez.it)

### AFFITTACAMERE FONTANELLA

T 0465 734697  
[www.rbfontanella.it](http://www.rbfontanella.it)

### AFFITTACAMERE TORCEL

T 345 766 4328  
[www.torcelaffittacamerebar.it](http://www.torcelaffittacamerebar.it)

### BEOHOTEL

T 0465 734171  
[www.beohotel.it](http://www.beohotel.it)

### GARNI LILLY

T 0465 734159  
[www.garnililly.it](http://www.garnililly.it)

### HOTEL CASTEL MANI

T 0465 734017  
[www.hotelcastelmani.it](http://www.hotelcastelmani.it)

### HOTEL CIMA TOSA

T 0465 730005  
[www.hotelcimatosa.it](http://www.hotelcimatosa.it)

### HOTEL OPINIONE

T 0465 734039  
[www.hotelopinione.com](http://www.hotelopinione.com)

### HOTEL SAN LORENZO

T- 0465 734012  
[www.hotelsanlorenzo.net](http://www.hotelsanlorenzo.net)

## 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, 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.

Per 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 Osei - Via per Promeghin, 4  
San Lorenzo Dorsino

T 0465 734040

[info@sanlorenzodorsino.it](mailto:info@sanlorenzodorsino.it)

[www.visitdolomitipaganella.it](http://www.visitdolomitipaganella.it)

Condividi i momenti più belli della sagra  
**#feelpaganella #sagradellaciuga**

