

VENERDÌ 30.10.2015

DALLE ORE 19.00 ALLE ORE 22.00

Apertura degli stand nei vólti della frazione di Berghi

ORE 19.00 - CASA DELLA CIUIGA

Incontro con l'autore - Francesco Vidotto presenta i suoi libri
- Ingresso libero -

DALLE ORE 19.30 - VICOLI DELLA FRAZIONE DI BERGHI

Street Art tra le vie del borgo - Simpatici artisti di strada si aggirano tra le case di Berghi per intrattenere e divertire grandi e piccini

DALLE ORE 20.00 - CASA MOSCATI

Cuccagna climbing - Sfida all'ultimo appiglio per grandi e piccini per scalare la parete di "casa Moscati" con la guida alpina
- Partecipazione libera -

VENERDÌ 30.10.2015

ORE 20.00 - HOTEL RISTORANTE CASTEL MANI

CENA DI GALA PER LA CIUIGA

Appuntamento speciale con la cena inaugurale della sagra della ciuiga, interpretata dallo chef stellato **DIEGO RIGOTTI** e dai cuochi Cristian Spagnolo, Simone Demarco, Massimo Bosetti, Simone Margonari, Davide Mattioli di San Lorenzo in Banale.

INFO E PRENOTAZIONI: info@prolocosanlorenzoinbanale.it
Versamento della quota di partecipazione entro e non oltre il 28/10 presso la Cartoleria San Lorenzo di San Lorenzo in Banale - tel. 0465.734219 oppure con bonifico bancario intestato a: Associazione Pro Loco San Lorenzo in Banale
IT 96G 08078 05522 00000 5006177
causale: Nome e cognome partecipanti alla Cena di Gala.

Si accettano pagamenti in loco la sera della cena fino ad esaurimento posti.

SABATO 31.10.2015

DALLE ORE 10.00 ALLE ORE 22.00

Apertura degli stand nei vólti della frazione di Berghi

DALLE ORE 10.00

L'allegria fattoria - Fattoria didattica con i simpatici animali di "Con l'asino che spasso"

ORE 10.30 - RITROVO PRESSO LA CASA DELLA CIUIGA

Le antiche ville e la ciuiga - Visita guidata a San Lorenzo in Banale, Borgo più Bello d'Italia e all'antico affumicatoio della ciuiga
- A cura dell'Ecomuseo della Judicaria -

DALLE ORE 12.00

Pranzo tipico nei ristoranti del borgo con menu a tema

DALLE ORE 14.30

Musica popolare itinerante con il gruppo "Cantabont"

ORE 15.30

I sapori del tenesse - Degustazione di prodotti tipici della zona di Tenno e di Canale, Borgo più Bello d'Italia: crostini di pane con olio extra vergine di oliva, carne salada cruda, formaggio di vacca fresco, vino.
A cura del Consorzio Tutela e Valorizzazione dei Prodotti del Tennesse
- Ingresso libero - Per informazioni: Info Point della sagra



ORE 16.00 - VICOLI DELLA FRAZIONE DI BERGHI

Musica maestro!

Intrattenimento musicale con la Banda di San Lorenzo e Dorsino

ORE 16.30 - RITROVO PRESSO LA PIAZZA CENTRALE DI SAN LORENZO IN BANALE

4 passi... in musica - Passeggiata panoramica al Colle Beo per ammirare dall'alto San Lorenzo in Banale: conclusione della passeggiata con la musica del Brass Quartet SMG.
- Info e prenotazione presso APT - tel. 0465.702626 o 0465.734040 (€) -

ORE 17.00 - CASA DELLA CIUIGA

Conoscere l'olio extra vergine d'oliva - Incontro dedicato all'olio di oliva con Franco Michelotti, esperto della Fondazione Mach
- Ingresso libero -

A cura del Consorzio Tutela e Valorizzazione dei Prodotti del Tennesse

DALLE ORE 19.00

Cena tipica nei ristoranti del borgo

DALLE ORE 21.00

Musica dal vivo presso il vólt degli Amatori e presso il vólt della Banda con il gruppo "Modigliani"

ORE 21.00 - TEATRO COMUNALE SAN LORENZO IN BANALE

Sale e pever - Commedia a cura della Filodolomiti
- Ingresso libero -

LA BIRRA ARTIGIANALE TRENTINA

Uno stand tutto dedicata alla birra artigianale trentina

CASA DEL PARCO C'ERA UNA VOLTA

Situata nella Casa Osei, poco distante dalla chiesa parrocchiale. Mostra etnografica e punto informativo dell'Azienda per il Turismo Terme di Comano-Dolomiti di Brenta.
ORARI: Sabato 31 ottobre e Domenica 1 novembre dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00

CROCE ROSSA GIUDICARIE

Servizio pronto-intervento durante la festa e giochi per bambini
Sabato 31 ottobre
Intrattenimento per i più piccoli con i Dottor Clown
Domenica 1 novembre
Esibizione dei cani da salvataggio con l'Unità Cinofila



LABORATORI PER BAMBINI

Sabato 31 ottobre e Domenica 1 novembre
ORE 10.00
Impariamo a fare il pane
- A cura del Panificio Zambanini -
ORE 14.00
Golose letture
- A cura di Maira Forti -



MOSTRA: L'ERBARIO DELL'ECOMUSEO DELLA JUDICARIA

Mostra di erbe officinali e piante spontanee dell'Ecomuseo della Judicaria
- A cura di M. Merli -



DOMENICA 1.11.2015

ORE 9.00 - RITROVO PRESSO LA PIAZZA CENTRALE DI SAN LORENZO IN BANALE

I prati di Prada - Passeggiata panoramica ai prati di Prada in compagnia della guida alpina Simone Elmi
- Info e prenotazione presso APT - tel. 0465.702626 o 0465.734040 (€) -

DALLE ORE 10.00 ALLE ORE 19.00

Apertura degli stand nei vólti della frazione di Berghi

ORE 10.30 - RITROVO PRESSO LA CASA DELLA CIUIGA

Le antiche ville e la ciuiga - Visita guidata a San Lorenzo in Banale, Borgo più Bello d'Italia e all'antico affumicatoio della ciuiga
- A cura dell'Ecomuseo della Judicaria -

DALLE ORE 14.30

Musica itinerante per le vie del borgo con il duo "Avanti Endrè"

ORE 15.30 - CASA MOSCATI

Cuccagna Climbing - Sfida all'ultimo appiglio per grandi e piccini per scalare la parete di "casa Moscati" con la guida alpina - Partecipazione libera -

ORE 15.30

Profumi e sapori dal borgo - Degustazione a base di noce e di altri prodotti del territorio. A cura della Confraternita della Noce del Bleggio
- Iniziativa a numero chiuso - Per prenotazioni: Info point della sagra (€) -

ECCO DOVE ASSAGGIARE I MENÙ DEGUSTAZIONE DEDICATI ALLA CIUIGA E AI PRODOTTI TIPICI TRENTINI

DA SABATO 31.10 A DOMENICA 1.11 (pranzo e cena)

FLAIR HOTEL OPINIONE

Tel. 0465 734039

- Salmerino del Bondai marinato in Nosiola e pepe rosa su letto di misticanze
- Sfogliatine alla paprika e curry
- Pane alla Ciuiga e olive
- Rotolo di patate montagnine del Lomaso ripieno con ricotta, spinaci di monte al burro e salvia e rondelle di Ciuiga

HOTEL CIMA TOSA

Tel. 0465 730005

- Strudelino caldo alla verza su vellutata di caselet
- Crostine di patate del Lomaso con Ciuiga del banale
- Speck e formai de malga
- Pasticcio di mais di storo con crauti, Ciuiga, panzeta
- Bocconcini di Cervo al profumo di teroldego, puntine arrosto e gorgonzola oppure Orzotto alla trentina servito con crostini di pane di segala

HOTEL SAN LORENZO

Tel. 0465 734012

- Misticanze di insalate
- Canederloto schiacciato al formaggio di malga e Ciuiga rosolato al burro e timo
- Lasagnette al ragù di Ciuiga gratinate al forno
- Bocconcini di cervo al profumo di ginepro con polenta Montanara, crauti tirolesi con Ciuiga del Banale

OSTERIA DA CORE

Tel. 388 8256013

- Culurgiones: Spighe di grano ripiene con patate del lomaso al ragù di Ciuiga
- Ciuiga del Banale con capussi dell'altipiano
- Dolce sardo: Seadas con miele di fiori trentini

RISTORANTE PIZZERIA BAR ERICA

Tel. 0465 734400

- Bro brusa' con crostini
- Rosti' di patate e Ciuiga
- Gramigna al sapore di Ciuiga
- Cocktail di verdure fresche

LA CASA DELLA CIUIGA

Un piccolo spazio dedicato alla ciuiga, alla sua storia e al contesto in cui è nata: da cibo semplice e povero a prodotto tutelato Presidio Slow Food. A cura della Famiglia Cooperativa Brenta Paganella



è gradita la prenotazione

MENU AL PREZZO PROMOZIONALE DI

14,00 €

(bevande escluse)

RISTORANTE NEMBIA

Tel. 0465 730083

- Tortino caldo alle verdure e Ciuiga
- Canederloto schiacciato al formaggio di malga e Ciuiga rosolato al burro e timo
- Gnocchi banaloti di spinaci e Ciuiga su vellutata di funghi e Trentingrana
- Assaggio di polenta, Ciuiga e crauti

RISTORO DOLOMITI DI BRENTA

Tel. 0465 734052

- Bocconcini di formaggi di malga e miele e fettine di Ciuiga
- Gnocchi di patate tricolori con sugo alla Ciuiga
- Canederlo al burro fuso con comedole e ricotta di malga
- Orzotto mantecato con zucca e Ciuiga

14 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 delle 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'abbon-

dante 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.



San Lorenzo in Banale



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



Comune di San Lorenzo Dorsino

In collaborazione con:

Azienda per il Turismo Terme di Comano Dolomiti di Brenta
 Famiglia Cooperativa Brenta Paganella
 Ecomuseo della Judicaria dalle Dolomiti al Garda
 Azienda Consorziale Terme di Comano
 Banda Musicale San Lorenzo e Dorsino
 Cassa Rurale Giudicarie Valsabbia Paganella
 Presidi Slowfood Trentino Alto Adige
 Gruppo teatrale Filodolomiti
 Vigili del Fuoco Volontari di San Lorenzo in Banale
 Carabinieri in congedo San Lorenzo in Banale e Dorsino
 Amatori Calcio Stenico-San Lorenzo
 Gruppo Giovani San Lorenzo in Banale
 Coro Cima d'Ambiez



Terme di Comano Dolomiti di Brenta
 Azienda per il Turismo

PER INFORMAZIONI
 Azienda per il Turismo
 Terme di Comano - Dolomiti di Brenta
 Tel. 0465 702626 - fax 0465 702281
 www.visitacomano.it
 info@visitacomano.it

IL MERCATO DEL BUON CIBO E DEL BEL PAESE



Presidio Slow Food®

STAND GASTRONOMICI DEDICATI AI PRODOTTI PRESIDIO SLOW FOOD E AI BORGHI PIÙ BELLI D'ITALIA

Il prosciutto Bazzone di Coreglia Antelminelli (LU)
 (Presidio Slow Food e Borgo più Bello d'Italia)

Il pecorino di Castel del Monte (AQ)
 (Presidio Slow Food e Borgo più Bello d'Italia)

Il pane Ur-paal di Glorenza (BZ)
 (Presidio Slow Food e Borgo più Bello d'Italia)

Il vino santo del Trentino (TN)
 (Presidio Slow Food)

La Mortandela della Val di Non (TN)
 (Presidio Slow Food)

La noce del borgo di Rango (TN)
 (Borgo più Bello d'Italia)



Provincia Autonoma di Trento



Regione Autonoma Trentino-Alto Adige/Südtirol



La Cassa Rurale
 Cassa Rurale Giudicarie Valsabbia Paganella



TERME DI COMANO



CIRCOLO A.C.L.I. SAN LORENZO IN BANALE



CANTINA TOBLINO



Ecomuseo della Judicaria "Dalle Dolomiti al Garda"



FAMIGLIA COOPERATIVA BRENTA PAGANELLA

Un sentito ringraziamento alla frazione di Berghi e ai proprietari dei volti

WWW.GRAFICAS.IT - Crediti fotografici: Foto di M. Corradi, Archivio APT



TRENTINO

30-31 OTTOBRE
 1 NOVEMBRE 2015

COMUNE DI
 SAN LORENZO DORSINO

San Lorenzo in Banale - Frazione Berghi



XIV EDIZIONE



Con il patrocinio del Comune di San Lorenzo Dorsino



Presidio Slow Food®