

SAGRA della
Ciungia

dal 3 al 5 novembre

20
23



Borgo San Lorenzo Dorsino

Anteprima 26 ottobre: cena evento dello chef stellato Peter Brunel

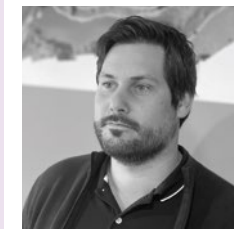
Saluti

La Sagra della Ciùga è un evento molto importante che rende il nostro Borgo una vera e propria “vetrina” dei nostri prodotti, delle nostre tradizioni e dell’anima della nostra Comunità. Ogni volta che ci prepariamo ad organizzare la nostra sagra andiamo alla riscoperta delle nostre radici nell’intento di valorizzare tutto ciò che il nostro paese e il nostro territorio possono offrire. La tradizione della preparazione dei salumi, e soprattutto della nostra ciùga, è, ogni volta che si ripete, un evento speciale. Si deve lavorare la carne e in particolare per le ciùghe ci sono da preparare anche le rape che sono state coltivate in estate. Si tratta di tanto lavoro faticoso: esse sono da pulire, da tagliare, da cuocere e da strizzare e bisogna anche stringerle bene in modo che esca tutta l’acqua. Sennò le ciùghe non si conservano. Nel passato era un lavoro che si faceva ad autunno inoltrato e durante le vacanze natalizie si assaggiavano i primi salami, si mandavano anche ai parenti e agli amici che vivevano via da San Lorenzo. Oggi non è più solo una tradizione familiare, si vendono anche alla Cooperativa e i villeggianti possono gustarne la loro bontà e genuinità anche in altri periodi dell’anno. Grazie a questo nostro salume si è creata un’atmosfera speciale anche all’interno della cornice architettonica del nostro paese, la quale testimonia la semplicità e la finezza dei nostri avi nonché la bellezza armonica e rispettosa dell’ambiente, qualità che hanno fatto diventare il nostro paese anche uno dei borghi più belli d’Italia. Questo insieme di caratteristiche nonché di valori sociali e culturali viene messo in risalto in particolare dalla Pro Loco attraverso le sue diverse attività e l’organizzazione della Sagra della Ciùga. Attraverso essa si esprime anche quanto sia fruttuoso lo spirito di volontariato e la disponibilità del paese. La Pro Loco è in grado di unire tutte queste energie e qualità incanalandole nella valorizzazione del territorio, dei legami umani e delle tradizioni della nostra Comunità, creando così coesione tra le associazioni, i cittadini e le istituzioni. Desidero pertanto esprimere un sincero grazie a tutte le persone che hanno contribuito, contribuiscono e contribuiranno in qualsiasi modo alla realizzazione di tutte le iniziative comunali e in particolare della Sagra della Ciùga che rappresenta l’essenza dello spirito del nostro Comune, grazie di cuore a tutti. Un immenso e speciale grazie va inoltre a chi sta lavorando per offrire accoglienza e sicurezza ai visitatori nonché agli espositori.



Ilaria Rigotti
Sindaca
San Lorenzo Dorsino

Nuova Pro Loco, vecchie tradizioni! Organizzare eventi di questo spessore è ormai diventato un lavoro a tempo pieno per il neo direttivo ed i soci dell’associazione Pro loco San Lorenzo in Banale che hanno dedicato, anima e corpo, per riuscire, anche quest’anno, a stupire e far divertire gli amanti della nostra “Sagra”. In veste di Presidente sono orgoglioso di rappresentare una tra le Sagre più belle d’Italia, ma tutti insieme dobbiamo essere fieri del prodotto turistico che abbiamo creato nel tempo, perché siamo consapevoli che, per arrivare a tali successi, ci vogliono oltre che dei bravi organizzatori anche la disponibilità dei privati, Amministratori comunali, Consorzio Turistico, Associazioni, Forze dell’ordine ed Esercenti. Quest’anno sarà un’edizione ridotta ma solo in fattore di durata e non di contenuti, perché avremo grandi ospiti come chef stellati, personaggi dello spettacolo e artisti, adatti ad un ampio pubblico sia grandi che piccini. Non mi resta che ringraziare tutti coloro che lavorano al nostro fianco e tutti coloro che verranno a trovarci.



Samuele Aldrighetti
Presidente
Pro Loco
San Lorenzo in Banale



Roberto Failoni
Assessore provinciale
all’artigianato,
commercio, promozione,
sport e turismo

Il Trentino si sta impegnando, a livello di ideazione di eventi e di promozione, nel destagionalizzare la propria offerta, valorizzando anche periodi dell’anno meno caratterizzati da grandi flussi di visitatori. Questo nella convinzione che il nostro territorio abbia molto da dare e proporre in ogni stagione, a mercati diversi e anche nuovi. Ben vengano dunque proposte come la “Sagra della Ciùga” che rappresentano una festa ma anche l’immersione nelle tradizioni della nostra comunità e la possibilità di vivere esperienze autentiche fortemente connesse con il territorio e la sua storia. Quello che in origine era un alimento legato ad un’economia agricola di montagna, frutto di una terra in attesa dello sviluppo economico che sarebbe arrivato, oggi rappresenta una proposta gastronomica che si distingue. Questo in particolare da chi desidera conoscere non solo i prodotti del territorio ma anche il contesto che li genera. Complimenti dunque agli organizzatori di un appuntamento che, grazie ad un programma ricco e diversificato, raccoglierà un notevole apprezzamento anche quest’anno.



Alberto Bosetti
Presidente
Consorzio Borgo Vivo

La Sagra della Ciùga non è una “semplice festa”, ma un intero fine settimana nel borgo, riconosciuto tra i più belli d’Italia, dove la festa prende vita. Credo sia questo a rendere unico il nostro evento, il suo carattere diffuso e immersivo. Da molti anni ormai la Sagra non è solamente un evento sentito e caro alla gente di San Lorenzo Dorsino, ma anche motivo di vacanza e forte richiamo per numerosi visitatori. Il perché di questo successo sta proprio nella sua natura autentica e nell’orgoglio della Comunità di San Lorenzo che si unisce per mettere in mostra gli scorci più caratteristici del Borgo. Il modo migliore per viverla la nostra Sagra è addentrarsi nei caratteristici vòlt delle antiche case contadine dove trova spazio il Mercato Tipico, ricco di prodotti di gastronomia e di artigianato locale. E poi dedicarsi ai piaceri della buona tavola, stando nelle Locande Gastronomiche, dove le Associazioni locali propongono deliziosi piatti a base di Ciùga, il nostro prodotto Slow Food.

Ormai ci siamo: c’è grande fermento nel Borgo! Gli ultimi ritocchi e tutti pronti a partire con la Sagra della Ciùga 2023. Il contesto è veramente di altissimo livello. Ci troviamo a San Lorenzo Dorsino, uno dei Borghi più belli d’Italia. Siamo alla Sagra della Ciùga, una manifestazione che porta all’occhiello il distintivo Sagra di Qualità. Un evento conosciuto ormai a livello internazionale dove chi la fa da padrona è la Ciùga, un salume antico, ricco di tradizione che la Famiglia Cooperativa Brenta Paganella è veramente orgogliosa di proporre da sempre. Questo capolavoro di norcineria del nostro salumificio artigianale è anche l’unico salume che in tutto il Trentino Alto Adige può fregiarsi del marchio Presidio Slow Food. Per la nostra Cooperativa Brenta Paganella è quindi motivo di grande soddisfazione poter contribuire, in sinergia con Enti, Associazioni e con tantissimi volontari, alla celebrazione e alla valorizzazione di un prodotto di eccellenza che rappresenta l’identità e la parte più autentica del nostro Territorio. A tutti, buona Sagra della Ciùga!



Gianni Mottes
Presidente Famiglia
Cooperativa Brenta
Paganella

GIOVEDÌ
26 OTTOBRE

Ore 19.30
Ristorante Beohotel

A cena con la stella

Viaggio nella creatività gastronomica
dello chef Peter Brunel

Peter Brunel è tra gli chef più noti della ristorazione trentina. Classe 1975, originario della Val di Fassa. Dopo il diploma all'Istituto alberghiero di Tesero si trasferisce a Bolzano dove inizia a muovere i primi passi nell'alta cucina sotto la guida dello Chef Giorgio Nardelli. Approda poi a Villa Negri di Riva del Garda dove, a soli 28 anni, conquista la prima stella Michelin. Nel 2014 inizia il periodo toscano della sua carriera. Diviene Executive Chef per la Lungarno Collection della famiglia Ferragamo. Nel 2015, al ristorante Borgo San Jacopo, guadagna la seconda stella Michelin della carriera. Nel 2019 inizia l'impresa del Peter Brunel Ristorante Gourmet a Arco. Dopo appena un anno dall'apertura arriva il riconoscimento della Stella Michelin.

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
€ 115 a persona



MENU

Fingers food: la Ciùga al cucchiaino, polenta e Ciùga
Altemasi Riserva Graal Trento Doc 2016 Cavit

Carpaccio alla Cipriani con tartufo
L'Ora 2021 Pravis

Ceviche centenaria
Riesling Trentino Doc Pojer e Sandri

Riso alla rosa-mela, rafano
San Leonardo 2018 Tenuta San Leonardo

Ricordando Gioachino Rossini: manzo,
foie gras, tartufo al Madera
Sangue di Drago 2020 Marco Donati

Terre trentine: castagne, olive e cioccolato
Goldtraminer Vigneti delle Dolomiti IGT Cantina Toblino

Piccola pasticceria
Miscela speciale Caffè Leone

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.

Borgo San Lorenzo Dorsino

4 | 5 novembre 2023

Vòlt della ciuìga

Villa di Berghi

Vòlt dove degustare e acquistare la ciuìga in compagnia delle Donne del Borgo

I Presidi Slow Food in Trentino

Villa di Senaso

Mostra fotografica dedicata ai 16 Presidi Slow Food del Trentino

4 NOVEMBRE

Ore 14.00

Taglio della Ciuìga

Villa di Berghi, al Vòlt della Ciuìga

Cerimonia di apertura ufficiale della sagra con la Banda Sociale di Ragoli

4 e 5 NOVEMBRE

Ore 11.30

La ciuìga di una volta

Villa di Senaso

Con lo storico macellaio Remo Buratti dimostrazione di come un tempo si confezionava la ciuìga. Al termine *Onore ala Ciuìga*

Iniziativa della Famiglia Cooperativa Brenta Paganella, produttore ufficiale della Ciuìga del Banale

4 e 5 NOVEMBRE

Ore 11.00, 13.30 e 16.00

La ciuìga en te na famea de na volta

Villa di Senaso, alla Cosina

Ricordi di vita, quando ogni famiglia del borgo confezionava in casa la ciuìga

Rappresentazione a cura dell'Associazione Teatrale Dolomiti di San Lorenzo in Banale, su idea di Bruna Orlandi Falagiarda B.O.F. e testo di Agnese Tomasi



LE LOCANDE GASTRONOMICHE

Ristori delle Associazioni di volontariato locali

Un itinerario a tutto gusto tra i vòlt della sagra per scoprire la cucina della tradizione locale.

Con la partecipazione alla Sagra della Ciuiga, consentita e favorita dalla Proloco di San Lorenzo in Banale, le Associazioni locali di volontariato si autofinanziano per realizzare importanti progetti per la crescita e lo sviluppo sociale del nostro territorio e della nostra Comunità.



CHEF DEL BORGO

Tortel de patata ripieno di ciuiga, capussi conciadi e formaggio Fontanel di Fiavé

EL BAIT DEI CACIADORI

Panini con hamburger di selvaggina o pasta di lucanica, cavolo cappuccio e cipolle arrostite

LA COSINA DE LAC

Bocconcini di salmerino alpino, capussi, mela e crànteni rossi
Tagliatelle al sugo di ciuiga
Carne salda alla griglia con cavolo cappuccio
Linzer (crostata ai frutti di bosco)

LOCANDA DELL'ALTOPIANO

Pappardelle al ragù di ciuiga
Panini assortiti e patatine fritte rustiche

LOCANDA MOLVENOSPOR

Tagliere con ciuiga e prodotti trentini
Canederli con ciuiga
Piatto MolvenoSpor con guancetta di maiale, canederli su fonduta di formaggi e contorni
La mela della Val di Non in camicia

OSTERIA AMATORI CALCIO STENICO SAN LORENZO

Panino con hamburger alla ciuiga, crauti e formaggi trentini
Panino con wüerstel

OSTARIA CONTADINA Villa di Senaso

Omelète delle nonne: omelette alla trentina con marmellata, zucchero o crema di nocciole

LA MESCITA

Pro Loco San Lorenzo in Banale

Birra di alcuni dei più importanti birrifici artigianali. Cocktail a Km0, Gin & Tonic 100% trentino.

OSTERIA DE LA BANDA

En gnoc, na patata e la ciuiga
Tagliere con ciuiga e prodotti trentini
Crepes dolci

OSTERIA DONNE RURALI

Strauben, anche senza glutine
Caffè con la moka
Succo di mela caldo
Vin brulè e the caldo

OSTERIA PRO LOCO STENICO

Piatto Stenico con polenta di Storo, salsiccia del Banale, crauti e ciuiga
Gnocchi di patate con ragù di ciuiga e funghi
Strudel di mele e cannolo scomposto

TAVERNA GRUPPO GIOVANI

Polenta carbonera condita con burro fuso, formaggi di malga e ciuiga, accompagnata da cavolo cappuccio e formaggio fresco
Panini, anelli di cipolla e patatine fritte

MENÙ AL SAPOR DI CIUÌGA

nei ristoranti del Borgo

CENA E/O PRANZO. È consigliata la prenotazione

AGRITURISMO FATTORIA ATHABASKA

T 333 1328490

Muffin integrali con zucchine, formaggio ed erbe aromatiche, ciuiga in purezza, zucca al forno con rosmarino e fiocchi di sale Maldon, Athabaska salumi, insalata di cavolo cappuccio detox, formaggio di malga accompagnato da marmellata di fichi, pane casereccio con farina del Bleggio, mostarda di frutta speziata, Athabaska choco cake

AGRITURISMO IL RITORNO

T 340 3175054

Tagliatelle verdi caserecce con farina di segale all'estratto di zuccina e pomodorini al ragù di reale e ciuiga

Guancetta di manzo in cottura lunga al vino Rebo su letto di crema di patate, cipolla candita e medaglioni di sedano rapa alla ciuiga

Frittelle di mela renetta bagnate con sidro di mela in pastella vellutata servite con gelato Qualità Trentino

BAR TORCEL

T 345 7664328

Tagliere rivisitato con ciuiga, fagioli, tortel di patate e formaggio km0

Tacos con ciuiga, salsa guacamole, pomodorini, cipolla frita e salsa piccante

RISTORANTE ALPENROSE

T 348 5523356

Prosciutto di toro casereccio, grissino al sesamo nero, caviale di jus e aglio orsino

Plin con pasta al fioretto di mais, ripieno di pesto di zucchine e menta, burro alle erbe e porro fritto

Seppia ripiena di patate e ciuiga gratinate al forno con pane aromatizzato, crema di polenta

Strudel caldo di pere e cioccolato con sfoglia fatta in casa, crema pasticceria al cirmolo

RISTORANTE ERICA

T 0465 734400

Cestino salato ripieno alla ricotta e carne salada con capussi conciadi e ciuiga

Ravioli di cervo profumati al rosmarino con salsa di zucca e gocce di Trentingrana

Polenta con fonduta di formaggio e crumble di ciuiga, crauti e ciuiga lessa

RISTORANTE SAN LORENZO

T 0465 734012

Rapa bianca ripiena con la spuma, ciuiga e cremoso alla Philadelphia

Casoncelli alla farina di castagne ripieni alla zucca su crema di formaggi di malga e granella di ciuiga

Bocconcini di manzo al Teroldego Rotaliano con polenta montanara e ciuiga su letto di crauti

RISTORO DOLOMITI DI BRENTA

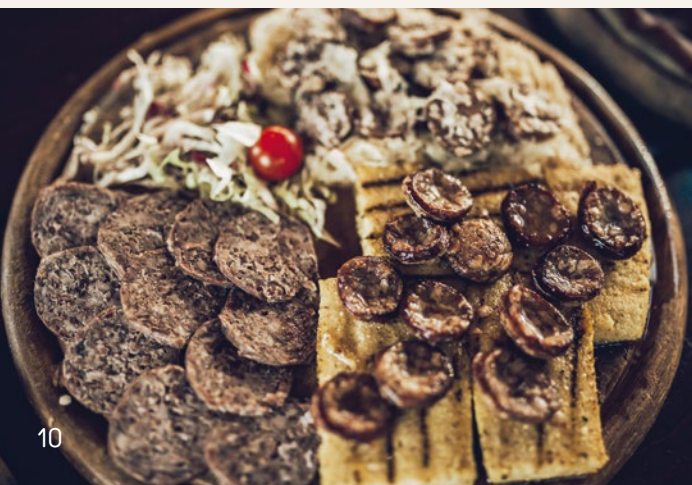
T 0465 734052

Antipasto del Ristoro con tortino salato, rondelle di ciuiga e formaggio di malga

Strangolapreti con comedole e ricotta di malga, pappardelle alla crema di zucca e crumble di ciuiga

Sella di coniglio farcita con speck e mele o Filetto di salmerino alpino alla griglia. Contorno di patate saltate

Dolce della casa



VENERDÌ 3 NOVEMBRE

Dalle ore 18.30
**Ville di Berghi
e Pergnano**

Locande gastronomiche

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

Dalle ore 20.00

Musica dal vivo e intrattenimento nelle locande gastronomiche

SABATO 4 NOVEMBRE

Dalle ore 9.30 alle 18.30
**Ville di Berghi
e Pergnano**

Il mercato tipico

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

Locande gastronomiche

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

Ore 10.30
Ritrovo a Casa Osèi

Le antiche ville e la ciuiga

Visita guidata al borgo di
San Lorenzo in Banale e
all'affumicatoio della ciuiga

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040

Partecipazione gratuita
In collaborazione con
Ecomuseo della Judicaria

Ore 11.00
**Villa di Senaso,
alla Cosina**

La ciuiga en te na famea de na volta

Ricordi di vita, quando
ogni famiglia del borgo
confezionava in casa la
ciuiga

Rappresentazione a cura
dell'Associazione Teatrale
Dolomiti di San Lorenzo in
Banale, su idea di Bruna
Orlandi Falagiarda B.O.F. e
testo di Agnese Tomasi

Ore 11.30
**Villa di Senaso, alla
Bottega della Ciuiga**

La ciuiga di una volta

Con lo storico
macellaio Remo
Buratti dimostrazione
di come un tempo si
confezionava la ciuiga.
Al termine *Onore
ala Ciuiga*

Iniziativa della Famiglia
Cooperativa Brenta
Paganella, produttore
ufficiale della Ciuiga del
Banale

Ore 13.30
**Villa di Senaso,
alla Cosina**

La ciuiga en te na famea de na volta

Ricordi di vita, quando
ogni famiglia del borgo
confezionava in casa la
ciuiga

Rappresentazione a cura
dell'Associazione Teatrale
Dolomiti di San Lorenzo in
Banale, su idea di Bruna
Orlandi Falagiarda B.O.F. e
testo di Agnese Tomasi

Ore 14.00
Villa di Senaso

Caserada in piazza

Dal vivo la lavorazione
del latte per produrre
burro e formaggio col
casaro Rodolfo

Dalle ore 14.00
Volt Noi Oratorio

Uno, due, tre... Bandus!

Storie, storielle e
storielline con i Bandus

In collaborazione con la
Biblioteca Giudicarie Esteriori

Ore 14.00
Ritrovo a Casa Osèi

Le antiche ville e la ciuiga

Visita guidata al borgo
di San Lorenzo in Banale
e all'affumicatoio della
ciuiga

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

Dalle ore 10.00 alle 17.00
Villa di Senaso

El paes de sti ani

Viaggio tra antichi mestieri
e tradizioni contadine.

Un ritorno al passato, un viaggio nella memoria
per ritrovarsi nel borgo di un tempo

Vedasi pagina dedicata

SPECIAL
EVENT

Ore 14.30
**Volt della ciuiga
Taglio della Ciuiga**

Cerimonia per l'avvio
ufficiale della sagra alla
presenza delle autorità
e degli organizzatori.
Ospite speciale la Banda
Sociale di Ragoli

Dalle ore 14.30
**Ville di Berghi
e Pergnano**

Suonatori e danzatori viandanti

Per le vie della sagra
danzatori, fisarmonicisti
e altri suonatori di
musiche popolari

Ore 14.30
**Casa Osèi
Dolomiti Wine
Experience**

Degustazione guidata
di vini della Cantina De
Vigili di Mezzolombardo

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
Vedasi pagina dedicata

Ore 15.00
**Ville di Berghi
e Pergnano**

Sagra in musica

Concerto itinerante
del Coro Cima Bianca
di Vipiteno

Ore 15.30
Villa di Senaso,
al Teatrino

Pace libera tutti!

Spettacolo di burattini e pupazzi con le sorelle Paraponzippò per far trionfare la pace

Ore 16.00
Villa di Senaso,
alla Cosina

La ciuiga en te na famea de na volta

Ricordi di vita, quando ogni famiglia del borgo confezionava in casa la ciuiga

Rappresentazione a cura dell'Associazione Teatrale Dolomiti di San Lorenzo in Banale, su idea di Bruna Orlandi Falagiarda B.O.F. e testo di Agnese Tomasi

Dalle ore 20.00

Musica dal vivo e intrattenimento nelle locande gastronomiche

SPECIAL
EVENT

novità 2023

SLOW FOOD IN SAGRA

Cibo buono, pulito
e giusto, per tutti

Slow Food è un'Associazione fondata nel 1986. Al centro mette il cibo: per diffondere e preservare la cultura gastronomica, per educare a prendersi il giusto tempo per nutrirsi e conoscere quello che si mangia, compreso il territorio, le mani, i saperi che lo hanno prodotto. Il tutto con uno sguardo rivolto alla tutela della biodiversità e alle pratiche agricole attente alla sostenibilità sociale e ambientale. **Con Slow Food il cibo diventa buono, pulito e giusto.** Oggi Slow Food conta milioni di attivisti in 160 paesi del mondo. Una rete globale di comunità locali che si impegna ogni giorno per un sistema di produzione, distribuzione e consumo del cibo in equilibrio con le risorse della natura, la giusta remunerazione dei lavoratori, la disponibilità e l'accessibilità per tutti, la salute dell'individuo e il benessere della società.

4 e 5 NOVEMBRE

Villa di Senaso

I PRESIDI SLOW FOOD IN TRENTINO

Mostra fotografica
dedicata ai 16 Presidi
Slow Food del Trentino

I Presidi Slow Food sono comunità di produttori testimoni della cultura enogastronomica e delle buone pratiche agricole che rischiano di scomparire. I produttori dei Presidi si impegnano a tramandare tecniche, mestieri e sapori, si prendono cura dell'ambiente e del paesaggio per valorizzare territori e culture.

Ingresso libero

Iniziativa in collaborazione con Slow Food Trentino Alto Adige



SABATO 4 NOVEMBRE

ore 16.30
Casa Osè

SHOW COOKING CON PAOLO BETTI

La Ciuiga del Banale,
Presidio Slow Food,
incontra gli altri
Presidi del Trentino,
ma non solo

Lo chef Paolo Betti, dell'Alleanza Slow Food Cuochi propone creazioni che valorizzano gli ingredienti e raccontano la loro storia. Gli assaggi sono abbinati al vino Enantio a piede franco, Presidio Slow Food, e ad un vino dei Produttori Associazione Giudicarie in Bottiglia.

L'Alleanza Slow Food è un patto fra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni, giusti e puliti del territorio e per salvare la biodiversità. I cuochi dell'Alleanza impiegano, nelle loro cucine, i prodotti di contadini, allevatori, casari, pescatori, viticoltori e artigiani che producono con passione e rispetto per la terra e per i loro animali. Cucinano nel rispetto della tradizione, con uno sguardo rivolto al futuro.

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
A pagamento



DOMENICA
5 NOVEMBRE

Dalle ore 9.30 alle 18.30
Ville di Berghi e Pergnano

Il mercato tipico

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

Locande gastronomiche

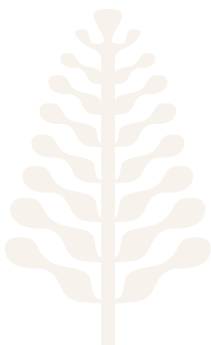
Apertura delle locande a cura delle Associazioni locali dove gustare piatti a base di ciuiga e altre specialità

Ore 9.30
Ritrovo a Casa Osèi

Camminata del foliage

Escursione guidata al monte di Prada attraverso boschi vestiti d'autunno, per ammirare il foliage in tutte le sue sfumature e vedere dall'alto il lago di Molveno

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
Partecipazione gratuita



Ore 11.00
Ville di Berghi e Pergnano

Sagra in musica

Concerto itinerante del Coro Cima Tosa di Bolbeno

Ore 10.30
Ritrovo a Casa Osèi

Le antiche ville e la ciuiga

Visita guidata al borgo di San Lorenzo in Banale e all'affumicatoio della ciuiga

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

Ore 11.00
Volt Noi Oratorio

Il principe Ivan e l'uccello di fuoco

Narrazione in musica con le sorelle Paraponziponzipò

Ore 11.00
Villa di Senaso, alla Cosina

La ciuiga en te na famea de na volta

Ricordi di vita, quando ogni famiglia del borgo confezionava in casa la ciuiga

Rappresentazione a cura dell'Associazione Teatrale Dolomiti di San Lorenzo in Banale, su idea di Bruna Orlandi Falagiarda B.O.F. e testo di Agnese Tomasi

Dalle ore 10.00 alle 17.00
Villa di Senaso

El paes de sti ani

Viaggio tra antichi mestieri e tradizioni contadine. Un ritorno al passato, un viaggio nella memoria per ritrovarsi nel borgo di un tempo

Vedasi pagina dedicata

Ore 11.30
Villa di Senaso, alla Bottega della Ciuiga

La ciuiga di una volta

Con lo storico macellaio Remo Buratti dimostrazione di come un tempo si confezionava la ciuiga. Al termine *Onore ala Ciuiga*

Iniziativa della Famiglia Cooperativa Brenta Paganella, produttore ufficiale della Ciuiga del Banale

Ore 11.30
Casa Osèi

Dolomiti Wine Experience

Degustazione guidata di vini della Cantina Villa Piccola di Faedo

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
Vedasi pagina dedicata

SPECIAL
EVENT

Ore 11.00 e ore 14.30
Villa di Senaso

L'antica arte della lavorazione del lino

Dalla pianta al gomitolo

Con le donne della Val di Pejo, dimostrazione della lavorazione del lino con i tradizionali attrezzi per far conoscere come nasce questo pregiato tessuto

A cura dell'Associazione LINUM Ecomuseo della Val di Pejo



SPECIAL
EVENT



Ore 13.30

La ciuiga en te na famea de na volta**Villa di Senaso, alla Cosina**

Ricordi di vita, quando ogni famiglia del borgo confezionava in casa la ciuiga

Rappresentazione a cura dell'Associazione Teatrale Dolomiti di San Lorenzo in Banale, su idea di Bruna Orlandi Falagiarda B.O.F. e testo di Agnese Tomasi

Ore 14.00

Villa di Senaso**Caserada in piazza**

Dal vivo la lavorazione del latte per produrre burro e formaggio col casaro Rodolfo

Ore 14.00

Volt Noi Oratorio**Natascia**

Spettacolo con i burattini del Gruppo Burattini di Stenico

Ore 14.00

Ritrovo a Casa Osèi**Le antiche ville e la ciuiga**

Visita guidata al borgo di San Lorenzo in Banale e all'affumicatoio della ciuiga

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040

Partecipazione gratuita
In collaborazione con
Ecomuseo della Judicaria

Ore 14.30

Casa Osèi**Dolomiti Wine Experience**

Degustazione guidata di vini delle Cantine Monfort di Lavis

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040

Vedasi pagina dedicata

Dalle ore 14.30

Ville di Berghi e Pergnano**Suonatori e danzatori viandanti**

Per le vie della sagra danzatori, fisarmonicisti e altri suonatori di musiche popolari

Ore 15.00

Volt Noi Oratorio**Natascia**

Spettacolo con i burattini del Gruppo Burattini di Stenico

Ore 15.00

Chiesa Santi Rocco e Sebastiano a Pergnano**Sagra in musica**

Concerto delle Signore delle Cime, coro alpino femminile di Gardolo

Ore 15.30

Villa di Senaso, al Teatrino**Pace libera tutti!**

Spettacolo di burattini e pupazzi con le sorelle Paraponziponzipò per far trionfare la pace

Ore 16.00

Villa di Senaso, alla Cosina**La ciuiga en te na famea de na volta**

Ricordi di vita, quando ogni famiglia del borgo confezionava in casa la ciuiga

Rappresentazione a cura dell'Associazione Teatrale Dolomiti di San Lorenzo in Banale, su idea di Bruna Orlandi Falagiarda B.O.F. e testo di Agnese Tomasi



Dolomiti Wine Experience



La Sagra della Ciùga incontra le Cantine della Piana Rotaliana Königsberg

A Casa Osèi, sede dell'Ufficio Turistico, in via per Promeghin, 4

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
A pagamento

SABATO 4 NOVEMBRE

Ore 14.30

CANTINA DE VIGILI presenta

- Art Trento Doc Brut
- Tonalite Teroldego Rotaliano DOC 2020
- Ottavio Teroldego Rotaliano Superiore Riserva DOC 2019

in abbinamento a

Trentingrana, Ciùga del Banale e altri prodotti del territorio

Giovane e dinamica azienda agricola con sede nel cuore del campo Rotaliano con una mission ben precisa: portare le Dolomiti nel calice di tutte le persone del Mondo. Due le varietà principalmente coltivate: il Teroldego in Piana Rotaliana e lo Chardonnay sulle colline Lavisane.

Via Molini, 28
Mezzolombardo
www.cantinadevigili.it

DOMENICA 5 NOVEMBRE

ore 11.30

CANTINA VILLA PICCOLA presenta

- Sot al Dòs Pinot Nero Riserva
- La Vileta Blanc de Blancs Trento Doc
- Nosiola Trentino Doc
- Gewürztraminer Trentino Doc
- Muller Thurgau Trentino Doc
- Fràit Chiardonnay Riserva
- Lagrein Trentino Doc

in abbinamento a

Ciùga del Banale, Trentingrana e Salumi Qualità Trentino

Azienda agricola a conduzione familiare, nasce nel 1991 dalla passione della famiglia Rossi per la viticoltura. Consapevole di essere una piccola realtà, Villa Piccola si concentra sulla qualità sempre alta dei propri vini di eccellenza. Preziosi vini che portano con sé i sentori e gli odori della terra d'origine.

Via Villa Piccola, 5
Faedo di San Michele all'Adige
www.villapiccola.it

DOMENICA 5 NOVEMBRE

ore 14.30

CANTINE MONFORT presentano

- Vino spumante Blanc de Sers Brut Nature 2021
- Vino bianco Blanc de Sers 2021
- Vino rosso Monfort Teroldego Rotaliano Doc 2022
- Vino rosso Monfort Lagrein Trentino Doc 2020

in abbinamento a

Trentingrana, Ciùga del Banale e altri prodotti del territorio

Monfort è la storia della famiglia Simoni, un sogno nato nel 1945 che fonda la sua solidità sull'intimo rapporto con il territorio trentino, sulla cura della bellezza del paesaggio, sul rispetto, la custodia e la valorizzazione della biodiversità viticola. Da questo approccio nascono vini e spumanti autentici e preziosi. Rispetto della tradizione e ricerca della qualità sono i principi fondanti di Cantine Monfort.

Via Carlo Sette, 21
Lavis
www.cantinemonfort.it

LA CIUÌGA DEI BALOCCHI

La Sagra per Bambini e Bambine

In collaborazione
con l'Associazione
Noi Oratorio

SABATO 4 NOVEMBRE

Dalle ore 10.00 alle 16.00
**Villa di Senaso,
al Teatrino**

Lanterne di San Martino

Laboratorio per
costruire lanterne
con materiali naturali
e riciclati

Per bambini dai 2
anni. Bambini 2-3
anni preferibilmente
accompagnati.
Iniziativa a cura di
Associazione Grandalbero
Aps. Quota: € 5
(materiale incluso)

Dalle 13.00 alle 18.00
Volt Noi Oratorio

Acchiappasogni d'autunno

Laboratorio per creare
il proprio porta fortuna
con materiali naturali e
un po' di creatività

Ore 14.00
Villa di Senaso

Caserada in piazza

Dal vivo la lavorazione
del latte per produrre
burro e formaggio col
casaro Rodolfo

Dalle ore 14.00 alle 16.00
**Villa di Senaso,
al Teatrino**

Candele di luce

Laboratorio per
imparare la tecnica per
creare delle candele
per illuminare le sere
d'autunno

Per bambini dai 6 anni.
Iniziativa a cura di
Associazione Grandalbero
Aps. Quota: € 5
(materiale incluso)

Dalle ore 14.30
Volt Noi Oratorio
**Uno, due, tre...
Bandus!**

Storie, storielle e
storielline con i Bandus.
In collaborazione con
la Biblioteca Giudicarie
Esteriori

Ore 15.30
**Villa di Senaso,
al Teatrino**

Pace libera tutti!

Spettacolo di burattini
e pupazzi con le sorelle
Paraponziponzipò per
far trionfare la pace

DOMENICA 5 NOVEMBRE

Dalle ore 10.00 alle 16.00
**Villa di Senaso,
al Teatrino**

Lanterne di San Martino

Laboratorio per
costruire lanterne
con materiali naturali
e riciclati

Per bambini dai 2
anni. Bambini 2-3
anni preferibilmente
accompagnati.
Iniziativa a cura di
Associazione Grandalbero
Aps. Quota: € 5
(materiale incluso)

4 | 5 NOVEMBRE

Dalle ore 10.00 alle 17.00
Villa di Senaso

La caccia ai mestieri

Caccia al tesoro per
famiglie alla scoperta degli
antichi mestieri

Per partecipare: chiedi la mappa agli info-point,
trova gli indizi, rispondi alle domande e, se tutte le
risposte sono corrette, ritira la ricompensa
all'Ostaria contadina

Ore 11.00
Volt Noi Oratorio

Il principe Ivan e l'uccello di fuoco

Narrazione in
musica con le sorelle
Paraponziponzipò

Dalle 13.00 alle 18.00
Volt Noi Oratorio

Lanterne dei balocchi

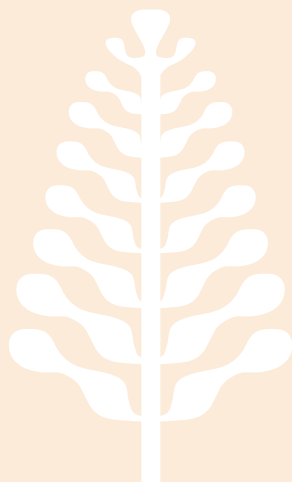
Laboratorio manuale
per catturare i raggi di
luce dalle sfumature
d'autunno del borgo e
portarseli a casa

SPECIALE
CACCIÀ
AL TESORO

Ore 14.00
Villa di Senaso

Caserada in piazza

Dal vivo la lavorazione
del latte per produrre
burro e formaggio col
casaro Rodolfo



4 | 5 NOVEMBRE

Dalle ore 9.30 alle 17.30

Gli asinelli della Sagra

Passeggiate in groppa agli asinelli: vieni a scoprire come sono docili e simpatici gli asini di Lorenzo!

Attività a pagamento

A TU PER
TU CON
GLI ANIMALI

Dalle ore 14.00 alle 16.00
**Villa di Senaso,
al Teatrino**

Candele di luce

Laboratorio per imparare la tecnica per creare delle candele per illuminare le sere d'autunno

Per bambini dai 6 anni.
Iniziativa a cura di
Associazione Grandalbero
Aps. Quota: € 5
(materiale incluso)

Alle ore 14.00
e alle ore 15.00
Volt Noi Oratorio

Natascia

Spettacolo con i burattini del Gruppo Burattini di Stenico

Ore 15.30
**Villa di Senaso,
al Teatrino**

Pace libera tutti!

Spettacolo di burattini e pupazzi con le sorelle Paraponzippò per far trionfare la pace

TUTTE
LE GIORNATE DELLA
SAGRA

Vòlt Noi Oratorio

Dolce merenda

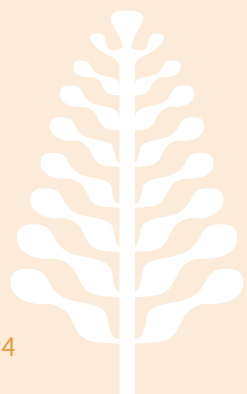
Zucchero filato, popcorn, pane e nutella, pane e marmellata, tè caldo, caffè e succo di mela

Giochi di una volta

Giochi di un tempo per mettersi alla prova e testare le proprie abilità

Buon divertimento!

Tutte le attività in calendario sono a partecipazione gratuita, se non diversamente indicato



4 | 5 NOVEMBREDalle ore 10.00 alle 17.00
Villa di Senaso**EL PAES DE STI ANI**Viaggio tra antichi mestieri
e tradizioni contadine

Viaggio nella memoria per ritrovarsi nel tempo passato e riscoprire tradizioni contadine e antichi mestieri. Un tempo importanti e richiesti, oggi molti di questi mestieri sono scomparsi o sostituiti dall'idea moderna di comprare e non del riparare. Vieni a riscoprirli tra le vie e nelle vecchie case di Senaso, dove il tempo sembra essersi fermato



Dalle ore 10.00 alle 17.00

**Ostaria
Contadina**

Omelète delle nonne: omelette alla trentina con marmellata, zucchero o crema di nocciole

Dalle ore 10.00 alle 17.00

**La caccia
ai mestieri**

Caccia al tesoro per famiglie alla scoperta degli antichi mestieri

Per partecipare: chiedi la mappa agli info-point, trova gli indizi, rispondi alle domande e, se tutte le risposte sono corrette, ritira la ricompensa all'Osteria contadina

Dalle ore 10.00 alle 16.00

Teatrino**Lanterne di
San Martino**

Laboratorio per costruire lanterne con materiali naturali e riciclati. Per bambini dai 2 anni. A pagamento

Ore 11.00 | 13.30 | 16.00

Cosina**La ciuiga en te na
famea de na volta**

Ricordi di vita, quando ogni famiglia del borgo confezionava in casa la ciuiga

Rappresentazione a cura dell'Associazione Teatrale Dolomiti di San Lorenzo in Banale, su idea di Bruna Orlandi Falagiarda B.O.F. e testo di Agnese Tomasi

Ore 11.30

Bottega della ciuiga**La ciuiga
di una volta**

Con lo storico macellaio Remo Buratti dimostrazione di come un tempo si confezionava la ciuiga. Al termine *Onore ala Ciuiga*

DOMENICA

5 NOVEMBRE

Villa di Senaso

**L'antica arte
della lavorazione
del lino****Dalla pianta al gomitolo**

Con le donne della Val di Pejo, dimostrazione della lavorazione del lino con i tradizionali attrezzi per far conoscere come nasce questo pregiato tessuto

A cura dell'Associazione LINUM Ecomuseo della Val di Pejo

Ore 14.00

Caserada in piazza

Dal vivo la lavorazione del latte per produrre burro e formaggio col casaro Rodolfo

Dalle ore 14.00 alle 16.00

Teatrino**Candele di luce**

Laboratorio per imparare la tecnica per creare delle candele. Per bambini dai 6 anni

Ore 15.30

Teatrino**Pace libera tutti!**

Spettacolo di burattini e pupazzi per far trionfare la pace con le sorelle Paraponziponzipò

**VASO DELLA
FORTUNA**

a sostegno del Progetto Madagascar: un insegnante per tutti

1 offerta = 1 regalo

Iniziativa a cura del Circolo Culturale L'Allergia APS



Percorso tra coltivatori di cibo sano e buono

Deges, Diffusione Enogastronomica Giudicarie Esteriori, è un gruppo di piccole aziende che promuove il territorio, i prodotti e i suoi saperi. Una rete di persone che si occupa della produzione e trasformazione di prodotti enogastronomici di questa valle, Riserva Biosfera Unesco per la sua biodiversità, unite nel nome del territorio, della sua sostenibilità, della sua storia



Azienda Agricola
ALPINA
Confetture di piccoli frutti, succhi, salse, cosmetici naturali

Azienda Agricola
CASTEL RESTOR
Miele e prodotti dell'alveare derivati

Azienda Agricola
DELIZIE DI VAL
Confetture tradizionali e aromatizzate, concentrati e frutta sciroppata

Azienda Agricola
FONTANEL
Formaggi di propria produzione freschi e stagionati, yogurt

Azienda Agricola
I FIORI NEL BOSCO
Sciroppi, tisane, dado vegetale, cosmetica naturale

- 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
IL RITORNO
Infusi di erbe officinali bio, confetture, sciroppi, cosmetica naturale

Azienda Agricola
LITTERINI MATTEO
Patate, rape, ortaggi di stagione

Azienda Agricola
MISONET
Formaggi di propria produzione freschi e stagionati, yogurt

Azienda Agricola
SANT'ANTONIO
Confetture e salse di frutta e verdura

CA' DE MEL
Miele e prodotti dell'alveare derivati

L'ORTO DI MAMMA PATTY
Ortaggi freschi, sott'olio, sott'aceto, salse, conserve, zafferano, olio d'oliva

PANIFICIO ZAMBANINI
Prodotti da forno dolci e salati

SALUMIFICIO PARISI
Salumi e insaccati di propria produzione

VÒLT DELLA CIUÌA
Ciuìga della Banale Famiglia Cooperativa Brenta Paganella



DOVE DORMIRE

Regalati una vacanza 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

B&B LOGGE DEI PAROLOTI

T 339 5472915
www.bbciclamino.it

CASA VACANZE SOLIS URNA

T 338 3064262
www.solisurna.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, Pergnano e Senaso 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 e gli allestimenti, all'Associazione Teatrale Dolomiti che ha curato la frazione di Senaso, ai Vigili del Fuoco di San Lorenzo in Banale e Dorsino, ai Carabinieri in congedo di San Lorenzo e Dorsino, alla Polizia Locale, alla Stazione dei Carabinieri di San Lorenzo Dorsino e al Consorzio Borgo Vivo.

GRAZIE SPECIALE

Alla scuola UPT – Scuola delle Professioni per il Terziario sede di Tione di Trento per la cura e la gestione dei punti informativi della sagra.

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

Ufficio Turistico
Casa Osèi - Via per Promeghin, 4
San Lorenzo Dorsino

T 0465 734040

info@sanlorenzodorsino.it

www.sanlorenzodorsino.it

Condividi i momenti più belli della sagra
#feelpaganella #sagradellaciuga



REGIONE AUTONOMA TRENINO-ALTO ADIGE
AUTONOME REGION TRENTINO-SÜDTIROL
REGION AUTONOMA TRENIN-SÜDTIROL



PROVINCIA
AUTONOMIA DI TRENTO



COMUNE
SAN LORENZO DORSINO



CIRCOLO ACLI
SAN LORENZO DORSINO