

A > CHEF DEL BORGO

Tortel de patate ripieno di ciuiga, capussi conciadi e formaggio Fontal di Fivavè

**B > EL BAIT
DEI CACIADORI**

Tagliere con ciuiga e salumi di selvaggina, cavolo cappuccio e formaggi trentini

**C > LOCANDA DA
MOLVEN**

Bocconcini di salmerino alpino marinato guarnito con capussi, mela e crànteni rossi

**D > LOCANDA
MOLVENOSPOR**

Canederli alla trentina con ciuiga, in brodo di carne e verdure con erba cipollina

**E > LOCANDA
SOLIS URNA**

Pizzoccheri nostrani con ciuiga

**F > OSTERIA AMATORI
CALCIO STENICO
SAN LORENZO**

Panino con hamburger alla ciuiga con crauti e formaggi trentini

**G > OSTERIA
CONTADINA**

Minestra d'orzo alla trentina
Solo 30 e 31 ottobre

**H > OSTERIA
DE LA BANDA**

En gnoc, na patata e la ciuiga

I > OSTERIA

PRO LOCO STENICO

Salsiccia del Banale con polentina di Storo e crauti con ciuiga

**L > TAVERNA
GRUPPO GIOVANI**

Polenta concia con ciuiga, formaggio di malga e cavolo cappuccio

M > LA MESCITA

Pro Loco San Lorenzo in Banale
Birra artigianale di alcuni dei più importanti birrifici trentini, cocktail a Km0, Gin & Tonic 100% trentino



- 1 > La fantasia del creare - Decorazioni natalizie e souvenir in feltro fatti a mano
- 2 > Ilaria e le sue creazioni - Piccoli regali e idee per la casa
- 3 > Margoni Elisa - Pitture su legno, oggetti e gioielli in legno, presepi artigianali
- 4 > Azienda Agricola Misonet - DEGES - Latte, formaggi, ricotta e yogurt di propria produzione
- 5 > Margoni Graziella - Bambole in stoffa, bigiotteria con materiali di recupero, berretti e scarpe in lana
- 6 > Ognibene Giuliano - Creazioni artistiche con materiali di riuso
- 7 > Cornella Stefania - Gioielli in cemento e ossidi naturali
- 8 > Poli Antonella - Gioielli fatti a mano con materiali di riciclo, borse in stoffa
- 9 > Azienda Agricola Giove Officinali - Tisane, sciroppi, sali aromatici, cosmetici naturali, liquori officinali
- 10 > Della Betta Vilma - Cappelli, pantofole, calzini fatti a mano in lana e feltro
- 11 > Azienda Agricola Litterini Matteo - DEGES - Patate di montagna, rape, crauti trentini, ortaggi, patacao
- 12 > Formay di Riccadonna Adriano - Formaggi tipici e salumi
- 13 > Azienda Agricola Sant'Antonio - DEGES - Confetture, salse e pesti
- 14 > Faussonne Mirella - Abbigliamento tecnico di montagna
- 15 > Franchi Valentina - Coppi, calamite e orologi dipinti a mano
- 16 > Agostini Sara - Oggetti in legno, resina e acciaio fatti a mano, borse e sacche in cuoio
- 17 > Ca de' Mel - DEGES - Miele, polline, propoli, cera d'api e prodotti derivati
- 18 > Azienda Agricola Bessi Fabiano - Confetture, salse, infusi, ortofrutta

- 19 > Aldrighetti Cesarino - Oggetti in legno fatti a mano
- 20 > Losteat di Gatti Ivan - Olio essenziale e spray balsamico al pino mugo trentino
- 21 > Azienda Agricola Fiori di bosco - DEGES - Sciroppi, sali aromatici, dado vegetale, pesto, tisane, farine
- 22 > Rigotti Maria Juliana - Tavolette di legno dipinte, cassette colorate
- 23 > Azienda Agricola Fior di Lago - Frutta e verdura di propria produzione, frutti di nicchia, alchechengi
- 24 > Ceccon Luisa - Zaini e borse fatte a mano, gioielli in metallo e pietre
- 25 > Lorenzi Angelo - Il profumo delle Dolomiti, folletti del bosco in tessuto
- 26 > Sanna Carlo - Formaggi
- 27 > Slongo Marco - Prodotti officinali e cosmetici naturali
- 28 > Rapy Bondo - Rape di Bondo, farina gialla di Storo
- 29 > Azienda Agricola Il Ritorno - DEGES - Infusi, confetture, sale aromatico, cosmetici naturali
- 30 > Uboldi Gretel Gioielli, oggetti in resina, borse fatte a mano
- 31 > Panificio Zambanini - DEGES - Prodotti da forno dolci e salati
- 32 > Bosetti Claudia - Oggetti fatti a mano in legno, lampade in cirmolo
- 33 > Famiglia Cooperativa Giudicarie - Carne salada trentina
- 34 > Le gioie di Ilaria - Articoli regalo, bigiotteria, pupazzi, corone fuoriporta
- 35 > Trolicoltura Armanini - Trota e salmerino marinati, affumicati, speck di trota, sarde e lavarelli del Garda
- 36 > Girola Nicola - Oggetti in legno massello fatti a mano

- 37 > Azienda Agricola di Melzani Marco - Formaggio Bogoss, formaggelle di capra e mucca, salumi
- 38 > Furlani Anita Piccoli frutti e piante officinali, erbe, infusi
- 39 > Mosaner Daniela - Scarpe, vestiti, maglie e altri articoli in stampa vegetale o ecoprint
- 40 > Azienda Agricola Castel Restor - DEGES - Miele e prodotti d'alveare
- 41 > TA-FI di Tamburini Wilma - Zirele, liquirizia, torrone artigianale, pralinato
- 42 > Betta Martina - Gioielli fatti a mano con tecnica macramè, con metalli e pietre preziose
- 43 > Azienda Agricola di Carè Massimiliano - Pesti, composte, salse, sciroppi, sottoli, creme
- 44 > Venturini Lorenzo - Bassorilievi e oggettistica in legno
- 45 > Azienda Agricola Delizie di Val - DEGES - Confetture, frutta secca, frutta sciroppata, sciroppi, concentrati
- 46 > Tittilife di Pellizzari Elga - Oggetti artigianali, lampade, gioielli, candele
- 47 > Azienda Agricola Dellai Luigi - Pere, mele, patate, frutti antichi di nicchia, verdura
- 48 > Apicoltura Mora - Miele e altri prodotti dell'alveare
- 49 > Natura e benessere - Cosmesi naturale di agricoltura biologica
- 50 > Parisi Loredana - Accessori di moda in legno e oggettistica in legno
- 51 > L'orto di mamma Patty - DEGES - Ortaggi, conserve, salse, olio d'oliva
- 52 > Sighel Sandro - Strauben e vin brulé
- 53 > Salumificio Parisi - DEGES - Salumi di propria produzione
- 54 > Salerbe Farm di Pederzoli Cristina - Infusi, erbe





dal 29 ottobre
all'1 novembre 2022

TRENTINO

DOLOMITI
PAGANELLA

SPECIAL
EVENT

novità 2022
30-31 OTTOBRE

Dalle 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

Osteria
Contadina

Dalle ore 12.00 alle 14.00
Minestra d'orzo
alla trentina

Dalle ore 15.00 alle 17.00
Merenda rustica



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



PROGRAMMA

**SABATO
29 OTTOBRE**

Ore 11.00 **Casa Osèi**
Dolomiti Wine & Food Experience

Degustazione guidata di mieli trentini con Ca' de Mel

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040

Ore 14.00 **Vòlt della ciuga**
Taglio della ciuga

Cerimonia di apertura ufficiale della sagra. Ospite speciale la Banda Sociale di Pieve Tesino, tra i Borghi più belli d'Italia

Ore 14.30 **Ritrovo a Casa Osèi**
Le antiche ville e la ciuga

Visita guidata al borgo e all'affumicatoio della ciuga

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

Ore 15.00 **Chiesa Santi Rocco e Sebastiano a Pergnano**
Chiese in musica

Concerto del Coro Cima d'Ambiez di San Lorenzo Dorsino

Ingresso gratuito

Ore 15.30 **Casa Osèi**
Dolomiti Wine & Food Experience

Degustazione guidata di cioccolato con Roberto Caraceni, Chocolate Taster per il Trentino

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040

Ore 17.00 **Casa Osèi**
Dolomiti Wine & Food Experience

Degustazione guidata di vini della Cantina Maso Grener

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040

**DOMENICA
30 OTTOBRE**

Ore 10.30 **Casa Osèi**
Dolomiti Wine & Food Experience

Degustazione guidata di vini della Cantina Villa Piccola

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040

Ore 10.30 **Ritrovo a Casa Osèi**
Le antiche ville e la ciuga

Visita guidata al borgo e all'affumicatoio della ciuga

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

Ore 11.30 **Villa di Senaso, alla Bottega della ciuga**
La ciuga di una volta

Dimostrazione pratica di come un tempo si faceva la ciuga con lo storico macellaio Remo Buratti

In collaborazione con la Famiglia Cooperativa Brenta Paganella
Partecipazione libera

Ore 14.00 **Villa di Senaso**
Caserada in piazza

Dal vivo la lavorazione del latte per produrre burro e formaggio come si faceva una volta, col casaro Rodolfo

Dalle ore 14.30 **Itinerante nel borgo**
Fiabe e Leggende delle Dolomiti

Spettacoli con i burattini di Luciano Gottardi

Ore 14.30 **Casa Osèi**
Dolomiti Wine & Food Experience

Degustazione guidata di vini della Cantina De Vigili

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040

Ore 15.30 **Villa di Senaso, al Teatrino**
Pierino, Pierone e la Strega Bistrega

Spettacolo di burattini e pupazzi con le sorelle Paraponzippò

Ore 16.00 **Chiesa San Matteo a Senaso**
Chiese in musica

Concerto del Coro Campanil Bas di Molveno
Ingresso gratuito

Ore 16.30 **Casa Osèi**
Dolomiti Wine & Food Experience

Degustazione guidata dell'olio extravergine d'oliva del Garda con Agraria Riva del Garda

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040

**LUNEDÌ
31 OTTOBRE**

Ore 9.30 **Ritrovo a Casa Osèi**
Camminata del foliage

Escursione guidata al monte di Prada per ammirare il foliage in tutte le sue sfumature e il lago di Molveno dall'alto

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
Partecipazione gratuita

Ore 10.30 **Ritrovo a Casa Osèi**
Le antiche ville e la ciuga

Visita guidata al borgo e all'affumicatoio della ciuga

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

Ore 11.30 **Villa di Senaso, alla Bottega della ciuga**
La ciuga di una volta

Dimostrazione pratica di come un tempo si faceva la ciuga con lo storico macellaio Remo Buratti

In collaborazione con la Famiglia Cooperativa Brenta Paganella
Partecipazione libera

Ore 14.00 **Villa di Senaso**
Caserada in piazza

Dal vivo la lavorazione del latte per produrre burro e formaggio come si faceva una volta, col casaro Rodolfo

Ore 15.30 **Villa di Senaso, al Teatrino**
Pierino, Pierone e la Strega Bistrega

Spettacolo di burattini e pupazzi con le sorelle Paraponzippò

Ore 17.30 **Casa Osèi**
La mia pasta madre

Il pane, i dolci e la vita di montagna

Speciale incontro con Veà Carpi del Mas del Sarò, con presentazione del libro "La mia pasta madre", degustazione di quattro tipi di pane e spaccio di pasta madre del Mas del Sarò

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
Partecipazione gratuita

**MARTEDÌ
1 NOVEMBRE**

Dalle ore 10.30 **Itinerante nel borgo**
Le Marionette Girovaghe

Spettacolo di strada con marionette a filo animate a vista e carretto itinerante di Teatro a Dondolo

Ore 10.30 **Casa Osèi**
Dolomiti Wine & Food Experience

Degustazione guidata di vini della Cantina Rotari Mezzocorona

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040

Ore 10.30 **Ritrovo a Casa Osèi**
Le antiche ville e la ciuga

Visita guidata al borgo e all'affumicatoio della ciuga

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

Ore 11.00 **Chiesa Sant'Appollonia a Berghi**
Chiese in musica

Concerto del Coro Cima Tosa di Bolbeno

Ingresso gratuito

Ore 15.00 **Casa Osèi**
Dolomiti Wine & Food Experience

Degustazione guidata di grappe e liquori con la Distilleria Maxentia

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040

