

SAGRA della Ciniglia

dal 29 ottobre
all' 1 novembre 2022

20
22



Borgo San Lorenzo Dorsino

Saluti



Roberto Failoni

Assessore provinciale all'artigianato, commercio, promozione, sport e turismo

In un mercato turistico globalizzato i visitatori sono sempre più alla ricerca di esperienze ed emozioni autentiche. Sono le proposte genuine, tradizionali, che parlano di un territorio e della popolazione che lo abita, quelle che riscuotono il maggior successo e che si fanno ricordare. La Sagra della Ciùiga rientra a pieno titolo tra gli eventi che meglio raccontano il quotidiano di chi abitando la montagna ne ha colto i frutti e ne ha valorizzato le risorse grazie al proprio lavoro. Anche l'edizione 2022 di questa manifestazione, molto apprezzata anche a livello locale, si candida dunque a far registrare un grande successo di pubblico. Abbiamo bisogno, soprattutto oggi, di guardare al futuro con ottimismo e possiamo farlo con più forza se ricordiamo sempre le nostre radici.



La storia della Ciùiga

Di necessità virtù



Ha una storia affascinante la ciùiga.

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 ciùiga si chiama la pigna nel dialetto locale.

Secondo i racconti popolari, la ciùiga 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 ciùiga 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 Ciuùga

20
22



Borgo
San Lorenzo
Dorsino

dal 29 ottobre
all' 1 novembre
2022

Vòlt
della ciuùga

Villa di Berghi

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

**29
OTTOBRE**

Ore 14.00

Taglio della
ciuùga

**Villa di Berghi, al
Vòlt della ciuùga**

Cerimonia di
apertura ufficiale
della sagra con la
Banda Sociale di
Pieve Tesino

**30 e 31
OTTOBRE**

Dalle ore 10.00 alle 17.00

Bottega
della ciuùga

Villa di Senaso

Vòlt dove conoscere
la storia della ciuùga,
tra attrezzi di un
tempo e materiali
antichi

**30 e 31
OTTOBRE**

Ore 11.30

La ciuùga
di una volta

**Villa di Senaso,
alla Bottega
della ciuùga**

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

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

**30 e 31
OTTOBRE**

Dalle ore 10.00 alle 17.00

I giorni
della ciuùga

**Villa di Senaso,
al Piccolo Cinema**

Proiezione filmati
d'epoca sulla ciuùga e
sui ricordi di vita del
borgo



SABATO 29 OTTOBRE

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

Ore 11.00
Casa Osèi

Dolomiti Wine & Food Experience

Degustazione guidata di mieli trentini con Ca' de Mel

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
Vedasi pagina dedicata

Ore 14.00
Vòlt della ciuiga

Taglio della ciuiga

Cerimonia di apertura ufficiale della sagra alla presenza delle autorità e degli organizzatori. Ospite speciale la Banda Sociale di Pieve Tesino, tra i Borghi più belli d'Italia

Dalle ore 14.30
Ville di Berghi e Pergnano

Suonatori viandanti

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

Ore 14.30
Ritrovo a Casa Osei

Le antiche ville e la ciuiga

Visita guidata al borgo e all'affumicatoio della ciuiga

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
Vedasi pagina dedicata

Ore 17.00
Casa Osèi

Dolomiti Wine & Food Experience

Degustazione guidata di vini della Cantina Maso Grener

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
Vedasi pagina dedicata

Dalle ore 20.00

Musica dal vivo nelle locande gastronomiche

DOMENICA 30 OTTOBRE

Dalle ore 9.30 alle 19.30
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

Ore 10.30
Casa Osèi

Dolomiti Wine & Food Experience

Degustazione guidata di vini della Cantina Villa Piccola

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
Vedasi pagina dedicata

Dalle ore 10.00 alle 17.00
Villa di Senaso

El paes de sti ani

Viaggio tra antichi mestieri e tradizioni contadine. Un tuffo nel passato, un viaggio nella memoria per ritrovarsi nel tempo di una volta

Vedasi pagina dedicata

Ore 10.30
Ritrovo a Casa Osèi

Le antiche ville e la ciuiga

Visita guidata al borgo e all'affumicatoio della ciuiga

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

Ore 11.30
Villa di Senaso, alla Bottega della ciuiga

La ciuiga di una volta

Dimostrazione pratica di come un tempo si faceva la ciuiga 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 14.00
Ville di Berghi e Pergnano

Suonatori viandanti

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

SPECIAL
EVENT

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
Vedasi pagina dedicata

Ore 15.30
Villa di Senaso, al Teatrino

Pierino, Pierone e la Strega Bistrega

Spettacolo di burattini e pupazzi con le sorelle Paraponziponzipò

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
Vedasi pagina dedicata

Dalle ore 20.00

Musica dal vivo nelle locande gastronomiche

LUNEDÌ 31 OTTOBRE

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 ciùiga

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 ciùiga

Visita guidata al borgo e all'affumicatoio della ciùiga

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

Ore 11.30
Villa di Senaso, alla Bottega della ciùiga

La ciùiga di una volta

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

In collaborazione con la Famiglia Cooperativa Brenta Paganella
Partecipazione libera

Dalle ore 10.00 alle 17.00
Villa di Senaso

El paes de sti ani

Viaggio tra antichi mestieri e tradizioni contadine. Un viaggio nella memoria per ritrovarsi nel tempo passato

Vedasi pagina dedicata

Dalle ore 14.00
Ville di Berghi e Pergnano

Suonatori viandanti

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

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

SPECIAL
EVENT

Ore 15.30
Villa di Senaso, al Teatrino

Pierino, Pierone e la Strega Bistrega

Spettacolo di burattini e pupazzi con le sorelle Paraponziponzipò

Dalle ore 20.00

Musica dal vivo nelle locande gastronomiche



LUNEDÌ
31 OTTOBRE

SPECIAL
EVENT

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 Saro, con presentazione del libro "La mia pasta madre", degustazione di quattro tipi di pane e spaccio di pasta madre del Mas del Saro

Veà Carpi è una cuoca contadina della Valle dei Mocheni. Gestisce un piccolo agriturismo di montagna con la sua famiglia, il Mas del Saro. Il pane a lievitazione naturale, oltre ad essere sempre presente sul tavolo degli ospiti in agriturismo, è da sempre una sua grande passione. Nel 2020 esce il suo primo libro sulla pasta madre, in collaborazione con Irene Hager: una raccolta di ricette del maso accompagnate da racconti della vita quotidiana in un maso di montagna

SU PRENOTAZIONE T 0465 734040
Partecipazione gratuita



MARTEDÌ
1 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 ciùga

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
Vedasi pagina dedicata

Ore 10.30
Ritrovo a Casa Osèi

Le antiche ville
e la ciùga

Visita guidata al borgo e all'affumicatoio della ciùga

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

Ore 11.00
Chiesa Sant'Appolonia
a Berghi

Chiese in musica

Concerto del Coro Cima Tosa di Bolbeno

Ingresso gratuito

Dalle ore 14.00
Ville di Berghi
e Pergnano

Suonatori
viandanti

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

Ore 15.00
Casa Osèi

Dolomiti Wine &
Food Experience

Degustazione guidata di grappe e liquori con la Distilleria Maxentia

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
Vedasi pagina dedicata



Dolomiti Wine & Food Experience



Incontri con produttori trentini e degustazioni enogastronomiche guidate

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

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
A pagamento

SABATO
29 ottobre

Ore 11.00

MIELI TARENTINI CA' DE MEL

presenta

- Miele di Andogno
- Miele di Fiaavé
- Miele di castagno

in abbinamento a

Mele La Trentina

Ca' de Mel è stata la prima azienda apistica trentina a ricevere il certificato biologico. Creata più di vent'anni fa da Cristiano Zambotti e Stefano Peterlana, oggi gestisce fino a 500 alveari. Oltre al miele biologico, l'azienda realizza una varietà di altri prodotti dell'alveare come propoli, polline e pappa reale

Frazione Stumiaga, 40
Fiaavé

www.cademel.it

Ore 15.30

ALLA SCOPERTA DEL CIOCCOLATO

Come deve essere un cioccolato di qualità? Perché due cioccolati possono essere così diversi? Da cosa dipende la qualità di una tavoletta? Incontro per conoscere il cioccolato e assaggiarne alcuni tra i migliori, guidati da Roberto Caraceni

Roberto Caraceni è Vice Presidente della Compagnia del Cioccolato, Chocolate Taster e autore del libro "La degustazione del cioccolato". Da oltre 20 anni svolge corsi e incontri sulla degustazione del cioccolato. Fa parte della giuria del premio annuale "Tavolette d'Oro"

www.corsicioccolato.it

Ore 17,00

VINI MASO GRENER

presenta

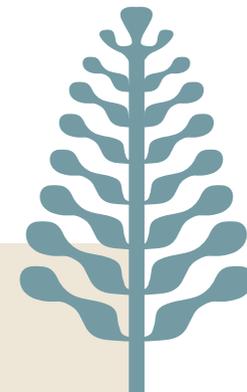
- Nosiola IGT Vigneti Dolomiti 2021
- L'OV - Chardonnay macerato in anfora 2021
- Vigna Bindesi Pinot Nero Trentino DOC 2020
- Pinot Nero IGT Vigneti Dolomiti 2021

in abbinamento a

speck di trota salmonata, trota affumicata e salmerino affumicato dell'Azienda Agricola Trolicoltura 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



DOMENICA 30 ottobre

Ore 10.30

VINI CANTINA VILLA PICCOLA

presenta

- Arcenarie Nosiola 2021
- Sibraril Gewürztraminer 2021
- Arcenarie Muller Thurgau 2021
- Arcenarie Chardonnay Riserva 2021
- Sibraril Lagrein 2021

in abbinamento a

Ciuiga 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

Ore 14.30

VINI CANTINA DE VIGILI

presenta

- TrentoDoc Art metodo classico
- Tonalite Teroldego Rotaliano DOC 2020
- Ottavio Teroldego Rotaliano Superiore Riserva DOC 2018

in abbinamento a

Trentingrana, Ciuiga del Banale e 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

Ore 16.30

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA AGRARIA RIVA DEL GARDA

presenta

- Olio extravergine d'oliva della campagna olivicola 2022
- Dolce Natalizio all'olio extravergine d'oliva e Susine di Dro DOP

Cantina e frantoio fin dal 1926, Agraria Riva del Garda ha dato vita ad un sistema economico integrato che partecipa allo sviluppo del territorio del Garda Trentino e che conta oggi circa 300 soci. La qualità e l'unicità dei suoi prodotti sono l'impronta del territorio, una ricchezza che si esprime quotidianamente attraverso un lavoro certosino e la passione per il dettaglio in ogni fase, dal campo al consumatore, privilegiando filiera corta e prodotti a Km0

Località San Nazzaro, 4
Riva del Garda
www.agririva.it

MERTEDÌ 1 NOVEMBRE

Ore 10.30

VINI CANTINA ROTARI MEZZACORONA

presenta

- Castel Firmian Müller Thurgau Trentino DOC 2021
- Castel Firmian Nerofino Vigneti Delle Dolomiti IGT
- Castel Firmian Dabèn Moscato Rosa Trentino Trentino DOC

in abbinamento a

Trentingrana, Ciuiga del Banale e 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

Ore 15.00

GRAPPE E LIQUORI MAXENTIA DISTILLERIA ARTIGIANA

presenta

- Grappa di Nosiola Monovitigno
- Grappa di Teroldego Monovitigno
- Grappa di Vino Santo Trentino
- Grappa Cuveé d'Erbe
- Liquore Corniolino
- Liquore Pino Mugo

Da quattro generazioni distillatori artigiani e vignaioli, Valerio ed Enzo Poli, con la collaborazione dei propri familiari, continuano oggi un'antica tradizione. Maxentia è una distilleria artigiana, dove la tradizione e l'esperienza hanno insegnato a selezionare con cura le materie prime che, unite alle migliori tecniche di distillazione, danno origine a prodotti di qualità superiore

Via del Lago, 9
Santa Massenza - Vallelaghi
www.maxentia.it



LA CIUÌGA DEI BALOCCHI

La Sagra dei Bambini

In collaborazione
con l'Associazione
Noi Oratorio

SABATO
29 OTTOBRE

Dalle ore 13.00 alle 18.00
Vòlt Noi Oratorio

Alberi d'autunno

Laboratorio creativo per costruire un originale albero e decorarlo con i colori dell'autunno

Dalle ore 14.30
Vòlt Noi Oratorio

Uno, due, tre... Bandus!

Storie, storielle e storielline con Licia a Daniele.

In collaborazione con la
Biblioteca Giudicarie
Esteriori

DOMENICA
30 OTTOBRE

Dalle ore 10.00 alle 17.00
Villa di Senaso

La caccia ai mestieri

Speciale caccia al tesoro per famiglie alla scoperta dell'antica villa di Senaso

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

Dalle ore 10.30 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 con materiale

Dalle ore 13.00 alle 18.00
Vòlt Noi Oratorio

Alberi d'autunno

Laboratorio manuale per costruire un originale albero e decorarlo con i colori dell'autunno

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

Candele di luce

Laboratorio per imparare la tecnica per creare delle candele

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

Dalle ore 14.30
Itinerante nel borgo

Fiabe e Leggende delle Dolomiti

Spettacoli con i burattini di Luciano Gottardi

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

Pierino, Pierone e la Strega Bistrega

Spettacolo di burattini e pupazzi con le sorelle Paraponzipo

LUNEDÌ
31 OTTOBRE

Dalle ore 10.00 alle 17.00
Villa di Senaso

La caccia ai mestieri

Speciale caccia al tesoro per famiglie alla scoperta della storica villa di Senaso

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

Dalle ore 10.30 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 con materiale

Dalle ore 13.00 alle 18.00
Vòlt Noi Oratorio

Casette del Borgo

Laboratorio per creare la propria casetta del cuore

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 14.00 alle 16.00
Villa di Senaso,
al Teatrino

Candele di luce

Laboratorio per imparare la tecnica per creare delle candele

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

Ore 15.30
Villa di Senaso,
al Teatrino

Pierino, Pierone e la Strega Bistrega

Spettacolo di burattini e pupazzi con le sorelle Paraponzipo

MARTEDÌ
1 NOVEMBRE

Dalle ore 13.00 alle 18.00
Vòlt Noi Oratorio

Casette del borgo

Laboratorio manuale per creare la propria casetta del cuore

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

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





Dalle ore 10.00 alle 17.00
Villa di Senaso

EL PAES DE STI ANI

Viaggio tra antichi mestieri e tradizioni contadine

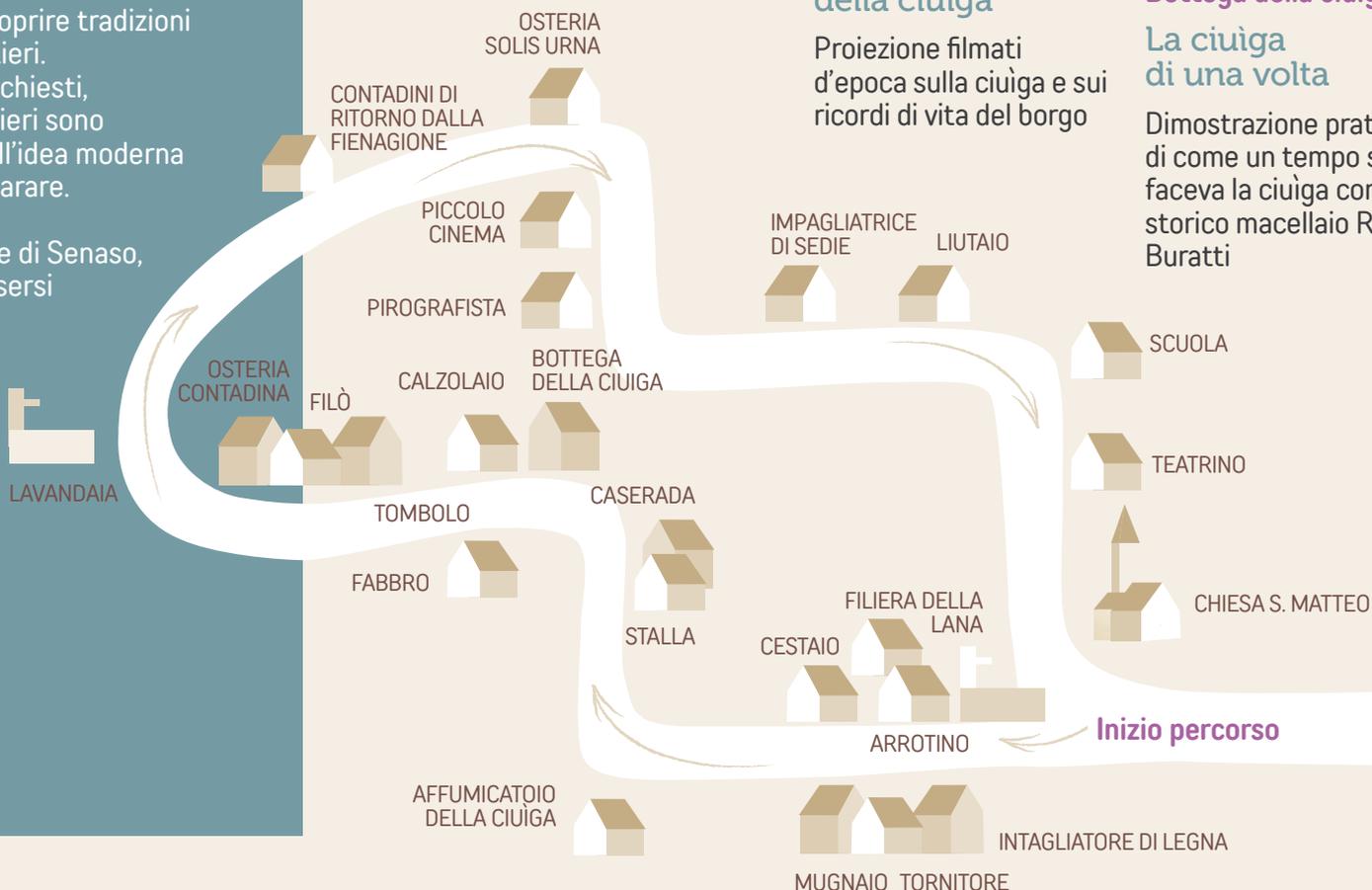
Viaggio nella memoria per ritrovarsi nel tempo passato e riscoprire tradizioni contadine e antichi mestieri.

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



Dalle ore 10.00 alle 17.00

La caccia ai mestieri

Speciale caccia al tesoro per famiglie alla scoperta della storica villa di Senaso

Dalle ore 10.00 alle 17.00

Piccolo Cinema

I giorni della ciuiga

Proiezione filmati d'epoca sulla ciuiga e sui ricordi di vita del borgo

Dalle ore 10.30 alle 16.00

Teatrino

Lanterne di San Martino

Laboratorio per costruire lanterne con materiali naturali e riciclati

Per bambini dai 2 anni

Ore 11.30

Bottega della ciuiga

La ciuiga di una volta

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

Ore 14.00

Caserada in piazza

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

Dalle ore 14.00 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

Pierino, Pierone e la Strega Bistrega

Spettacolo con burattini e pupazzi delle sorelle Paraponzippò

Appuntamenti speciali, su entrambe le giornate

MENÙ AL SAPOR DI CIUÌGA

nei ristoranti del Borgo

CENA E/O PRANZO. È consigliata la prenotazione

22-23 ottobre / 29-30-31 ottobre / 1 novembre

AGRITURISMO FATTORIA ATHABASKA

T 333 1328490

Muffin integrali con zucchine, formaggio ed erbe aromatiche, ciuiga in purezza, zucca al forno con rosmarino e focchi 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

Il benvenuto del Ritorno
Boccioli di carote viola con farcia di ricotta nostrana, cumino e ciuiga della casa, su letto di salsa delicata al peperone giallo
Medaglioni di filetto di

maialino trentino in crosta di pistacchi e ciuiga, con purea di patate gialle, salsa di fichi nostrani e cipollotti dell'orto glassati

Crema di montagna con crumble al cioccolato, crema di castagne e mousse di cachi del Garda

BAR TORCEL

T 345 7664328

Tagliere rivisitato con ciuiga, fagioli, tortel di patate e formaggio Fontanel di Fiavè

RISTORANTE ALPENROSE

T 348 5523356

Benvenuto della casa con bocconcini fritti di cervelletto di vitello, purea di mela

Salmerino confit su purea di sedano rapa, riso soffiato, riduzione al cedro agrodolce

Tagliolino al coriandolo, ragù di finferli freschi e ciuiga croccante

Filettino di maiale del Bleggio in manto di lardo fatto in casa, patata duchessa profumata all'erba cipollina

Salame di cioccolato bianco su morbido alle corniole di Delizie di Val e noci verdi candite

RISTORANTE ERICA

T 0465 734400

Pane di patate viola bio con salumi e ciuiga

Polenta di farina di Storo con fonduta di formaggio e crumble di ciuiga

Cavolo cappuccio all'olio del Garda e aceto balsamico

Rosticceria di patate alla trentina

RISTORANTE SAN LORENZO

T 0465 734012

Pancia di maiale cotta in bassa temperatura con cotenna arrostita su mousse di zucca e focaccina alla ciuiga

Fagottino di crespella ripieno ai formaggi di malga, ciuiga e spuma di patate del Bleggio
Guancia brasata di vitello con polenta montanara con farina di Storo, canederlo alla ciuiga su letto di crauti

RISTORO DOLOMITI DI BRENTA

T 0465 734052

Antipasto sfizioso con ciuiga e formaggi di malga
Canederli con verza e ciuiga in brodo o al burro

Filetto di maialino con purea di mele allo zenzero
Dolce della casa



Tutte le locande
gastronomiche
propongono anche
altri piatti della
cucina locale

LE LOCANDE GASTRONOMICHE

Itinerario a tutto gusto tra i vòlt della sagra per scoprire la cucina della tradizione locale, a cura delle Associazioni locali

CHEF DEL BORGO

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

EL BAIT DEI CACIADORI

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

LOCANDA DA MOLVEN

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

LOCANDA MOLVENOSPOR

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

LOCANDA SOLIS URNA Villa di Senaso

Pizzoccheri nostrani con ciuiga

OSTERIA AMATORI CALCIO STENICO SAN LORENZO

Panino con hamburger alla ciuiga con crauti e formaggi trentini

OSTERIA CONTADINA

Villa di Senaso

Minestra d'orzo alla trentina

Solo 30 e 31 ottobre

OSTERIA DE LA BANDA

En gnoc, na patata e la ciuiga

OSTERIA PRO LOCO STENICO

Salsiccia del Banale con polentina di Storo e crauti con ciuiga

TAVERNA GRUPPO GIOVANI

Polenta concia con ciuiga, formaggio di malga e cavolo cappuccio

LA MESCITA

Pro Loco San Lorenzo in Banale

Birra artigianale di alcuni dei più importanti birrifici trentini, cocktail a Km0, Gin & Tonic 100% trentino



12 PASSI TRA SAPORI E SAPERI DEGES

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
CASTEL RESTOR
Miele e prodotti
dell'alveare derivati

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

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

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

Deges
DIFUSIONE ENOGASTRONOMICA GIUDICARIE ESTERIORI

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

CA' DE MEL
Miele e prodotti
dell'alveare derivati

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

PANIFICIO ZAMBANINI
Prodotti da forno
dolci e salati

SALUMIFICIO PARISI
Salumi e insaccati di
propria produzione

VÒLT DELLA CIUÌGA
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

BEOHOTEL

T 0465 734171
www.beohotel.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 MIRAVALLE

T 0465 734028
www.hotelmiravalle.info

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, ai volontari, alle donne del borgo che hanno curato gli addobbi e gli allestimenti, 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.

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



CIRCOLO ACLI
SAN LORENZO DORSINO