

SAGRA della Cinisa

Borgo
San Lorenzo
Dorsino

20
25

SAN LORENZO DORSINO
VISIT PAGANELLA

Dal 31 ottobre al 2 novembre

Anteprima 29 ottobre
cena evento dello chef stellato Edoardo Fumagalli

SALUTI

Care cittadine, cari cittadini, cari visitatori e affezionati ospiti, i primi preparativi per l'edizione della festa della Ciuiga di quest'anno cadono all'inizio del nuovo incarico del Consiglio comunale e del Sindaco. Incominciamo quindi il nostro lavoro all'insegna della festa che caratterizza il nostro Comune: la festa di tutto il paese, la festa in cui vengono messi in mostra lo spirito di dedizione, il sostegno reciproco, la solidarietà e la disponibilità dei cittadini a offrire il proprio tempo e il proprio lavoro volontario. L'impegno per allestire la nostra sagra deve essere grande: le cantine devono essere svuotate per fare posto alle bancarelle, le corone dei viticci devono essere intrecciate per addobbare i vicoli e le rape preparate per fare le ciuighe oltre al tempo e la maestria per affumicarle. Il lavoro è tanto. Solo grazie allo spirito di collaborazione dei cittadini, la Pro Loco di San Lorenzo Dorsino insieme a tante associazioni del Comune può riproporre la Sagra della Ciuiga. Entusiasti per la conferma ricevuta da parte degli elettori, il Consiglio comunale e il Sindaco si accingono a intraprendere il nuovo mandato e così anche a preparare con impegno la festa della ciuiga e della nostra comunità. Noi ce la mettiamo tutta! Ringrazio già ora tutte le mani laboriose e disponibili a dedicarsi nel tempo libero alla realizzazione della festa e speriamo che anche quest'anno il numero dei visitatori premi la tenacia, la simpatia e la buona volontà di tutta la comunità.



Ilaria Rigotti

Sindaca
San Lorenzo Dorsino



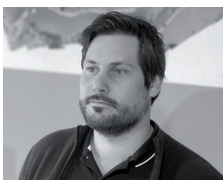
Alberto Bosetti

Presidente
Consorzio Borgo Vivo

Cari amici, appassionati di gusto e tradizione, con grande entusiasmo vi diamo il benvenuto alla Sagra della Ciuiga 2025, un'occasione speciale per celebrare insieme me la ricchezza del nostro territorio e l'unicità di questo prodotto che racconta storia, cultura e sapori autentici. Quest'anno la festa sarà ancora più ricca: oltre alla nostra amata Ciuiga, protagonista indiscussa, vi attendono percorsi enogastronomici, laboratori per scoprire i segreti delle ricette tradizionali, mercatini di artigianato locale e spettacoli che animeranno le vie del paese con musica, colori ed emozioni. Un sentito ringraziamento va a chi rende possibile tutto questo: i volontari che donano il loro tempo, i produttori che custodiscono la qualità della Ciuiga, gli artigiani che portano avanti i mestieri di una volta e tutti voi che con la vostra presenza arricchite la festa di calore e partecipazione.

Viviamo insieme questi giorni di convivialità, lasciandoci guidare dal piacere dei sapori genuini, dalla forza delle tradizioni e dalla gioia dello stare insieme. Buona Sagra della Ciuiga 2025!

Con grande piacere vi diamo il benvenuto alla Sagra della Ciuiga 2025, un appuntamento che ogni anno rinnova il legame profondo tra la nostra comunità e le sue tradizioni. Questa festa non è soltanto un'occasione di convivialità, ma il risultato dell'impegno condiviso di tante persone e associazioni del nostro paese. È grazie a loro se, anno dopo anno, la Sagra cresce e si arricchisce, offrendo non solo momenti di gioia, ma anche una vera e propria microeconomia interna che sostiene il borgo, abbellisce i nostri spazi e crea opportunità per tutti. La Ciuiga è il simbolo della nostra identità: un prodotto unico, capace di raccontare la storia del nostro territorio. Portarla sulle tavole dei visitatori significa custodire e trasmettere un patrimonio che appartiene a tutti noi, e che vogliamo lasciare in eredità alle future generazioni. La Pro Loco,



Samuele Aldrighetti

Presidente
Pro Loco
San Lorenzo in Banale

con il prezioso aiuto degli instancabili volontari, non è solo un ente organizzativo: è il cuore pulsante di una comunità che lavora unita per mantenere vivo il paese e per far conoscere la sua bellezza anche oltre i confini locali. Un ringraziamento speciale va al Comune di San Lorenzo Dorsino, Provincia Autonoma di Trento, Consorzio Borgo Vivo e all'APT Paganella il cui sostegno e la cui collaborazione sono fondamentali per la realizzazione di questa manifestazione. Senza il loro contributo, sarebbe impossibile dare vita ad un evento di tale portata e qualità. Un grazie sincero a chi dedica tempo ed energie a questa festa, a chi partecipa con entusiasmo e a chi ci sostiene: senza di voi, nulla di tutto questo sarebbe possibile. Godetevi la Sagra, i suoi sapori, la sua atmosfera. Questa festa è il segno concreto che insieme possiamo costruire un paese più vivo, accogliente e ricco di opportunità.



Roberto Failoni

Assessore all'artigianato,
commercio, turismo,
foreste, caccia e pesca
della Provincia di Trento

La Sagra della Ciuiga, giunta quest'anno alla sua 24esima edizione, è un evento che celebra non solo un prodotto d'eccellenza, ma anche la storia, le tradizioni e l'identità profonda del nostro territorio. La Ciuiga del Banale, con le sue umili origini, ci racconta una storia di resilienza e ingegno. La sua nascita era dettata dalla necessità di avere qualcosa da mangiare in un periodo di estrema povertà e questo insaccato, che univa gli scarti del maiale con le rape bianche, è la prova che le eccellenze nascono spesso dalla necessità. Quel salume "povero" è oggi un Presidio Slow Food, riconosciuto e apprezzato ben oltre i nostri confini. È un simbolo del nostro saper fare. Eventi come questo sono il cuore pulsante del turismo enogastronomico trentino, che si basa sui prodotti autentici della nostra terra. La Sagra della Ciuiga, come tante altre rassegne che in questo periodo celebrano le produzioni tipiche locali, permette di prolungare la stagione, invitando turisti e residenti a scoprire o

riscoprire la ricchezza dei nostri splendidi borghi anche in momenti diversi da quelli di maggior afflusso. Questo appuntamento non è solo una festa, ma anche una vetrina di quel Trentino genuino e accogliente che vogliamo mostrare all'esterno. Il successo di questa manifestazione è frutto di un grande lavoro di squadra. Desidero ringraziare di cuore la Pro Loco di San Lorenzo in Banale e tutti coloro che contribuiscono a rendere possibile questi tre giorni di festa: le associazioni, le istituzioni, i ristoratori, gli espositori e, soprattutto, i tantissimi volontari. Siete voi la vera anima di questo evento, e la vostra passione e il vostro impegno sono la migliore testimonianza dell'autenticità e dell'ospitalità trentina. Auguro a tutti di vivere pienamente questa esperienza, tra sapori unici, tradizioni antiche e la bellezza di uno dei Borghi più Belli d'Italia. Buona sagra della Ciuiga a tutti!

È con profonda emozione che porgo un saluto a tutti i partecipanti della Sagra della Ciuiga. Pur avendo partecipato con amici e famigliari a numerose edizioni passate della Sagra, è la prima volta che sarò presente come Presidente della Famiglia Cooperativa Brenta Paganella, l'azienda che produce questo pregiato salume, unico nel suo genere, non a caso Presidio Slow Food. La Ciuiga del Banale non è solamente un prodotto alimentare, ma un simbolo storico e culturale che si intreccia con la vita della nostra Famiglia Cooperativa, fondata proprio a San Lorenzo in Banale nel lontano 1893. La Ciuiga è il simbolo di una popolazione che ha trovato le energie, in epoche storiche travagliate, per individuare un percorso di sviluppo sociale ed economico che ha portato benessere in un'ottica di solidarietà popolare vissuta. Un percorso che ha fatto conoscere, a livello nazionale e internazionale, la bellezza di un borgo come San Lorenzo, immerso nel fascino di una natura e di un paesaggio unici, che convivono armoniosamente con l'attività umana.



Gianni Benedetti

Presidente Famiglia
Cooperativa Brenta
Paganella

ANTEPRIMA SAGRA

MERCOLEDÌ
29 OTTOBRE

Ore 19.30
Ristorante Beohotel

A CENA CON LA STELLA

Esperienza gastronomica tra creatività e contemporaneità con Edoardo Fumagalli, Executive Chef di Locanda Margon a Ravina di Trento

Classe 1989, Edoardo Fumagalli ha già un importante curriculum internazionale che, partendo dal Marchesino di Milano, spazia in grandi cucine a Parigi e New York, per approdare poi alla Locanda del Notaio di Pellio Intelvi nel comasco. È qui che Edoardo mette a frutto l'idea di cucina interiorizzata dopo tante importanti esperienze, conquistando la prima stella Michelin. Nel 2017 è premiato alla San Pellegrino Young Chef come "miglior chef emergente d'Italia", arrivando poi l'anno dopo tra i dieci finalisti della stessa competizione a livello internazionale. Da luglio 2019 è Executive Chef di Locanda Margon dove offre un'esperienza gastronomica che poggia su solide basi tecniche e un profondo rispetto per gli ingredienti. Il risultato è una cucina leggera, equilibrata, dai sapori netti fondata su tre pilastri: conoscenza della materia prima, della tecnica e libertà di esecuzione.

PRENOTAZIONE
T 0465 734040 | info@sanlorenzodorsino.it
€ 135 a persona, compreso abbinamenti vini



MENU

Frolla salata con crema di zafferano di montagna
Sfoglia soffiata alla ciuiga
Chips di polenta di Storo e alghe di acqua dolce
Ferrari "Maximum" Blanc de Blancs
Trento DOC metodo classico

Pane con lievito madre alla ciuiga,
burro di montagna aromatizzato allo zafferano del
Monte Bondone
Ferrari "Perlè"
Trento DOC metodo classico

Spuma di patate dolci,
tapioca marinata e pane alla ciuiga
Maso Caliarì "El"
Kerner Trentino

Bottoni di uova di salmerino e rape,
brodo di salmerino e ciuiga
Cantina Kurtatsch "Glen" Riserva
Blauburgunder (Pinot Nero) Alto Adige

Guancetta di vitello, crumble di ciuiga,
cuore di lattuga trentina scottato e salsa alla senape
antica
Cantina Donati Marco "Sangue di Drago"
Teroldego Trentino

Il dolce tartufo d'autunno
Cantina Toblino "Moscato Giallo"
Vino Dolce Trentino

Il Caffè Leone - Torrefazione Artigianale Trentina

Acqua Surgiva - Italian Luxury Water



LA STORIA DELLA CIUÌGA

DI NECESSITÀ VIRTÙ

Ha una storia affascinante la ciuiga.

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 ciuiga si chiama la pigna nel dialetto locale. Secondo i racconti popolari, la ciuiga **fu inventata intorno al 1875 da Palmo Donati**, un macellaio del borgo. Fu proprio la necessità di trovare un companatico a buon mercato che suggerì di mescolare alla carne, sempre troppo scarsa, le rape, che facevano volume e ingannavano l'occhio e lo stomaco.

Il loro gusto delicato non alterava né copriva quello del maiale, di cui si utilizzavano le parti meno pregiate e, inizialmente, veniva aggiunto il sangue. Per rafforzare il sapore vennero aggiunti aglio, tanto pepe nero e sale. Il tocco finale venne dall'affumicatura effettuata in un locale senza camino.

Da quel passato di austerità la ciuiga si è oggi riscattata: prodotta con il 70% di carne suina scelta e solo il 30% di rape ha ottenuto il presidio Slow Food.

1 NOVEMBRE

Ore 11.30

TAGLIO DELLA CIUÌGA

Villa di Berghi, al Vòlt della Ciuiga

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

1 NOVEMBRE

Ore 11.30

PREMIO AMBASSADOR SAN LORENZO DORSINO

Villa di Berghi

Riconoscimento a chi svolge azioni di volontariato e si impegna alla cura della bellezza e delle tradizioni del borgo

VÒLT DELLA CIUÌGA

Villa di Berghi

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

INIZIATIVE SPECIALI

Casa Osei

UO.MO LEGGERO COME UNA MONTAGNA

Orari di apertura:

10.00-13.00

14.00-17.00

Un piccolo museo dove misurarsi con la montagna. Allestimenti interattivi conducono attraverso l'apparente immutabilità della montagna e la fragilità della sua biodiversità. Bambini e bambine si divertono in un percorso virtuale fatto di domande, giochi e piccole prove, per imparare i comportamenti corretti da tenere in montagna.



Naturalmente Vostro



Senaso

IL VOLONTARIATO DEI SENTIERI

Mostra espositiva

Tra le innumerevoli esperienze di volontariato che contraddistinguono il territorio trentino, quella espressa dalla SAT per la cura dei sentieri è una delle più longeve e radicate nel tessuto sociale. Questa sequenza di pannelli racconta, attraverso una selezione di immagini del passato e più recenti, le diverse attività svolte dagli oltre mille volontari satini per la cura dei sentieri, coinvolti sia attraverso le sezioni SAT sparse sul territorio, sia tramite la Commissione sentieri della SAT e il gruppo di intervento segnaletica (GIS).

A cura della Società degli Alpinisti Tridentini APS
Sezione del Club Alpino Italiano

LOTTERIA DELLA SAGRA

Primo premio: un weekend per due persone al Grand Hotel Terme di Comano con ingresso alla Thermal SPA. Biglietti in vendita negli stand e nelle locande gastronomiche. Estrazione: 2 novembre, ore 18.

Regolamento e risultati:
www.prolocosanlorenzoinbanale.it

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, promossa e favorita dalla Pro Loco 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.

ATTENTI AL LUPPOLO

Pro Loco San Lorenzo in Banale

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



NOVITÀ 2025

FERRARI TRENTO

Degustazione di bollicine Ferrari e selezione di vini fermi della famiglia Lunelli. Ad accompagnarle, taglieri con i prodotti di piccole aziende locali e assaggi dello chef stellato Edoardo Fumagalli, Executive Chef di Locanda Margon.

Le bollicine Ferrari sono da oltre cento anni il riferimento per il brindisi degli italiani per eccellenza. La continua ricerca della qualità e la cura per il dettaglio durante l'intero processo produttivo hanno reso Ferrari la prima Casa italiana di bollicine Metodo Classico. Per questo ogni bottiglia è un episodio unico. Tutte le etichette Ferrari sono Trentodoc e nascono esclusivamente da uve trentine coltivate in alta quota secondo i principi di un'agricoltura sostenibile di montagna.

Via Ponte di Ravina 15 - Trento - www.ferraritrento.com

BAR BIANCO NOI ORATORIO

Zucchero filato e popcorn
Pane e nutella,
pane e marmellata
Tè caldo e cioccolata calda
Caffè e succo di mela freddo

CANTINA DEI BERLINA

Pasta e fagioli alla trentina, anche con ciuiga
Mele in camicia
Mescita e vendita vini di Maso Caliarì

CHEF DEL BORGO

Tortel de patate "biot"
Tortel de patate con cappuccio condito, ciuiga e formaggio
Tortel de patate con nutella o marmellata ai frutti di bosco
Crema di zucca al bicchiere
Il tortel de patate è senza glutine e lattosio

ENOTECA DEI BECHI DA DORSIN

Orzotto con crostino e granella di ciuiga stagionata
Tagliere d'acqua dolce
Tagliere di terra

IL CHIOSCO DEL BORGO

Frittelle di mele guarnite con crema alla vaniglia o marmellata di mirtili

Patata twister frita
Vin brulè
Cioccolata calda e tè caldo

IL DOLCE DELLE DONNE RURALI

Strauben, anche senza glutine
Succo di mela caldo
Tè caldo e cioccolata calda

IL DOLCE DEI SIGHEL

Strauben
Brulè mocheno
Brulè di mela

LA BAITA DEL CANEDERLO

Canederli della tradizione al ragù di ciuiga o con speck e burro fuso
Canederli agli spinaci con burro fuso
Focaccia di patate, rosmarino e ciuiga
Pizza con salsa di pomodoro, fior di latte e ciuiga

LA COSINA DE LAC

Orzotto mantecato alla ciuiga e Trentingrana
Tagliolini fatti in casa al sapore di pino mugo con burro fuso e/o tartufo del Banale
Bocconcini di salmerino su cappuccio e con salsa di mirtili
Carne salda scottata con cappuccio e "fasoi"

Spiedino freddo con carne, formaggio, ciuiga, cetriolini e frutta
Crostatina ai frutti di montagna

OSTERIA AMATORI CALCIO STENICO SAN LORENZO

Spiedo giudicariense di carne con ciuiga e contorni
Bretzel allo speck

OSTERIA DE LA BANDA

En Gnoc, na patata e la ciuiga
Tagliere con ciuiga lessa, formaggio, cappuccio, patate alla tirolese e pane
El bro brusà e la ciuiga
Crepes dolci con nutella o marmellata
Panna cotta Misonet
Panino con ciuiga

OSTERIA PRO LOCO STENICO

Piatto Stenico con polenta alla farina di Storo, salsiccia del Banale, crauti e ciuiga
Tortelli ai porcini con ragù di ciuiga
Cannolo dolce ripieno

TAVERNA GRUPPO GIOVANI

Polenta carbonera condita con ciuiga, burro e formaggio, accompagnata da contorno del giorno
Panini farciti
Strudel

MENÙ AL SAPOR DI CIUÌGA

NEI RISTORANTI DEL BORGO

CENA E/O PRANZO. È consigliata la prenotazione

AGRITURISMO FATTORIA ATHABASKA

T 333 1328490

Antipasto con Speck
18 mesi della fattoria,
ciuiga in purezza, la
mezza patata al forno
con nastro di lardo, la
zucca al forno con sale e
rosmarino

Hamburger di maiale
della fattoria allevato
al brado e fagioli en
bronzo o cotechino
della fattoria con purè di
patate dell'orto
Athabaska cheesecake

AZIENDA AGRICOLA IL RITORNO

T 340 3175054

Tagliatelle caserecce
al Teroldego, la ciuiga,
verdure dell'orto,
noci del Bleggio, porro
croccante e pomodorini
in concassè

Guancetta di manzo in
cottura lunga a bassa
temperatura, polentina
con farina del Bleggio
aromatizzata al caffè
Torrefazione Trentina
Druper e flan di zucca
con cipolla rossa
caramellata

Crema di marroni dai
Campi di Riva, crema a
base di panna fresca,
mousse di cachi e riccioli
di cioccolato fondente

Dalle ore 22.00, nella area
sottostante il ristorante,
Dolomiti Mixology: cocktails
a km 0 con prodotti trentini
della nostra Azienda
Agricola, musica e tanto
altro.

RISTORANTE ERICA

T 0465 734400

Ravioli di selvaggina con
crema ai formaggi

Tris di ciuiga: fettine
di ciuiga stagionata
con insalata di patate,
polenta di farina di Storo
e ciuiga arrostita al burro,
bocconcini di ciuiga
lessata e crauti della
tradizione

RISTORANTE IL SOFFIO

T 351 4745329

Bruschetta trentina:
tortel di patate, crema
di fagioli cannellini,
ciuiga affumicata, cavolo
cappuccio

Riso acquerello, crema
di zucca, ragù di ciuiga e
polvere di rapa

Guancia di maiale
brasata su polenta di
patate alla ciuiga, aria di
Teroldego

Cremoso ai marroni con
spuma di cachi, crumble
aromatizzato alla ciuiga

RISTORANTE SAN LORENZO

T 0465 734012

Fagottino di carne salada
delle nostre valli ripieno
alla crema di formaggi
e ciuiga, su vellutata
leggera di patate e porri,
con chips di polenta
croccante

Tortelli di pasta fresca
fatti in casa alla ricotta,
prezzemolo e Parmigiano
Reggiano, con granella di
ciuiga, spuma di patate
viola e olio di timo

Medaglione di
maialino cotto a bassa
temperatura in manto
di pancetta croccante
glassato alla riduzione
al Teroldego su crema
di zucca, polenta
mantecata, cavolo
cappuccio marinato e
ciuiga

Tiramisù al caffè con
crema di mascarpone
alle nocciole, crumble
al cacao e meringa
all'italiana

RISTORO DOLOMITI DI BRENTA

T 0465 734052

Antipasto del Ristoro

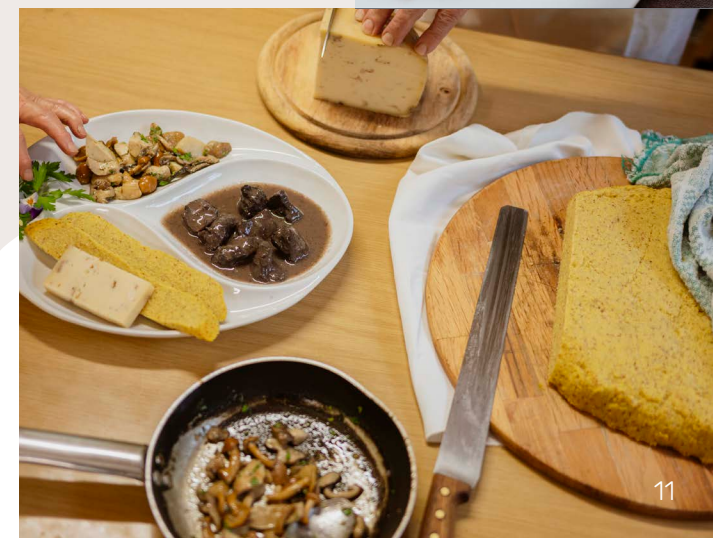
Sberlette trentine
con patate e ciuiga
del Banale. Ravioli al
radicchio tardivo con
burro fuso
Costolette di cervo
in salsa di mirtillo con
quenelle di polenta di
Storo e contorno di verza
stufata

Dolce della casa

Nei dintorni PIZZERIA DON PEDRO COMANO TERME

T 0465 702041

Pizza de Val



PROGRAMMA

SERATA DI ANTEPRIMA

GIOVEDÌ
30 OTTOBRE

Ore 19.15
Locanda
gastronomica
Cosina de Lac
EMOZIONI DI GUSTO

Cena con sapori
della tradizione
trentina, buon vino
e spettacolo.
Posti limitati.

SU PRENOTAZIONE
T 3470663274
ea20eventi@gmail.com

VENERDÌ
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 ciuiga e altre
specialità



SPECIAL EVENT

Ore 14.00
Volt Noi Oratorio
DALLA CANAPA
ALLA CARTA

Laboratorio a cura
di Ivan Montagni

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
Partecipazione gratuita

Ore 16.00
Ritrovo a Casa Osèi

BORGO CON VISTA: TRAMONTO DAL DÒS BEO

Facile escursione con
le guide locali tra la
Villa di Berghi e il Dòs
Beo con la sua vista
a picco sulla valle
del Bondai colorata
d'autunno e sui tetti di
San Lorenzo Dorsino

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
Partecipazione gratuita

Ore 16.00
Volt Noi Oratorio
IL PESCIOLINO D'ORO

Spettacolo con le
sorelle Paraponzipò

Dalle ore 20.00
MUSICA DAL VIVO E
INTRATTENIMENTO
NELLE LOCANDE
GASTRONOMICHE



VASO DELLA FORTUNA

Per tutte le giornate della Sagra
A sostegno del Progetto Madagascar:
un insegnante per tutti
1 offerta = 1 regalo

Iniziativa a cura del Circolo Culturale L'Allergia APS

SABATO 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 ciuiga e altre specialità

Ore 9.30
Ritrovo Rifugio Alpenrose

IL TREKKING DEL FOLIAGE

Escursione con le guide locali fino a Prada, lungo i sentieri che i nostri contadini usavano per trasportare in paese legna e fieno per l'inverno, per assistere al variopinto spettacolo del foliage

6 chilometri
700m dislivello
SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
Partecipazione gratuita

Dalle ore 10.00
**Villa di Berghi
Località Manton**
**VOLO TRA LE VETTE
DELLE DOLOMITI DI
BRENTA**

Voli panoramici in elicottero a cura di LagorAir

A pagamento

Ore 10.30
Casa Osèi

BOLLICINE DI MONTAGNA STELLATE

Degustazione calici d'eccellenza di Ferrari Trento

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
Vedasi pagina dedicata

Ore 10.30
Volt Noi Oratorio

STORIE DI LUPI, ORSI E ALTRI ANIMALI

Lecture animate con le sorelle Paraponzipò e laboratorio per creare un segnalibro

ore 11.00
Ville di Berghi e Pergnano

GLI ZAMPOGNARI DELLE DOLOMITI

Ore 11.30
Volt della ciuiga

TAGLIO DELLA CIUIGA

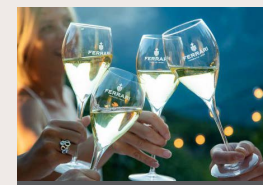
Cerimonia per l'avvio ufficiale della sagra alla presenza delle autorità e degli organizzatori. Ospite la Banda Sociale di Storo

Ore 14.00
Ritrovo a Casa Osèi

BORGO A DUE FACCE: TRA SACRO E PROFANO

Facile escursione con le guide locali tra le ville di Pergnano, Senaso e Dolaso per conoscere le storie di vita contadina e di devozione religiosa di questa Bella Terra, tra chiese affrescate, dimore rurali e l'antico affumicatoio della ciuiga

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
Partecipazione gratuita



SPECIAL EVENT

Ore 14.30

Casa Osèi

LO CHARDONNAY SECONDO LA FAMIGLIA LUNELLI

Degustazione selezione etichette più iconiche dall'Archivio di Famiglia di Ferrari Trento

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

Dalle ore 14.30
Volt Noi Oratorio

STORIE, STORIELLE, STORIELLINE CON I BANDUS

In collaborazione con la Biblioteca Giudicarie Esteriori

Ore 16.00
Ritrovo a Casa Osèi

BORGO CON VISTA: TRAMONTO DAL DÒS BEO

Facile escursione con le guide locali tra la Villa di Berghi e il Dòs Beo con la sua vista a picco sulla valle del Bondai colorata d'autunno e sui tetti di San Lorenzo Dorsino

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
Partecipazione gratuita

Dalle ore 20.00
**MUSICA DAL VIVO E
INTRATTENIMENTO
NELLE LOCANDE
GASTRONOMICHE**

DOMENICA 2 NOVEMBRE

Dalle ore 9.30 alle 18.00

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 ciuğa e altre specialità

Ore 10.00

Ritrovo a Casa Osèi

BORGO A DUE FACCE: TRA SACRO E PROFANO

Facile escursione con le guide locali tra le ville di Pergnano, Senaso e Dolaso per

conoscere le storie di vita contadina e di devozione religiosa di questa Bella Terra, tra chiese affrescate, dimore rurali e l'antico affumicatoio della ciuğa

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
Partecipazione gratuita

Ore 10.30

Casa Osèi

DOLOMITI WINE EXPERIENCE

Degustazione guidata di vini della Cantina De Vigili di Mezzolombardo

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
Vedasi pagina dedicata

Ore 10.30

Volt Noi Oratorio

IL PESCIOLINO D'ORO

Spettacolo con le sorelle Paraponzipò

Ore 11.00

**Chiesa dei Santi
Rocco e Sebastiano**

SAGRA IN MUSICA

Concerto delle Signore delle Cime, coro alpino femminile di Gardolo



SPECIAL EVENT

Dalle ore 10.00

Volt Noi Oratorio

ARRIVA IL CIRCOBUS: CHI PASSA PROVA!

Piatti cinesi, hula hop, pedalò, trampoli, giocoleria, funambolo. Vieni a destreggiarti tra strumenti e attrezzi inconsueti, provando l'ebbrezza dell'acrobata, la concentrazione dell'equilibrista, l'emozione del giocoliere. Una giornata da circensi per i più piccini e per i grandi che vogliono sentirsi bambini. Per imparare a conoscere il mondo scoprendosi diversi, magici e pieni di talenti

Con Spazio Circo Bergamo



Ore 14.00

Ville di Berghi e Pergnano

SAGRA IN MUSICA

Concerto itinerante del Coro Cima Tosa di Bolbeno

Ore 14.00

Ritrovo a Casa Osèi

BORGO A DUE FACCE: TRA SACRO E PROFANO

Facile escursione con le guide locali tra le ville di Pergnano, Senaso e Dolaso per conoscere le storie di vita contadina e di devozione religiosa di questa Bella Terra, tra chiese affrescate, dimore rurali e l'antico affumicatoio della ciuğa

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
Partecipazione gratuita

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 Villa Piccola di Faedo

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
Vedasi pagina dedicata



LA SAGRA DEI BAMBINI E DELLE BAMBINE

La ciuiga dei balocchi

Villa di Berghi
Volt Noi Oratorio

In collaborazione con l'Associazione Noi Oratorio San Lorenzo



VENERDÌ
31 OTTOBRE

Dalle ore 10.00 alle 17.30

GIOCHI IN LEGNO DI UNA VOLTA

Recuperati e ricostruiti dai ragazzi dell'Associazione Noi Oratorio San Lorenzo

Ore 16.00

IL PESCIOLINO D'ORO

Spettacolo con le sorelle Paraponzipò



SPECIAL EVENT

Ore 14.00

DALLA CANAPA ALLA CARTA

Laboratorio a cura di Ivan Montagni

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
Partecipazione gratuita

SABATO
1 NOVEMBRE

Ore 10.30

STORIE DI LUPI, ORSI E ALTRI ANIMALI

Lettura animate con le sorelle Paraponzipò e laboratorio per creare un segnalibro

Dalle 13.00 alle 17.30

RE E REGINE DELLA SAGRA

Laboratorio manuale per creare una corona creativa con materiali naturali

Dalle ore 14.30

STORIE, STORIELLE, STORIELLINE CON I BANDUS

In collaborazione con la Biblioteca Giudicarie Esteriori

DOMENICA
2 NOVEMBRE

Ore 10.30

IL PESCIOLINO D'ORO

Spettacolo con le sorelle Paraponzipò

Dalle 13.00 alle 17.30

RICCIO CAPRICCIO

Laboratorio manuale per creare un simpatico riccio

Tutte le attività in calendario sono a partecipazione gratuita.



SPECIAL EVENT

Dalle ore 10.00

ARRIVA IL CIRCOBUS: CHI PASSA PROVA!

Piatti cinesi, hula hop, pedalò, trampoli, giocoleria, funambolo.

Vieni a destreggiarti tra strumenti e attrezzi inconsueti, provando l'ebbrezza dell'acrobata, la concentrazione dell'equilibrista, l'emozione del giocoliere. Una giornata da circensi per i più piccini e per i grandi che vogliono sentirsi bambini. Per imparare a conoscere il mondo scoprendosi diversi, magici e pieni di talenti

Con Spazio Circo Bergamo.



INIZIATIVA SPECIALE

Scuola Materna

MERCATINO DELLA SAGRA

Libri vecchi, storie nuove

Ad offerta libera per raccogliere fondi a sostegno della scuola materna di San Lorenzo Dorsino

IN TUTTE LE GIORNATE DELLA SAGRA

BAR BIANCO NOI ORATORIO

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

LA SAGRA DEI BAMBINI E DELLE BAMBINE

Fantaborgo a tu per tu con gli animali e la natura

Villa di Senaso

**SABATO
1 NOVEMBRE**

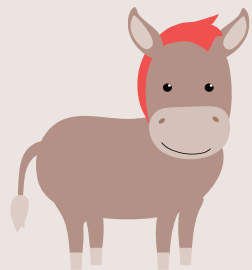
**DOMENICA
2 NOVEMBRE**

**Dalle ore 10.00 alle 16.00
FATTORIA DIDATTICA**

A tu per tu con gli animali, in compagnia di Lorenzo e Maurizio. L'esperienza perfetta per avvicinarsi e conoscere lama, asinelli, nandù, galline e anatre corritrici

**Dalle ore 10.00 alle 16.00
GIRI IN SELLA ALL'ASINO**

Passeggiate gratuite in groppa agli asinelli. Vieni a scoprire come sono docili e simpatici gli asini di Lorenzo



Dalle ore 10.00 alle 16.00

**LABORATORIO
DELLA LANA**

Laboratorio gratuito per lavorare la lana di lama, alpaca, cammello, pecore e capre

Dalle ore 10.30 alle 16.00

**LANTERNE
DI SAN MARTINO**

Laboratorio manuale 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

Durante il laboratorio possibilità di una dolce merenda per grandi e piccini. Anche senza glutine e lattosio. Ad offerta libera.



Dalle ore 10.30 alle 16.00

**IL FILATO INCONTRA
LA NATURA: INTRECCI E
STRINGART**

Laboratorio manuale per costruire decori con filati ed elementi naturali. Per bambini dai 2 anni. Bambini 2-3 anni preferibilmente accompagnati

Iniziativa a cura di Associazione Grandalbero Aps. Quota: € 5 con materiale

Durante il laboratorio possibilità di una dolce merenda per grandi e piccini. Anche senza glutine e lattosio. Ad offerta libera.



MERENDA DELLA FATTORIA

Panini con salumi della fattoria, succhi di menta, sambuco e acacia, tè caldo e vin brulè



SPECIAL EVENT

Sabato 1 novembre

**ORIGAMI CHE
PASSIONE: LE MILLE
FORME DELLA CARTA**

Laboratorio manuale per creare con la carta senza forbici e colla



OSPITI SPECIALI

Domenica 2 novembre

Ore 12.00

**PRANZO DEL
CONTADINO**

L'oro nel piatto: polenta carbonera in piazza a cura dei Polentèr di Storo

Dalle ore 10.30 alle 16.00

ALLA SCOPERTA DEGLI ANIMALI

Caccia al tesoro per famiglie per conoscere gli animali che abitano la fattoria e le bellezze della Villa di Senaso.

Per partecipare ritira la mappa al Volt Noi Oratorio o all'Ufficio Turistico, cerca gli indizi, rispondi alle domande e, se tutte le risposte sono corrette, ritira la ricompensa all'Ufficio Turistico.



BOLLICINE DI MONTAGNA STELLATE

CON FERRARI TRENTO

SABATO
1 NOVEMBRE

A CASA OSÈI

Sede dell'Ufficio Turistico,
in via per Promeghin, 4
SU PRENOTAZIONE
T. 0465 734040

ore 10.30

DEGUSTAZIONE CALICI D'ECCELLENZA

La continua ricerca della qualità e la cura per il dettaglio durante l'intero processo produttivo hanno reso Ferrari la prima Casa italiana di bollicine Metodo Classico. Ogni bottiglia è un episodio unico.

- Ferrari Maximum Blanc de Blancs
- Ferrari Perlè Bianco
- Ferrari Perlè Nero
- Ferrari Riserva Lunelli

€ 40 a persona



ore 14.30

LO CHARDONNAY SECONDO LA FAMIGLIA LUNELLI

Valorizzare l'evoluzione che il tempo conferisce alle bollicine di montagna è da sempre uno dei talenti di Ferrari Trento. Questa degustazione di Trentodoc offre la possibilità di fare un tuffo nel passato attraverso la selezione tra le etichette più iconiche provenienti direttamente dall'Archivio di Famiglia

- Giulio Ferrari 2000 Edizione Limitata
Recente sboccatura 2024
- Ferrari Perlè Magnum 2002
Recente sboccatura 2023
- Ferrari Perlè Bianco Riserva 2009
Edizione originale sboccatura 2018
- Ferrari Perlè Zero Cuvée Zero 11
Edizione originale sboccatura 2018
- Ferrari Riserva Lunelli Magnum 2005
Recente sboccatura 2024

La degustazione è abbinata ad un percorso di assaggi finger food realizzati al momento da Simone D'Angelo, chef del Ristorante "Il Soffio" a San Lorenzo Dorsino, in località Deggia.

€ 125 a persona

DOLOMITI WINE EXPERIENCE

CON LE CANTINE DELLA PIANA ROTALIANA KÖNIGSBERG

DOMENICA
2 NOVEMBRE

A CASA OSÈI

Sede dell'Ufficio Turistico,
in via per Promeghin, 4
SU PRENOTAZIONE
T. 0465 734040

€ 15 a persona

ore 10.30

CANTINA DE VIGILI

Presenta

- Teroldego Rosato Controcorrente Vigneti delle Dolomiti
- Teroldego Controcorrente Vigneti delle Dolomiti
- Tonalite Teroldego Rotaliano DOC
- Ottavio Teroldego Superiore Riserva
- ART Trentodoc Brut

Giovane e dinamica azienda agricola con sede nel campo Rotaliano con una missione ben precisa: portare le Dolomiti nel calice di tutte le persone del Mondo. L'unione tra gusto, natura, modernità e bellezza. L'antica tradizione, unita alla capacità di guardare al futuro.

Via Moline, 28
Mezzolombardo
www.devigili.wine

ore 14.30

CANTINA VILLA PICCOLA

Presenta

- La Vileta Blanc de Blancs Trento DOC
- Muller Thurgau Trentino DOC
- Gewurztraminer Trentino DOC
- Pinot Nero Trentino DOC
- Lagrein Trentino DOC

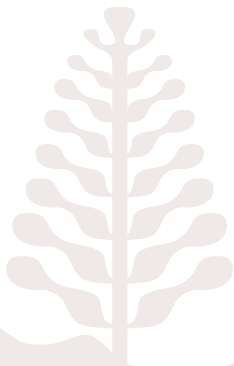
Azienda agricola a conduzione familiare, nasce nel 1991 dalla passione della famiglia Rossi per la viticoltura. Consapevole di essere una piccola realtà, Villa Piccola si concentra sulla qualità sempre alta dei propri vini di eccellenza, che portano con sé sentori e odori della terra d'origine.

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



CIUÌGA SLOW TREK & WALK

A San Lorenzo Dorsino la vita scorre al passo con la natura. Una dolce armonia tra vita contadina, montagne e bellezza. Vieni a scoprire questa Bella Terra con le camminate guidate dagli accompagnatori di media montagna del nostro borgo.



Ore 16.00

**VENERDÌ
31 OTTOBRE**

**SABATO
1 NOVEMBRE**

Ritrovo a Casa Osèi
Ufficio Turistico

**BORGHO CON VISTA:
TRAMONTO
DAL DÒS BEO**

Facile escursione con le guide locali tra la Villa di Berghi e il Dòs Beo con vista a picco sulla valle del Bondai colorata d'autunno e sui tetti di San Lorenzo Dorsino

ore 9.30

**SABATO
1 NOVEMBRE**

Ritrovo Rifugio
Alpenrose

**IL TREKKING
DEL FOLIAGE**

Escursione con le guide locali fino a Prada, lungo i sentieri che i nostri contadini usavano per trasportare in paese legna e fieno per l'inverno, per assistere al variopinto spettacolo del foliage

6 chilometri
700m dislivello

ore 10.00 (solo 2/11)
e ore 14

**SABATO
1 NOVEMBRE**

**DOMENICA
2 NOVEMBRE**

Ritrovo a Casa Osèi
Ufficio Turistico

**BORGHO A DUE FACCE:
TRA SACRO E PROFANO**

Facile escursione con le guide locali attraverso le Ville di Pergnano, Senaso e Dolaso per conoscere storie di vita contadina e devozione religiosa di questa terra, tra chiese affrescate, dimore rurali e l'antico affumicatoio della ciùiga

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
Partecipazione gratuita

Ringraziamo per la collaborazione l'Ecomuseo della
Judicaria "dal Garda alle Dolomiti".



LE TERME DI COMANO

**Un'armonia di luoghi
del benessere.**

Alle Terme di Comano la forza rigenerante dell'Acqua Termale, l'esperienza medica e la ricerca scientifica si intrecciano per creare esperienze complete di benessere e salute.

Un centro termale e dermatologico di eccellenza nel cuore verde del Trentino, tra il Lago di Garda e le Dolomiti di Brenta.

Un'acqua bicarbonato calcio magnesica, unica in Italia e costante di benessere. Dall'efficacia lenitiva, antinfiammatoria ed antibatterica scientificamente riconosciuta, è particolarmente indicata per la cura delle patologie dermatologiche come dermatite e psoriasi.

Un parco di 14 ettari ricco di biodiversità, uno Spa Resort 4*S e una linea dermocosmetica che racchiude tutta la forza dell'Acqua Termale di Comano.

**IL MONDO COMANO È UN LUOGO UNICO.
PER ACCOGLIERTI, GUIDARTI E CURARTI, DA OLTRE 100 ANNI.**



**TERME DI
COMANO**

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

DOLCEVITA AMBIEZ ROOMS&BREAKFAST AND SUITE APARTMENTS

T 0465 730026 | www.dolcevitaambiez.it

AFFITTACAMERE FONTANELLA

T 0465 734697 | www.rbfontanella.it

B&B AL BORGO

T. 328 8415840 | www.bbalborgo.com

B&B LOGGE DEI PAROLOTTI

T 339 5472915 | www.bbciclamino.it

BEOHOTEL

T. 0465 734171 | www.beohotel.it

CHALET TORCEL AFFITTACAMERE

T. 345 7664328 | www.torcelaffittacamerebar.it

GARNI LILLY

T 0465 734159 | www.garnililly.it

HOTEL CASTEL MANI

T 0465 734017 | www.hotelcastelmani.it

HOTEL OPINIONE

T 0465 734039 | www.hotelopinione.com

HOTEL SAN LORENZO

T 0465 734012 | www.hotelsanlorenzo.net

IL SOFFIO CAMERE NEL BOSCO

T. 351 4745329 | www.ilsoffio.net

Nei dintorni

GRAND HOTEL TERME DI COMANO

T. 0465 763400 | www.ghtcomano.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).

AREA SOSTA ATTREZZATA DI COMANO

A pochi chilometri da San Lorenzo Dorsino, in prossimità delle Terme di Comano, 32 piazzole di 52 mq con servizi di alta qualità e facilmente accessibili www.areacampercomano.it

AREA SOSTA NON ATTREZZATA

Al Centro Sportivo Promeghin di San Lorenzo Dorsino collegato alla Sagra con il trenino gratuito



IL TRENINO DELLA SAGRA

**SABATO 1 E
DOMENICA 2 NOVEMBRE**

Divertiti a bordo del trenino!
Collegamento continuo
dal Centro Sportivo Promeghin,
dove lasciare la macchina,
alla Sagra. Servizio gratuito.

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.



INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

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

T 0465 734040

info@sanlorenzodorsino.it

www.sanlorenzodorsino.it

Follow us



@visitsanlorenzodorsino

