



IL BORGO



che Produce



Il Borgo che produce è un progetto che dà voce e volto a produttori e agricoltori di San Lorenzo Dorsino. Sono coltivatori di cibo sano e buono, piccole aziende che producono con metodi naturali, rispettando la natura e i suoi cicli vitali.

Questa terra, Riserva Biosfera dell'Unesco per la sua biodiversità, offre un arcobaleno di prodotti buoni e genuini. Acquistali direttamente dalle mani dei **produttori locali**, che con il loro lavoro contribuiscono a preservare il paesaggio e la sua capacità di rigenerazione. Gustali nei **ristoranti del borgo** dove gli chef li assemblano per farne emergere sapori e profumi che racchiudono la storia culinaria di questa terra.

Acquistare locale nel nostro borgo è un gesto d'amore verso i nostri contadini e produttori. Significa fare una scelta consapevole a sostegno dell'economia locale e riconoscersi nella storia che sta dietro ad ognuno di loro.

Legenda



Convenzione con
Dolomiti Paganella Card



Punti vendita
prodotti Deges

Anita

“

Sono nata in una famiglia di contadini e cresciuta a stretto contatto con la natura. Mi sono appassionata di agricoltura biodinamica per recuperare un rapporto armonico con la terra. Coltivare piante officinali mi ha portato ad approfondire la relazione tra uomo e natura. Le piante sono un collegamento tra cielo e terra. Noi siamo parte della terra e non siamo così distanti dalle piante. Amo creare infusi con le piante che cresco con immenso amore.



Produco

Infuso del borgo, altri infusi Bio, composte e sciroppi Bio, sali aromatizzati, cosmesi naturale



Anita Ciccolini
Azienda Agricola Il Ritorno
Via Val d'Ambiez, 3

☎ 340 3175054



Carlo

“ Sono un contadino di montagna, un lavoro meraviglioso, a contatto con la natura ma spesso estenuante. Noi piccoli contadini curiamo prati e campi con il massimo della premura e dedizione. Mi sento custode di questa terra. Coltivare patate è una tradizione che si tramanda di generazione in generazione. La terra e l'aria di montagna regalano alle nostre patate un sapore unico, figlio della biodiversità di questa terra, dove è ancora la natura a decidere i tempi.

Produco

Patate di montagna



Carlo Flori

Località Coraga

☎ 347 2240941

Chiara

“ Ho imparato a fare i formaggi da nonno Vittorio. Da papà Ivan ho imparato a capire le vacche, il pascolo. Da qualche anno trascorro le estati a Malga Senaso di Sotto. Mi fanno compagnia le mie vacche e una natura meravigliosa. Salendo verso la cima l'erba dà un latte migliore. È qui che, ogni giorno, lavoro il latte per trasformarlo in formaggio. Ogni forma ha la sua storia, la sua essenza unica. Un lavoro di grande fatica, ma che porta tante soddisfazioni e mi insegna a vivere con quello che la natura dà: l'essenziale.



Produco

Formaggi di malga, burro, yogurt



Chiara Sandrini

Malga Senaso di Sotto

Val d'Ambiez

☎ 353 4460537



Christian

“ La passione per i fiori mi accompagna sin da piccolo. Sono uno chef e coltivo personalmente erbe aromatiche e fiori eduli, belli da vedere e buoni da mangiare. Dalla mia esperienza in cucina ho selezionato i migliori, capaci di arricchire i piatti con colori e profumi. Non una semplice decorazione ma veri e propri ingredienti da valorizzare nelle ricette. Questo piccolo mondo naturale è il mio regno. Ogni giorno raccolgo erbe e fiori per offrire un prodotto fresco, sano e gustoso.

Produco

Fiori eduli, piante aromatiche



Christian Spagnolo

I fiori di Christian

Via di Berghi, 7/B

☎ 335 6867709

Emilio

“

Ho avviato la mia piccola azienda con Emiliana, mia moglie. Produciamo le nostre confetture occupandoci di tutto il processo, dalla coltivazione biologica nel campo alla trasformazione nel nostro laboratorio artigianale. Grandi pentole e tanta pazienza. Utilizziamo solo zucchero semolato classico, senza aggiunta di conservanti, addensanti o coloranti. Creiamo confetture genuine, dal sapore di quelle fatte in casa dalla nonna.



Produco

Piccoli frutti, confetture, conserve, sciroppi



Emilio Sottovia

Bottega Delizie di Val

Via per Promeghin, 7

☎ 348 9959245



Federico

“

Siamo un panificio artigianale, giunto alla terza generazione di panificatori. Abbiamo alle spalle oltre 70 anni di attività, con tanti sacrifici ma anche tante soddisfazioni. Nel nostro impegno quotidiano ci accompagnano la qualità delle materie prime e la passione per l'arte di fare il pane. Nel nostro lavoro c'è sempre tanto impegno, forza e delicatezza insieme, c'è cura e attesa. I nostri prodotti profumano di genuinità, territorio e semplicità, quella che appartiene alle cose che hanno una storia, un'anima.

Produco

Prodotti da forno dolci e salati, pane alla *ciuiga*, strudel trentino



Federico Zambanini
Panificio Zambanini
Via di Madri, 7

☎ 0465 734436

Giacomo

“

Sono un contadino, cerco di portare avanti un'agricoltura sostenibile e consapevole, che tiene conto delle esigenze della terra e degli animali che allevo. Sono sempre dalla parte della terra: la custodisco e la curo con passione. Sogno, un giorno, di poter aprire un mio piccolo caseificio, dove trasformare il mio latte in formaggi dal sapore autentico di montagna. Ora mi dedico alla coltivazione di rape e patate, nella speranza che la strada verso il mio sogno sia breve.



Produco

Patate, rape, ortaggi, uova



Giacomo Rigotti
Azienda Agricola
Via di San Lorenzo, 39

☎ 348 3268448

Famiglia Cooperativa Brenta Paganella

“ Fare la *ciuiga* è un'arte. La nostra Famiglia Cooperativa porta avanti questa antica tradizione. Una volta la *ciuiga* era un insaccato povero, come la gente del posto. Dopo oltre cent'anni di storia, la produciamo ancora allo stesso modo. La sua ricetta non è mai cambiata, è stata solo nobilitata. La *ciuiga* ora ha meno pepe, meno fumo e più carne scelta, ma ha conservato il suo sapore deciso e pungente. Per esaltarne il gusto, meglio farla bollire per venti minuti e assaporarla con patate lesse e cavolo cappuccio.



Ciuiga, una storia affascinante

Le origini della *ciuiga* 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. Per rafforzare il sapore si aggiungevano aglio, tanto pepe nero e sale. Il tocco finale arrivava dall'affumicatura effettuata in un locale senza camino.

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



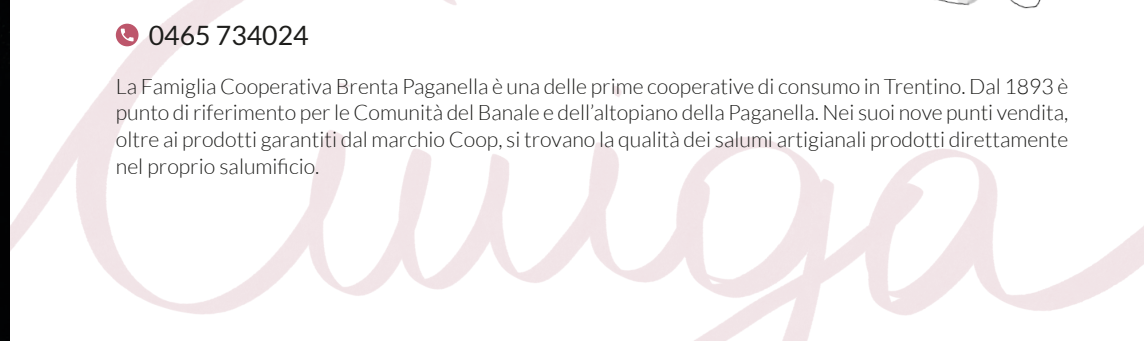
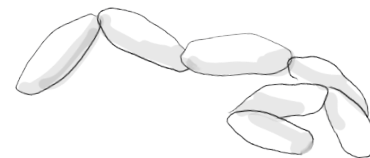
Produttore ufficiale

Famiglia Cooperativa Brenta Paganella

Strada Noa, 6

☎ 0465 734024

La Famiglia Cooperativa Brenta Paganella è una delle prime cooperative di consumo in Trentino. Dal 1893 è punto di riferimento per le Comunità del Banale e dell'altopiano della Paganella. Nei suoi nove punti vendita, oltre ai prodotti garantiti dal marchio Coop, si trovano la qualità dei salumi artigianali prodotti direttamente nel proprio salumificio.





Lorenzo

“ Raccolgo le uova a mano tutti i giorni, per avere sempre un prodotto buono, sano e fresco. Le mie galline, i miei tacchini e due Nandù vivono all'aperto, razzolano in libertà e respirano l'aria pulita di montagna. Alleva questi pennuti ruspanti salvaguardando il loro benessere. L'importante è che stiano bene, perché l'uovo di galline e tacchini felici è l'uovo migliore.

Produco

Ova fresche di galline, tacchini e Nandù felici



Lorenzo Cattafesta
**Azienda Agricola
Asini a spasso**
Frazione Dorsino
☎ 339 1745470

Patrizia

“ Produrre cibo bello, buono, sano, accessibile a tutti e coltivato in equilibrio con la natura è l'unica direzione che il futuro alimentare deve seguire. Su questi principi ho nutrito la mia famiglia ed ora non solo. Nel meraviglioso e incontaminato scenario delle Moline lavoro un grandissimo orto in cui oltre cento specie si susseguono per offrire, al ritmo delle stagioni, prodotti diversi e buoni come solo una mamma sa fare.



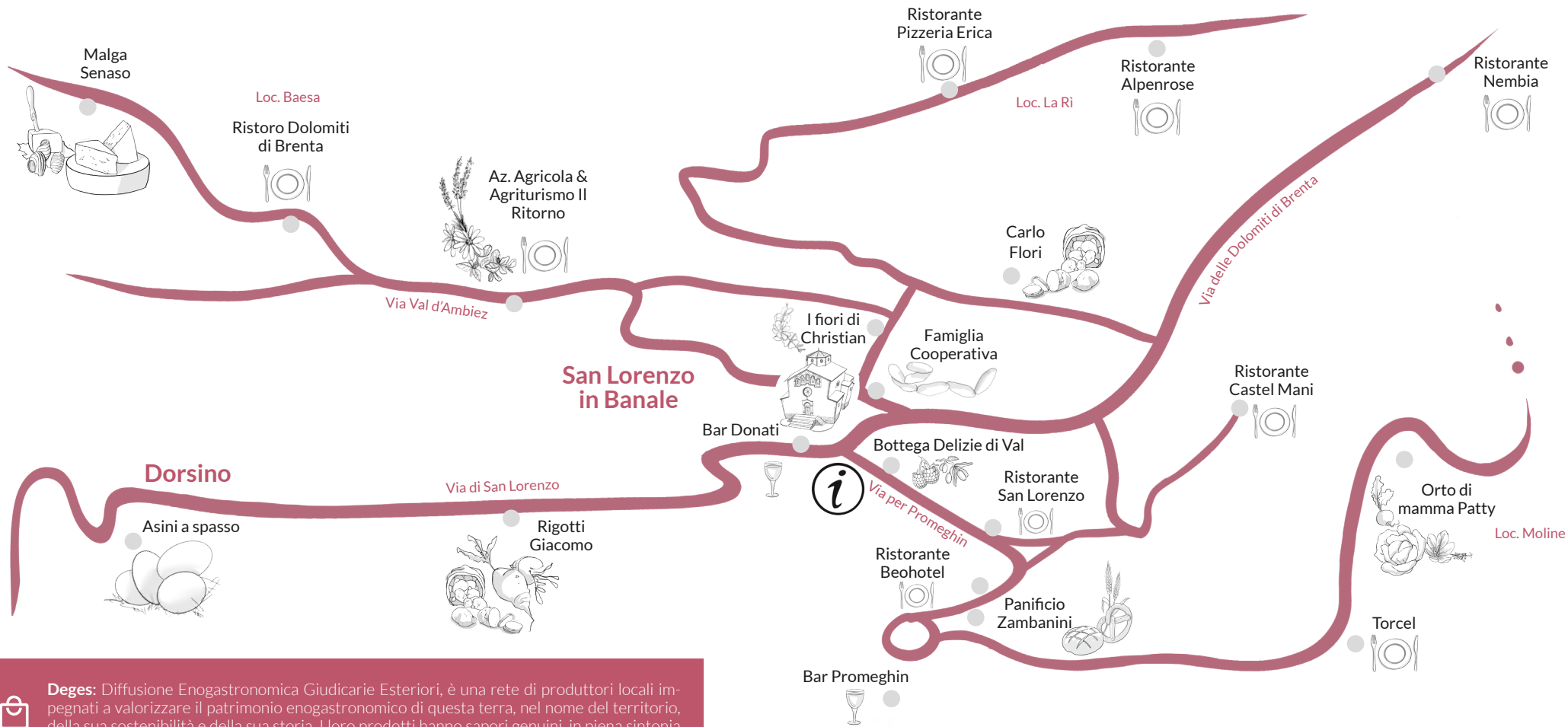
Produco


Ortaggi freschi, olio d'oliva, zafferano, conserve, miele



Patrizia Bordati
Orto di mamma Patty
Loc. Moline, 2

☎ 346 0949735



 **Deges:** Diffusione Enogastronomica Giudicarie Esteriori, è una rete di produttori locali impegnati a valorizzare il patrimonio enogastronomico di questa terra, nel nome del territorio, della sua sostenibilità e della sua storia. I loro prodotti hanno sapori genuini, in piena sintonia con il territorio da cui nascono.

Gusta i sapori di questa terra nei ristoranti del borgo. I loro menu esaltano e interpretano la biodiversità delle nostre produzioni locali.

Agriturismo Il Ritorno | Via Val d'Ambiez, 3 ★ T. 340 3175054

Ristorante Alpenrose | Loc. La Rì, 7 ★ T. 348 5523356

Ristorante Beohotel | Via per Promeghin, 30 ★ T. 0465 734171

Ristorante Hotel Castel Mani | Via di Castel Mani, 15 ★ T. 0465 734017

Ristorante Nembia | Loc. Nembia, 5 ★ T. 0465 730083

Ristorante Pizzeria Erica | Loc. La Rì ★ T. 0465 734400

Ristorante San Lorenzo | Via per Promeghin, 25 T. 0465 734012

Ristoro Dolomiti di Brenta | Loc. Baesa ★ T. 0465 734052

Bar Gelateria Donati | Via di San Lorenzo, 2 T. 0465 734058

Bar Promeghin | Loc. Promeghin, 16 T. 345 0776238

Bar Torcel | Via Strada dei Cavai, 10 ★ T. 345 7664328

Ti consigliamo sempre di contattare la struttura in anticipo per verificare l'apertura e prenotare il tuo posto.



SAGRA della

Ciungia

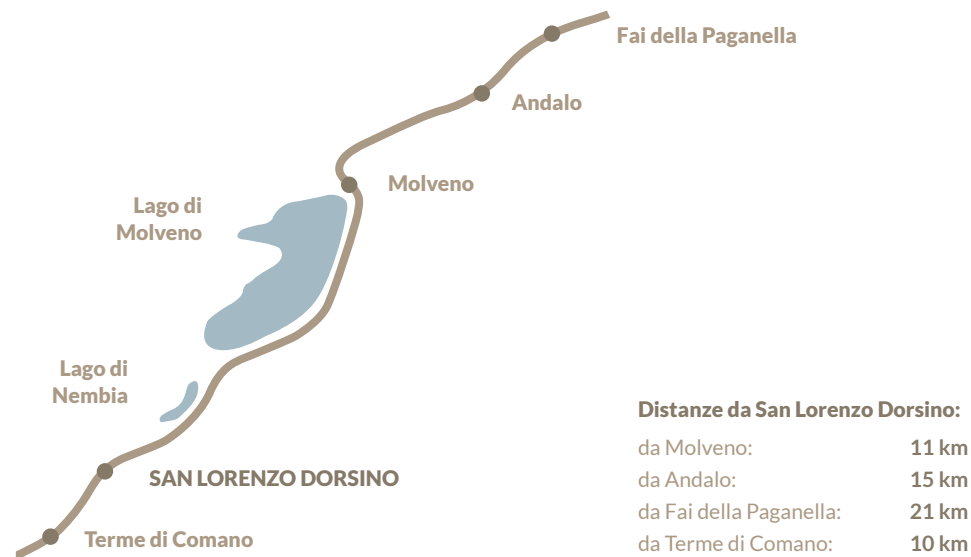
dal 3 novembre
al 5 novembre

20
23



Borgo San Lorenzo Dorsino

La grande festa, tra folklore e gastronomia, che celebra
il nostro antico insaccato con le rape



Il Borgo che produce è un progetto che nasce con l'obiettivo di restituire valore al territorio e attivare un modello di economia di prossimità basato sulla valorizzazione delle risorse umane locali. Al progetto hanno collaborato Riccardo Berghi per la parte grafica e Valentina Franchi per la parte artistica, entrambi di San Lorenzo Dorsino.

Si ringrazia:
Comune di San Lorenzo Dorsino





Consorzio Borgo Vivo
Via per Promeghin, 4
38078 San Lorenzo Dorsino (TN)

Tel. +39 0465 734040
info@sanlorenzodorsino.it
www.sanlorenzodorsino.it