COMUNE DI
SAN LORENZO DORSINO

Pro loco
San Lorenzo in Banale

Presidio Slow Food®

TRENTINO

Sagra della Ciuìga

SAN LORENZO DORSINO - TN
Frazioni di BERGHI, PERGNANO E SENASO

1, 2, 3 novembre | 2019

SPECIALE ANTEPRIMA | 31 OTTOBRE
MOUNTAIN**FOOD**

Foto: M. Simonini

Premiata come "Sagra di Qualità 2019"

SAGRA DI QUALITÀ

I Borghi più belli d'Italia

Terme di Comano
Dolomiti di Brenta
Azienda per il Turismo

MOUNTAINFOOD

ANTEPRIMA GIOVEDÌ 31 OTTOBRE

Ore 18.00, Teatro Comunale San Lorenzo in Banale

MOUNTAIN FOOD TALKS

STRATEGIE DI SOSTENIBILITÀ PER IL CIBO DI MONTAGNA

Qualità e sostenibilità: le parole chiave per il futuro del cibo di montagna.

Saluti e introduzione:
Rudi Margonari - Vice Sindaco di San Lorenzo in Banale
Samuele Aldrighetti - Presidente della Pro Loco di San Lorenzo in Banale

Modera **Alberto Faustini**, direttore del quotidiano "L'Adige" e "Alto Adige"

Ne parlano:
Antonella Bellutti - campionessa olimpica appassionata di alimentazione naturale
Elisabetta Nardelli - Responsabile Ufficio Produzioni trentine ed Eventi enogastronomici Trentino Marketing
Sergio Valentini - Presidente Slow Food Trentino Alto Adige e titolare della Locanda delle Tre Chiavi di Isera
Bruno Zanon - Componente del Comitato Scientifico di tsm-step Scuola per il governo del territorio e del paesaggio, referente del progetto AlpFoodWay per la valorizzazione del Patrimonio Alimentare delle Alpi

Ore 20.00

MOUNTAIN FOOD: L'ABBINAMENTO PERFETTO

Cena a base di piatti realizzati con i prodotti eccellenti del territorio, abbinati ad una selezione di vini trentini premiati in anteprima "Tre Bicchieri Gambero Rosso 2020"

Menu

Scrigno di cipolla dorata
Cotta al sale, formaggio di malga, nocciola tostata e spuma di patate di montagna
Proposto dallo chef Ivan Cornella,
Alpenpalace Luxury Hideaway & SPA
Con Trento Brut Rotari Flavio Ris. 2011 – Mezzacorona

Casonzei
Ripieni di zucca saltati con crema di Trentin Grana e mosto cotto
Proposto dallo chef Sergio Valentini,
Locanda delle Tre Chiavi di Isera, "Osteria Slow Food 2019"
Con Trentino Müller Thurgau Viàch 2018 – Corvée

Tema: la Ciuìga
Composizione evolutiva di un insaccato storico
Proposto dallo chef Sergio Cornella,
Hotel San Lorenzo di San Lorenzo in Banale
Con Trentino Pinot Nero Maso Cantanghel 2016 – Maso Cantanghel

Infuso d'erbe del Brenta
Azienda Agricola il Ritorno di San Lorenzo in Banale

Sella di cervo
Glassata al pino mugo delle Dolomiti con cipollotto brasato, scorzanera e ketchup di cachi
Proposto dallo chef Ivan Cornella,
Alpenpalace Luxury Hideaway & SPA
Con Teroldego Rotaliano V. Le Fron 2016 – De Vescovi Ulzbach

Dolci sapori d'autunno
Semifreddo alla castagna, marrone candito, biscotto alle noci e spuma al frutto degli dei
Proposta dal maestro pasticcere Giorgio Rigotti,
Pasticceria Dolci Note, Andalo
Accompagnati da Trentino Vino Santo 2003 – Toblino

Il Caffè Leone
Miscela top quality, torrefazione artigianale trentina

COSTO: Talks + Cena + Kit Sagra (programma, voucher, sconto acquisto stand ciuìga e gadget) 59,00 €
INFO E PRENOTAZIONI: Pro Loco San Lorenzo in Banale - Tel. 347 2926474 - mail: prolocosanlorenzoinbanale@gmail.com
Azienda per il Turismo Terme di Comano-Dolomiti di Brenta - Tel. 0465 702626 - mail: info@visitacomano.it

VENERDÌ 1 NOVEMBRE

Dalle ore 10.00 alle ore 19.30
APERTURA DEGLI STAND NEI VÒLTI

Ore 11.00, ritrovo presso la chiesetta di San Rocco a Pergnano
SAN ROCCO: PICCOLO GRANDE CAPOLAVORO AFFRESCATO
Visita guidata alla chiesetta

Ore 11.30, piazzetta di Berghi
BRINDISI CON TAGLIO INAUGURALE DELLA CIUÌGA
Saluto delle istituzioni, brindisi e taglio inaugurale della ciuìga

Ore 14.00
I SAPORI DEL TERRITORIO
Presentazione dei prodotti locali a cura della DEGES

Ore 15.00 e ore 16.00 – Casa del Parco C'era una volta
VISITA GUIDATA ALLA MOSTRA ETNOGRAFICA
A cura del Parco Naturale Adamello Brenta

Dalle ore 15.30
MUSICA ITINERANTE
Con i Triplo Malto Mortale: clarinetto, fisarmonica e chitarra

Dalle ore 21.00
MUSICA DAL VIVO E INTRATTENIMENTO NEGLI STAND DEL BORGO

SABATO 2 NOVEMBRE

Dalle ore 9.30 alle ore 19.30
APERTURA DEGLI STAND NEI VÒLTI

Ore 10.30, ritrovo presso la Casa del Parco C'era una volta
LE ANTICHE VILLE E LA CIUÌGA
Visita a San Lorenzo in Banale, borgo più Bello d'Italia e all'antico affumicatoio della ciuìga

Ore 14.00, parcheggio della frazione di Berghi
IL SENTIERO DELLA CIUÌGA
Passeggiata guidata lungo il Sentiero della Ciuìga
Durata: 3 ore circa - 7 km; adatta a tutti
Prenotazioni presso APT - Tel. 0465 702626 o presso Casa del Parco C'era una volta Tel. 0465 734040
In caso di maltempo la passeggiata verrà posticipata alla domenica con lo stesso orario

Ore 14.00
I SAPORI DEL TERRITORIO
Presentazione dei prodotti locali a cura della DEGES

ore 14.30, frazione Senaso
AUTUNNO SU CARTA
Laboratorio didattico per bambini alla scoperta delle piante e dei prodotti tipici autunnali dell'Ecomuseo della Judicaria
Partecipazione gratuita

Ore 15.00 e ore 16.00, Casa del Parco C'era una volta
VISITA GUIDATA ALLA MOSTRA ETNOGRAFICA
A cura del Parco Naturale Adamello Brenta

Ore 16.00
CORI NEI BORGHI
Musica itinerante lungo il percorso della Sagra della Ciuìga

Dalle ore 21.00
MUSICA DAL VIVO E INTRATTENIMENTO NEGLI STAND DEL BORGO

DOMENICA 3 NOVEMBRE

Dalle ore 9.30 alle ore 18.00
APERTURA DEGLI STAND NEI VÒLTI

Ore 10.30, ritrovo presso la Casa del Parco C'era una volta
LE ANTICHE VILLE E LA CIUÌGA
Visita a San Lorenzo in Banale, borgo più Bello d'Italia e all'antico affumicatoio della ciuìga

Ore 14.00
I SAPORI DEL TERRITORIO
Presentazione dei prodotti locali a cura della DEGES

Dalle ore 13.30
ALPEN ROSE
Musica con la fisarmonica di Mario Corradi

Ore 15.00 e ore 16.00, Casa del Parco C'era una volta
VISITA GUIDATA ALLA MOSTRA ETNOGRAFICA
A cura del Parco Naturale Adamello Brenta

Dalle ore 15.30
MUSICA E FOLKLORE
Con i Rendena Klange

Frazione Senaso

ANTICHI MESTIERI

I vicoli dell'antica villa di Senaso si animano con un percorso dedicato agli antichi mestieri e alle usanze di un tempo per scoprire e rivivere l'atmosfera rurale del passato

Frazione Berghi

LA CASA DELLA CIUIGA

Un piccolo spazio dedicato alla ciuiga, alla sua storia e al contesto in cui è nata: da cibo semplice e povero a prodotto tutelato Presidio Slow Food.
A cura della Famiglia Cooperativa Brenta Paganella

Frazione prato, vicino alla chiesa parrocchiale

CASA DEL PARCO C'ERA UNA VOLTA

VENERDÌ, SABATO E DOMENICA
Dalle ore 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 17.00

Mostra etnografica e punto informativo dell'Azienda per il Turismo Terme di Comano-Dolomiti di Brenta
Visite guidate a cura del Parco Naturale Adamello Brenta alle ore 15.00 e alle ore 16.00

LOCANDE GASTRONOMICHE

Punti di ristoro a cura delle associazioni locali con piatti a base di ciuìga

NOVITÀ 2019

LA LOCANDA DEGLI CHEF DEL BORGO

Solis Urna, frazione Senaso

BORGO DIVINO

Vini trentini e birre artigianali da degustare presso gli stand dedicati

DURANTE LA SAGRA...

LA FATTORIA DEGLI ANIMALI

Tanti animali da vedere, accarezzare e fotografare. Possibilità di fare giretti in groppa agli asinelli

UN GIRO IN E-BIKE

Possibilità di noleggio di mountain bike elettriche con visita guidata del borgo

DOTTOR CLOWN

Intrattenimento con i dottor Clown e truccabimbi per bambini

I RISTORANTI CONVENZIONATI DEL BORGO

DA VENERDÌ 1 A DOMENICA 3 NOVEMBRE

I menu dedicati alla ciuìga e ai prodotti tipici trentini nei ristoranti del borgo

AGRITURISMO FATTORIA ATHABASKA
Tel. 333 1328490

Muffin salati speck-formaggio-patata; Formaggella di malga con gelatina di uva Siebel, Zucca al rosmarino e Ciuìga del Banale, Athabaska chutney e pane casereccio con farine del Bleggio e del Lomaso; Insalata di cappuccio detox; Cheese Cake della fattoria con composta di uva fraga

AGRITURISMO IL RITORNO
Tel. 340 3175054

Fagottini di Creps con farcia di noci e bocconcini di ciuìga nostrana su letto di mousse di formaggi Trentini; Filetto morbido di maialino del Bleggio lardellato alla Ciuìga, purea di patate bio con zafferano del Banale e dadolata di rape rosse della val di Gresta con burro di malga; Torta casereccia alle mele bio con rabarbaro dell'orto e confettura di fragole

RISTORANTE HOTEL OPINIONE
Tel. 0465 734039

Rotolo di patate ripieno con cavolo cappuccio e ricotta al ragù bianco di ciuìga; Rondelle di ciuìga arrosto su crema di borlotti e sformato di patate; Tortini di mele e cannella con crema di sambuco

RISTORANTE HOTEL SAN LORENZO
Tel. 0465 734012

Delizia di mille foglie con crema di formaggi freschi di malga alle erbette di montagna e ciuìga del Banale; Tortelloni fatti in casa all'ortica selvatica ripieni di patate e ciuìga di San Lorenzo conditi con crema al burro; Stracotto di manzo delle nostre valli al Teroldego Rotaliano Riserva DOC con polenta Montanara, crauti e ciuìga del Banale

RISTORO DOLOMITI DI BRENTA
Tel. 0465 734052

Taglierino con ciuiga e formaggi di malga su letto di capussi; Tris di primi con pappardelle alla ciuiga, Spätzle tricolori allo speck e pinoli, Orzotto al mirtillo; Filetto di maialino con purèe di mela allo zenzero

RISTORANTE NEMBIA
Tel. 0465 730083

Genzianelle caserecce con pasta fresca fatta in casa al ragù di ciuìga; Polenta di Stori, verze brasate con pancetta, ciuìga e stinco di maiale al forno

RISTORANTE PIZZERIA ERICA
Tel. 0465 734400

Focaccia morbida con salumi tipici su letto di "capussi conciadi"; Lasagne gratinate al forno con verze "rostide" e ciuiga; Polentina di farina di Storo con fonduta di gorgonzola e croccante di ciuiga

DOVE DORMIRE

Regalati una vacanza alla Sagra della Ciuìga: scegli la struttura più adatta a te, qui l'accoglienza trentina è di casa

AGRITURISMO FATTORIA ATHABASKA San Lorenzo in Banale, loc. Deggia
www.athabaska.info - info@athabaska.info
Tel. 331 1328490 - 380 3158181

ALLOGGI CICLAMINO Dorsino
www.bbciclamino.it - info@bbciclamino.it
Tel. 339 5472915 - 333 8395570

GARNI LILLY San Lorenzo in Banale
www.garnililly.it - info@garnililly.it
Tel. 0465 734159

HOTEL CASTEL MANI San Lorenzo in Banale
www.hotelcastelmani.it - info@hotelcastelmani.it
Tel. 0465 734017 - 0465 734548

HOTEL CIMA TOSA San Lorenzo in Banale
www.hotelcimatosa.it - info@hotelcimatosa.it
Tel. 0465 730005

HOTEL OPINIONE San Lorenzo in Banale
www.hotelopinione.com - info@hotelopinione.com
Tel. 0465 734039

HOTEL SAN LORENZO San Lorenzo in Banale
www.hotelsanlorenzo.net - info@hotelsanlorenzo.net
Tel. 0465 734012

Condividi i momenti più belli della sagra: utilizza gli # ufficiali:
#sagradellaciuiga #comanodigusto #visitacomano

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 (km 100).

Terme di Comano
Dolomiti di Brenta
Azienda per il Turismo

Per informazioni:
Azienda per il Turismo
Terme di Comano-Dolomiti di Brenta
Via C. Battisti 74 - 38077 Comano Terme (TN)
Tel. 0465.702626 - info@visitacomano.it
www.visitacomano.it

La Sagra della Ciuìga è organizzata dalla Pro Loco San Lorenzo in Banale in collaborazione con il Comune di San Lorenzo Dorsino e l'Azienda per il Turismo Terme di Comano-Dolomiti di Brenta

Un sentito ringraziamento alle frazioni di Berghi, Pergnano, Senaso e ai proprietari dei vòlti, alle associazioni partecipanti, ai volontari, ai Vigili del Fuoco Volontari di San Lorenzo in Banale e Dorsino, ai Carabinieri in congedo di San Lorenzo e Dorsino, alla polizia locale e alla Stazione dei Carabinieri di San Lorenzo Dorsino

TERME DI COMANO

FAMIGLIA COOPERATIVA BRENTA PAGANELLA

La Cassa Rurale

BACINO IMBRIFERO MONTANO

CIRCOLO A.C.L.I. SAN LORENZO IN BANALE

Crediti fotografici: M. Simonini, G. Iobi, M. Corradi, C. Boni e Archivio APT