

# 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 affumarle. 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](mailto: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.



PARCO NATURALE  
ADAMELLO BRENTA  
Geopark

Naturalmente Vostro

**UO.MO**  
LEGGERO COME  
UNA MONTAGNA

**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](http://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](http://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, ciuìga 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 in bronzon o cotechino della fattoria con purè di patate dell'orto

Athabaska cheesecake

### AZIENDA AGRICOLA IL RITORNO

T 340 3175054

Tagliatelle caserecce al Teroldego, la ciuìga, 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 ciuìga: fettine di ciuìga stagionata con insalata di patate, polenta di farina di Storo e ciuìga arrostita al burro, bocconcini di ciuìga lessata e crauti della tradizione

### RISTORANTE IL SOFFIO

T 351 4745329

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

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

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

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

### RISTORANTE SAN LORENZO

T 0465 734012

Fagottino di carne salada delle nostre valli ripieno alla crema di formaggi e ciuìga, 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 ciuìga, 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 ciuìga

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 ciuìga del Banale. Ravioli al radicchio tardivo con burro fuso

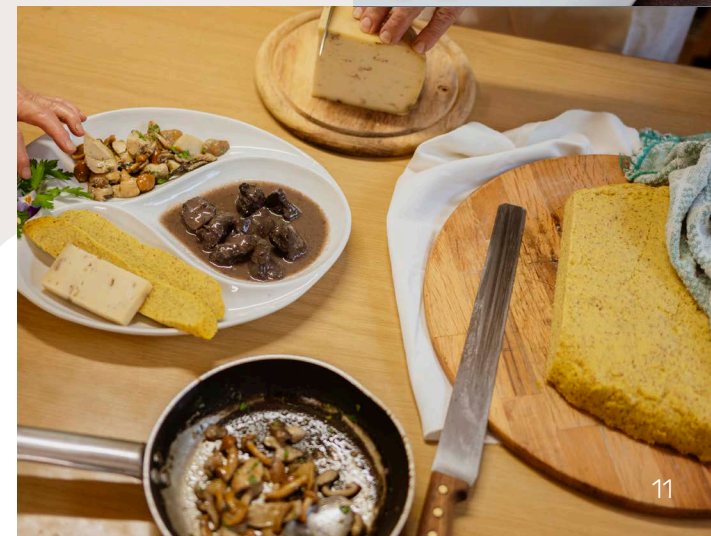
Costolette di cervo in salsa di mirtillo con quenelle di polenta di Storo e contorno di verza stufata

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

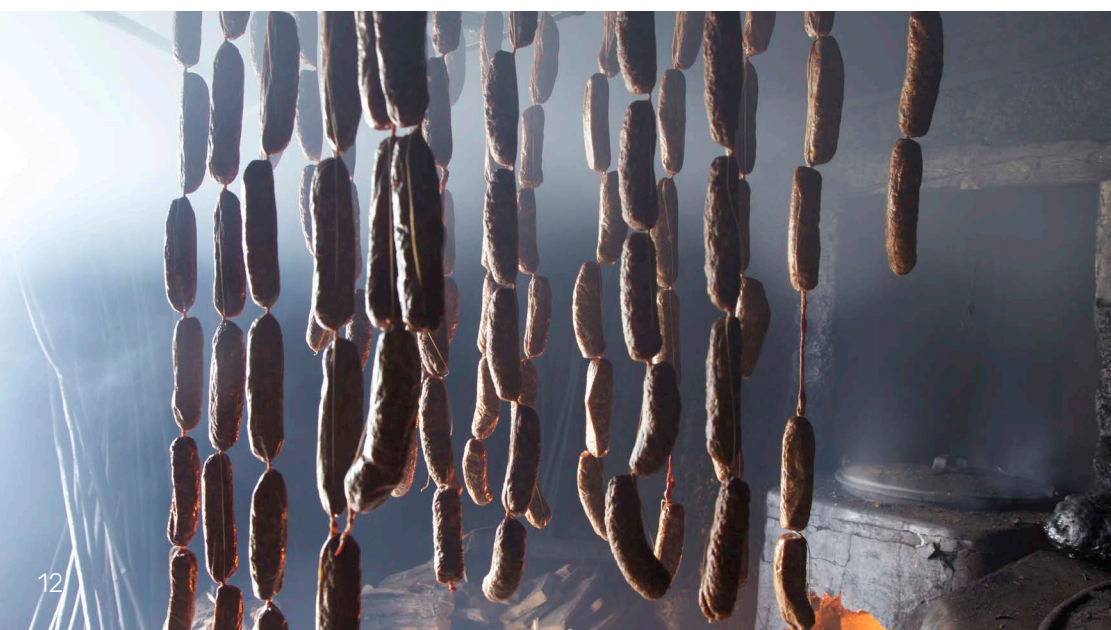
Dalle ore 20.00  
MUSICA DAL VIVO E INTRATTENIMENTO NELLE LOCANDE GASTRONOMICHE



## 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 volt dell'artigianato locale



## LOCANDE GASTRONOMICHE

Apertura delle locande a cura delle Associazioni locali dove gustare piatti a base di ciùga 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 ciùga**

### TAGLIO DELLA CIÙGA

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 ciùga

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 ciùga 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 ciùga

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 ciùga

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**

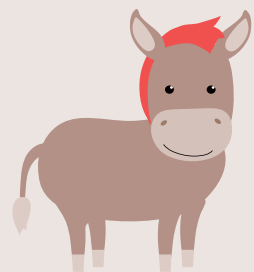
**DOMENICA  
2 NOVEMBRE**

**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

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 Cuvèe 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

## A CASA OSÈI

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

# DOLOMITI WINE EXPERIENCE

## CON LE CANTINE DELLA PIANA ROTALIANA KÖNIGSBERG

DOMENICA  
2 NOVEMBRE

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](http://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](http://www.villapiccola.it)



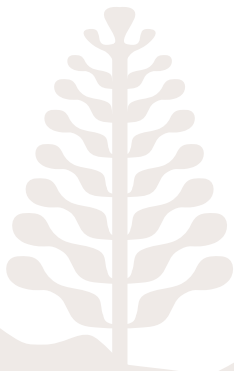
## A CASA OSÈI

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

€ 15 a persona

# 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

**BORGO 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

**BORGO 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 ciuìga

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 magnesiacca, 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](http://www.athabaska.info)

### AFFITTACAMERE DOLCE VITA AMBIEZ

T 0465 730026 | [www.dolcevitaambiez.it](http://www.dolcevitaambiez.it)

### AFFITTACAMERE FONTANELLA

T 0465 734697 | [www.rbfontanella.it](http://www.rbfontanella.it)

### B&B AL BORGO

T. 328 8415840 | [www.bbalborgo.com](http://www.bbalborgo.com)

### B&B LOGGE DEI PAROLOTI

T 339 5472915 | [www.bbciclamino.it](http://www.bbciclamino.it)

### BEOHOTEL

T. 0465 734171 | [www.beohotel.it](http://www.beohotel.it)

### CHALET TORCEL AFFITTACAMERE

T. 345 7664328 | [www.torcelfittacamerebar.it](http://www.torcelfittacamerebar.it)

### GARNI LILLY

T 0465 734159 | [www.garnililly.it](http://www.garnililly.it)

### HOTEL CASTEL MANI

T 0465 734017 | [www.hotelcastelmani.it](http://www.hotelcastelmani.it)

### HOTEL OPINIONE

T 0465 734039 | [www.hotelopinione.com](http://www.hotelopinione.com)

### HOTEL SAN LORENZO

T 0465 734012 | [www.hotelsanlorenzo.net](http://www.hotelsanlorenzo.net)

### IL SOFFIO CAMERE NEL BOSCO

T. 351 4745329 | [www.ilsoffio.net](http://www.ilsoffio.net)

### Nei dintorni

### GRAND HOTEL TERME DI COMANO

T. 0465 763400 | [www.ghtcomano.it](http://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](http://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 Osè - Via per Promeghin, 4  
San Lorenzo Dorsino

**T 0465 734040**

**info@sanlorenzodorsino.it**

**www.sanlorenzodorsino.it**

Follow us



**@visitsanlorenzodorsino**



CIRCOLO ACLI  
SAN LORENZO DORSINO