

SAGRA della Ciliga

INSIEME DA VENTICINQUE ANNI



Dal 30 ottobre all'1 novembre 2026

CENA STELLATA D'ANTEPRIMA - 23 OTTOBRE
Chef Peter Brunel incontra i Cuochi del Borgo

Carissimi,

con l'arrivo dell'autunno, i suoi colori, le giornate che si accorciano e quell'aria che profuma di bosco e di raccolto, torna uno degli appuntamenti più attesi e amati della nostra comunità: la Sagra della Ciuiga.

Quest'anno, però, ci ritroviamo a vivere un'edizione davvero speciale: è la 25ª Sagra della Ciuiga. Un traguardo importante, che non rappresenta soltanto il susseguirsi di venticinque appuntamenti, ma racconta venticinque anni di storia, di persone, di volontariato, di tradizione e di profondo amore per il nostro territorio. Per celebrare questo anniversario è doveroso fermarsi per un momento e ricordare da dove siamo partiti. Era il 2002 quando, nella frazione di Prusa, prendeva vita la prima edizione. Erano gli inizi di una manifestazione che forse allora nessuno avrebbe immaginato potesse arrivare così lontano: una festa nata per valorizzare un prodotto della nostra tradizione, ma che portava già dentro di sé la volontà di una comunità di raccontare le proprie radici, di stare insieme e di condividere con gli altri ciò che aveva di più autentico.

La ciuiga, infatti, non è mai stata soltanto un prodotto gastronomico. È il frutto di una cultura contadina e familiare, di un sapere tramandato nel tempo. È legata a quei mesi invernali nei quali le famiglie si riunivano per la lavorazione della carne e per preparare gli insaccati: era faticosa, era lavoro, ma era anche un momento di festa, collaborazione e condivisione.

La Famiglia Cooperativa Brenta Paganella è proprietaria del marchio "Ciuiga del Banale", con il quale produce e commercializza questo particolare salume diventato Presidio Slow Food. Un insaccato unico, in cui alla polpa tritata di maiale vengono mescolate le rape bianche macinate. Sulla base del disciplinare Slow Food, i maiali devono essere allevati in Trentino e le rape bianche prodotte nel territorio.

Un valore enogastronomico e culturale che ha portato alla Sagra anche l'importante riconoscimento ufficiale di "Sagra di qualità", conferito dall'UNPLI (Unione Nazionale Pro Loco d'Italia), a testimonianza del livello di eccellenza raggiunto.

Da quella semplicità iniziale è nata una tradizione che abbiamo saputo custodire e trasformare in un patrimonio di tutta la comunità. Le prime edizioni nella parte più bassa del paese a Prusa hanno rappresentato l'inizio di questo percorso; poi, con il crescere dell'interesse e della partecipazione, è emersa la necessità di trovare spazi più ampi. Alla ottava edizione la Sagra ha compiuto un altro passo importante, trasferendosi per potersi ampliare e accogliere sempre più persone — un percorso interrotto solo temporaneamente nel 2020 a causa dell'emergenza Covid. È stato un cambiamento logistico, certamente, ma anche il segno concreto che quella piccola festa nata nel 2002 aveva ormai assunto una dimensione nuova.

Da allora il cammino è continuato, anno dopo anno. La Sagra è cresciuta insieme al nostro paese, ha coinvolto sempre più persone, ha rafforzato la collaborazione tra associazioni, cittadini, attività economiche e istituzioni, facendo conoscere la nostra realtà ben oltre i confini locali. Un percorso impregiato anche dal riconoscimento della manifestazione da parte delle istituzioni nazionali per il ruolo fondamentale svolto dalla Pro Loco.

Ma arrivati a questo venticinquesimo anniversario, il pensiero più importante va soprattutto alle persone comuni. A chi non è mai salito su un palco e non ha mai avuto un ruolo istituzionale, ma ha dedicato ore e giornate alla preparazione della festa. A chi ha cucinato, organizzato, montato, smontato, accolto, servito, pulito. A chi ha messo a disposizione il proprio tempo, aperto le porte della propria casa e della propria attività, lavorando dietro le quinte senza cercare riconoscimenti. A chi c'era alla prima edizione del 2002 e a chi si è aggiunto lungo il cammino. Se oggi celebriamo 25 anni di Sagra, è soprattutto grazie a voi.



Ilaria Rigotti

Sindaca
San Lorenzo Dorsino



La Pro Loco di San Lorenzo in Banale ha saputo raccogliere queste energie e trasformarle in un progetto comune. La Sagra della Ciuiga è diventata così uno strumento per valorizzare il territorio, promuovere le nostre tradizioni, sostenere le attività locali e rafforzare i legami tra le persone. La Sagra ci ha insegnato che una tradizione è viva solo quando viene vissuta, condivisa e trasmessa alle nuove generazioni.

E noi oggi abbiamo la responsabilità di continuare questo percorso: ricordare ciò che siamo stati, custodire la nostra identità, ma avere anche il coraggio di guardare avanti e continuare ad aprirci a chi viene a visitarci.

Anni fa, nella frazione di Prusa, iniziava una storia. Oggi, venticinque edizioni dopo, quella storia continua grazie a tutti coloro che, con passione e generosità, rendono la Sagra della Ciuiga uno degli appuntamenti più significativi della nostra terra.

A nome dell'Amministrazione comunale desidero rivolgere un sincero e profondo ringraziamento alla Pro Loco, ai suoi volontari, alle associazioni, agli operatori economici, agli espositori, alle istituzioni, alle forze dell'ordine e a tutti i cittadini che continuano a credere nel valore di questa festa. Un grazie a chi ha costruito la Sagra nel passato, a chi la rende possibile oggi e a chi avrà il compito di portarla avanti domani. E un grazie speciale a voi, cari visitatori e ospiti, che con la vostra presenza date significato e vita a questa manifestazione.

Venticinque edizioni sono una grande storia, ma sono anche un nuovo inizio. Che questa 25ª Sagra della Ciuiga sia una festa della memoria, dell'orgoglio e della comunità, ma anche un felice augurio per il futuro.

Con gratitudine e affetto, buona 25ª Sagra della Ciuiga a tutti!



Roberto Failoni

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

A San Lorenzo Dorsino, con la venticinquesima edizione della Sagra della Ciuiga, si valorizza un prodotto che racchiude in sé, oltre alla qualità, il racconto della vita in un ambiente di montagna come il nostro. La storia e l'identità vengono messe in primo piano, a disposizione di chi voglia apprezzare il territorio nel suo complesso. Un insaccato, la Ciuiga, nato infatti dal bisogno di utilizzare al meglio quanto l'ambiente e il lavoro erano in grado di offrire alle famiglie. Un esempio della capacità e dell'adattamento al contesto delle comunità in cui questo insaccato si è diffuso. Col tempo ne è stata riconosciuta la tipicità che ormai da diversi anni viene celebrata con un appuntamento suggestivo e imperdibile come la Sagra, che offre un'esperienza di immersione nell'identità locale che sa di autentico e di buono. Grazie ad appuntamenti come questo, il Trentino si caratterizza come

un territorio ospitale anche in periodi dell'anno tradizionalmente caratterizzati da un minore afflusso turistico ed è pronto a farsi scoprire ed apprezzare da chi cerca occasioni per gustare produzioni tipiche in contesti suggestivi animati da comunità orgogliose della propria storia. Eventi come questo non interessano solo i paesi in cui si svolgono ma hanno un valore notevole per tutto il Trentino sotto il profilo della comunicazione e sono coerenti con gli indirizzi più attuali della promozione. Un traguardo considerevole come quello raggiunto dall'edizione 2026 è poi il risultato di un impegno corale che coinvolge molte realtà e numerose persone. Il volontariato si conferma una risorsa preziosa per mettere in moto le energie migliori della comunità. Grazie a questa presenza e alla capacità di lavorare in sinergia tra attori diversi, il Trentino riesce a confermare anno dopo anno il successo di appuntamenti che per molte persone si trasformano in emozioni e ricordi da condividere. Sono convinto che anche l'edizione di quest'anno sarà un successo ed auguro a tutti di apprezzare pienamente la Sagra della Ciuiga e l'ospitalità che una comunità intera ha dedicato a chi sceglie di avvicinarsi ad un'eccellenza della nostra filiera alimentare. Un ringraziamento alla Pro Loco, al Comune e alle tante Associazioni coinvolte. Buona sagra a tutti!

Venticinque anni di Sagra della Ciuiga raccontano una storia di tradizione, volontariato e profondo amore per il nostro territorio. La Sagra è certamente il momento più atteso e visibile, ma rappresenta solo una parte dell'impegno della Pro Loco. Un lavoro che continua durante tutto l'anno, attraverso iniziative, eventi e collaborazioni capaci di mantenere viva la comunità, custodire la nostra identità e valorizzare San Lorenzo Dorsino. Dietro ogni manifestazione ci sono persone che scelgono di donare gratuitamente tempo, energie e competenze. È grazie a questa dedizione, spesso silenziosa, che le idee diventano occasioni di incontro, accoglienza e promozione del territorio. Il mio ringraziamento va a chi ha dato vita alla Sagra e l'ha accompagnata fino a questo importante anniversario; al Consiglio direttivo, ai volontari, alle associazioni, agli abitanti di Berghi e Pergnano, alle istituzioni e a tutti coloro che continuano a credere nel valore della nostra comunità. Perché una Pro Loco non organizza soltanto eventi: crea legami, tramanda tradizioni e lavora ogni giorno affinché un territorio possa raccontarsi, crescere ed essere vissuto con orgoglio. Benvenuti alla 25ª Sagra della Ciuiga.



Samuele Aldrichetti

Presidente
Pro Loco
San Lorenzo in Banale



Alberto Bosetti

Presidente
Consorzio Borgo Vivo

di aprire le porte del nostro Borgo e raccontare a chi arriva la nostra storia, i nostri sapori e il nostro modo di stare insieme. La Ciuiga è il simbolo di questa storia, ma dietro ogni edizione ci sono volontari, associazioni, produttori, artigiani, attività e tante persone che scelgono di mettersi in gioco. A tutti loro va il mio più sincero grazie. Celebrare 25 anni significa guardare con orgoglio a ciò che è stato, ma anche guardare avanti. Perché una tradizione è davvero viva quando sa rinnovarsi senza perdere le proprie radici. Buona 25ª Sagra della Ciuiga a tutti!

C'è un legame storico, molto forte, tra la Ciuiga del Banale creata 150 anni fa e la Famiglia Cooperativa che quest'anno ha compiuto 133 anni. È un legame che intendiamo valorizzare proprio in occasione del 25° anniversario della Sagra, evento eccezionale che richiama a San Lorenzo appassionati non solo da tutto il Trentino, ma anche dalle regioni del Nord Italia. La Ciuiga del Banale è l'unico salume della tradizione trentina (e nazionale) a unire la norcineria ai frutti della terra, fondendo la carne suina con la rapa bianca. Non è semplicemente un prodotto, bensì la testimone di una storia vera, che risale all'Ottocento. È identità di un territorio preciso, inserito tra i Borghi più belli d'Italia. La Ciuiga del Banale non è nata per marketing, non è stata costruita a tavolino. È nata dalla necessità, dalla povertà, dall'ingegno della comunità di San Lorenzo e proprio per questo ha valori che gli altri salumi prodotti in Trentino non hanno: la memoria collettiva, la cultura popolare, l'autenticità. Dal 5 al 13 dicembre la Ciuiga del Banale sarà la protagonista dello stand realizzato in partnership con la Pro Loco di San Lorenzo alla manifestazione internazionale Artigiano in Fiera che si terrà alla Fiera di Milano a Rho.



Gianni Benedetti

Presidente Famiglia
Cooperativa Brenta
Paganella

25 ANNI DI STORIA

BUON COMPLEANNO SAGRA!

Ci sono sapori che raccontano un luogo. E poi ci sono sapori che, nel tempo, diventano parte della sua identità.

La Ciuiga del Banale è uno di questi. Nata dall'ingegno della nostra gente di montagna, dall'incontro tra carne di maiale e rape bianche, è diventata nel tempo un simbolo autentico della nostra terra: **semplice, unica, profondamente legata alle nostre radici.**

Poi è arrivato il giorno in cui qualcuno ha pensato: perché non farle una festa?

Da quella domanda è cominciato **un viaggio che dura da 25 anni.**

La Ciuiga ha lasciato le nostre montagne per incontrare il mondo: è entrata nel Presidio Slow Food, ha raggiunto il Salone del Gusto, le cucine di grandi chef, la televisione e persino MasterChef. La Sagra è cresciuta, ha accolto migliaia di persone e ha ricevuto il Marchio Sagra di Qualità UNPLI, prima sagra in Trentino a ottenerlo.

Ma il traguardo più bello non è un premio né un numero.

È il legame che questa festa ha creato tra San Lorenzo Dorsino e chi viene a conoscerlo. Dietro ogni Sagra della Ciuiga ci sono persone, mani, sorrisi, tempo e passione. Ci sono volontari, associazioni, famiglie e abitanti che, anno dopo anno, trasformano il paese in una festa e fanno vivere una tradizione.

Perché la Sagra della Ciuiga non è soltanto una festa.

È San Lorenzo Dorsino che si racconta, si ritrova e accoglie.

Da 25 anni la storia continua. Insieme.



2002

La prima edizione

La Sagra della Ciuiga nasce a Prusa

2005

La Sagra va in TV

Protagonisti di una puntata di Melaverde

2007

10.000 visitatori

La Sagra conquista un pubblico sempre più ampio

2008

Un borgo tra i più belli d'Italia

San Lorenzo entra nel club dei Borghi più belli d'Italia

2009

Nuovi luoghi, stessa passione

La Sagra si trasferisce a Berghi e Pergnano

2018

Il riconoscimento della qualità

La Sagra ottiene il marchio Sagra di Qualità

2020

La Ciuiga arriva a MasterChef

La nostra specialità conquista la ribalta nazionale

2021

Più forti della pandemia

La Sagra non si arrende e guarda avanti

2023

30.000 visitatori

Un traguardo che racconta il successo di una festa

2026

25 anni di storia

La tradizione continua, con lo stesso entusiasmo di sempre



25

ANTEPRIMA SAGRA

**UNA TAVOLA. UNA STELLA. UN BORGO.
E UN INGREDIENTE CHE
DA 25 ANNI CI RIUNISCE ATTORNO
ALLA STESSA STORIA.**

**VENERDÌ
23 OTTOBRE**

**Ore 19.30
Ristorante Beohotel**

CENA STELLATA D'ANTEPRIMA

**Peter Brunel incontra i Cuochi
del Borgo**

Peter Brunel è tra gli chef più noti della ristorazione trentina. Classe 1975, originario della Val di Fassa. Dopo il diploma all'Istituto alberghiero di Tesero si trasferisce a Bolzano dove inizia a muovere i primi passi nell'alta cucina sotto la guida dello Chef Giorgio Nardelli. Approda poi a Villa Negri di Riva del Garda dove, a soli 28 anni, conquista la prima stella Michelin. Nel 2014 inizia il periodo toscano della sua carriera. Diviene Executive Chef per la Lungarno Collection della famiglia Ferragamo. Nel 2015, al ristorante Borgo San Jacopo, guadagna la seconda stella Michelin della carriera. Nel 2019 inizia l'impresa del Peter Brunel Ristorante a Arco. Dopo appena un anno dall'apertura arriva il riconoscimento della Stella Michelin.

PRENOTAZIONE
T 0465 734040 | info@sanlorenzodorsino.it
€ 125 a persona, abbinamento vini incluso



MENU

WELCOME DRINK

Finger Food

Terre di Ciuğa

Piantina germogliata, maionese alla Ciuğa, uova di trota ed erba cipollina

Dolce e Salato

Macaron al Trentingrana, polvere di Ciuğa e tartufo nero

Gin Tonic Tassoni • alcolico e analcolico
Soft drink Tassoni • Succo di mela trentino
Acqua Surgiva

DINNER

Pensando al Carpaccio Cipriani in Trentino

Cervo della Rendena, salsa Cipriani e rapa bianca pensando alla Ciuğa

Altemasi Riserva Graal • Chardonnay Pinot Nero • Cavit

Quando la Ciuğa è fresca

Riso, rafano, mela, barbabietola e Ciuğa cotta al vapore

Pief • Pinot Grigio • Maso Caliarì

Stracotto per un motivo: è la Ciuğa?

Stracotto di musetto al Teroldego, zucca, foglie di senape e sfoglia di Ciuğa al whisky
Vigilius • Teroldego Rotaliano • De Vescovi Ulzbach

Quando il caffè si chiama Leone

Bonet all'amaretto, mantecato ghiacciato al caffè e cioccolato fondente

Gin Vin • Gin Tonic by Peter Brunel
Acqua Surgiva • Caffetteria

Possibili alternative per celiaci e specifiche intolleranze, da segnalare al momento della prenotazione.



AL MANIERO DEL BORGO

IL PADIGLIONE DEL 25° ANNIVERSARIO

Per la 25ª Sagra della Ciuiga nasce un luogo speciale dove vivere la festa. Un ambiente caldo e accogliente dove i sapori del territorio incontrano le birre artigianali trentine e il piacere di stare insieme. Tra eventi speciali, show cooking, DJ set con ospiti internazionali e degustazioni, ogni momento è un'occasione per festeggiare.

Entra, accomodati e brinda con noi!

VENERDÌ 30 OTTOBRE

Ore 9.00
**APERTURA CON
CAFFETTERIA E BAR**

Ore 12.00
**APERTURA DELLA
CUCINA TIPICA**

Ore 15.30
RAPA E CIUIGA

Show cooking con
Gianluca Pittigher e
degustazione di vini
della Cantina Marco
Donati di Mezzocorona

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
A pagamento
Vedi pagina dedicata

Ore 17.30
**L'APERITIVO
DEL VENERDÌ**

Ore 19.00
**APERTURA DELLA
CUCINA TIPICA**

Dalle ore 21.00
DJ SET

con Filippo Scalone
e a seguire il DJ
nazionale Samuele
Sartini accompagnato
dal violino luminoso di
Andrea Casta

SABATO 31 OTTOBRE

Ore 9.00
**APERTURA CON
CAFFETTERIA E BAR**

Ore 11.30
TAGLIO DELLA CIUIGA

Apertura ufficiale della
25ª Sagra della Ciuiga
con la Banda Sociale
di Storo

Ore 12.00
**APERTURA DELLA
CUCINA TIPICA**

Ore 15.30
LA CIUIGA DI UNA VOLTA

L'arte della lavorazione
artigianale della Ciuiga
con Remo Buratti e
degustazione di vini
della Cantina De Vigili
di Mezzolombardo

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
A pagamento
Vedi pagina dedicata

Ore 17.30
**L'APERITIVO DEL
SABATO**

Ore 19.00
**APERTURA DELLA
CUCINA TIPICA**

Dalle ore 21.00
CIUIGA AFTER DARK

con DJ Filippo Scalone
& Vocalist

DOMENICA 1 NOVEMBRE

Ore 10.00
**APERTURA CON
CAFFETTERIA E BAR**

Ore 12.00
**APERTURA DELLA
CUCINA TIPICA**

Ore 15.30
**TERRA & LAGO:
TARTELLETTA AL
SALMERINO**

Show cooking
con Pietro Fiore e
degustazione di birre
artigianali trentine

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
A pagamento
Vedi pagina dedicata

Ore 18.00
**ESTRAZIONE BIGLIETTO
VINCENTE LOTTERIA**

LOTTERIA DELLA SAGRA

Primo premio: un weekend per
due persone al Grand Hotel Terme
di Comano con ingresso alla
Thermal SPA. Biglietti in vendita al
Maniero del Borgo e nelle locande
gastronomiche

Regolamento e risultati:
www.prolocosanlorenzoinbanale.it

CUCINA DEL MANIERO

Tagliolini al ragù di ciuiga al profumo
di pino mugo

Bocconcini di salmerino, cavolo cappuccio
e mirtilli di bosco

Orzotto con ciuiga mantecato al Trentingrana
Crostatina ai piccoli frutti di bosco

Vini della Cantina Kurtatsch di Cortaccia (BZ)

Per tutti i tre giorni è attivo il servizio
Kinder Garden per far divertire i più piccoli
e con proposte di menu per bambini.

BIRRAIOLI ARTIGIANALI

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



25

AL MANIERO DEL BORGO ACCENDI LA NOTTE!

**VENERDÌ
30 OTTOBRE**

Dalle ore 21.00

DJ SET

**con
Samuele Sartini DJ
Andrea Casta
Filippo Scalone DJ**

**SABATO
31 OTTOBRE**

Dalle ore 21.00

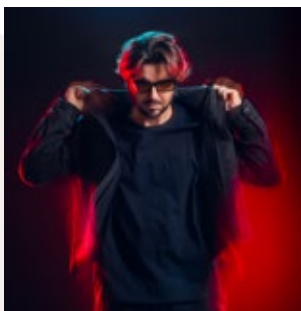
**CIU'GA AFTER DARK
HALLOWEEN PARTY**

**con
Filippo Scalone DJ**

SAMUELE SARTINI
**Il DJ che fa ballare
il mondo**

DJ e producer di fama internazionale, è protagonista della scena dance con hit planetarie come Seek Bromance e Seek Love, realizzata con la superstar brasiliana Alok. Nel corso della sua carriera ha firmato remix ufficiali per icone della musica come Adriano Celentano, Vasco Rossi, Jovanotti e Cesare Cremonini. Con il suo sound inconfondibile e un'energia travolgente, porta nelle consolle dei club e dei grandi eventi tutta la carica della dance internazionale. Hit esplosive e un'unica missione: far scatenare il dancefloor!

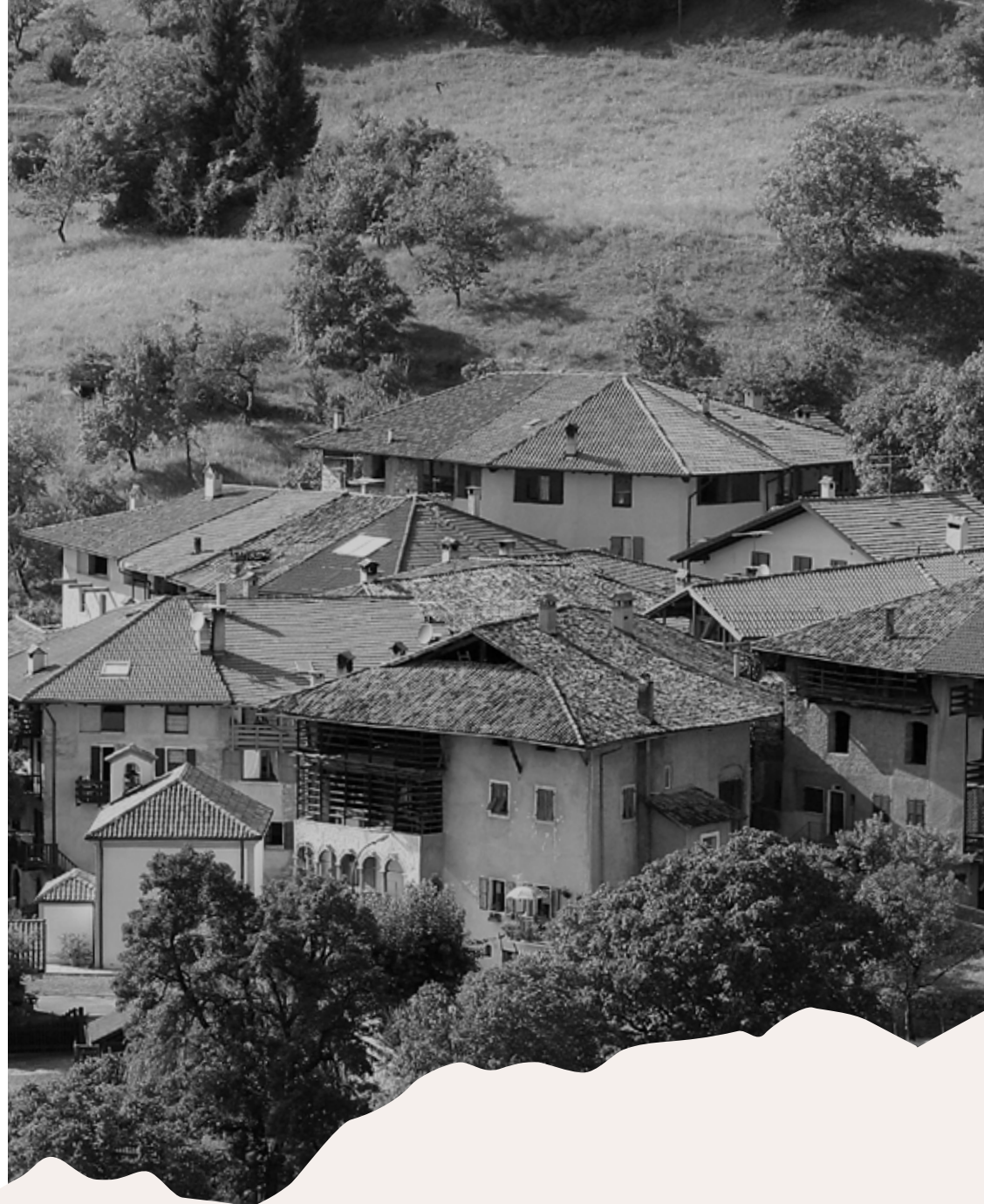
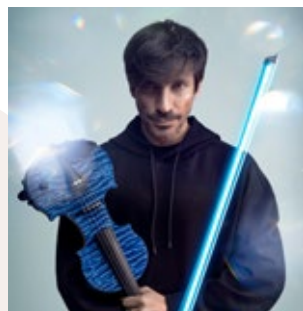
SAMUELE SARTINI



ANDREA CASTA
**Il violino che accende
il dancefloor!**

Violinista, cantante e performer internazionale, ha conquistato i palchi e i club più esclusivi con il suo inconfondibile violino elettrico e il celebre archetto luminoso. Protagonista di festival ed eventi in oltre 20 Paesi, fonde musica e spettacolo in un'esperienza esplosiva, attraversando le sonorità House, Techno, Edm, Lounge, Deep. Le collaborazioni con i migliori DJ italiani e internazionali lo hanno portato a firmare produzioni dance originali, in un mix di talento ed energia capace di rendere ogni evento indimenticabile.

ANDREA CASTA



AL MANIERO DEL BORGO TRENTINO TASTE EXPERIENCE

FOOD, WINE & BEER

SU PRENOTAZIONE
T. 0465 734040
€ 20 a persona

Tre appuntamenti per immergersi nella cucina trentina, incontrare i protagonisti del gusto e scoprire le eccellenze enogastronomiche del territorio. Un viaggio tra tradizioni, sapori autentici e specialità tutte da assaporare!

Vieni a gustare il Trentino!

VENERDÌ 30 OTTOBRE

Ore 15.30

RAPA E CIUĞA

**Show Cooking
con Gianluca Pittigher**

Nato ad Andalo, è cresciuto tra l'albergo di famiglia e le cucine di Norbert Niederkofler, Enrico Bartolini al MuDEC e Alfio Ghezzi. Oggi la sua cucina nasce dalla montagna trentina, dove il tempo è ingrediente centrale: fermentazioni, conserve e cotture lente diventano strumenti per esprimere il territorio. Un metodo che unisce tecnica e gusto in una cucina personale e riconoscibile.



WINE EXPERIENCE

Cantina Marco Donati | Mezzocorona

presenta

Spumante Trento DOC Brut Metodo Classico
Müller Thurgau Trentino DOC Albeggio
Teroldego Rotaliano DOC Marco Donati

SABATO 31 OTTOBRE

Ore 15.30

LA CIUĞA DI UNA VOLTA

**Dimostrazione di lavorazione tradizionale
con Remo Buratti**



Storico macellaio della Famiglia Cooperativa Brenta Paganella, produttrice ufficiale della Ciuğa del Banale. Per decenni è stato custode della ricetta di questo insaccato con le rape, contribuendo a preservare una tradizione gastronomica profondamente radicata nel territorio. Oggi si gode la pensione, tra giri in bicicletta e viaggi alla scoperta del mondo, portando con sé la sapienza di un mestiere antico.

WINE EXPERIENCE

Cantina De Vigili | Mezzolombardo

presenta

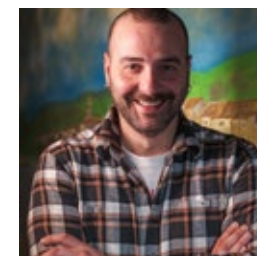
Trento Doc Controcorrente
Pinot Grigio Controcorrente Vigneti delle Dolomiti
Teroldego Controcorrente Vigneti delle Dolomiti

DOMENICA 1 NOVEMBRE

Ore 15.30

TERRA & LAGO: TARTELLETTA AL SALMERINO

**Show Cooking
con Pietro Fiore**



Chef e gestore, insieme a Silvia, della Casina Bruniol, ristorante e bike chalet a Molveno, e del bistrot La Lecconeria, nel centro del paese. Originario della Campania, ha trovato in Trentino casa e ispirazione. La sua cucina intreccia le tradizioni del Sud Italia con i sapori delle Dolomiti, unendo ingredienti mediterranei e materie prime locali in un dialogo tra culture e territori.

BEER TASTING TRENTINO

con le birre trentine di

Birrificio Rethia
5+ Birrificio artigianale
Birra Pejo – Birrificio Artigianale Pejo
Esperar Brewing

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.

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

BOTEGA DEL GARDA

Cicchetti di polenta
brustolda con ciuiga
Uova di montagna
Panino con carne salada
Vini abbinati: Azienda
Agricola Skomina di Mori
Vendita di olio, pasta,
distillati e carne salada

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
Bicchiere di brodo caldo
Vini abbinati: Cantina De
Vigili di Mezzolombardo
Il tortel de patate è senza
glutine e lattosio

ENOTECA DEI BECHI DA DORSIN

Tagliere d'acqua dolce
Tagliere di terra
Specialità tirolesi
Strudel con crema di
vaniglia
Vini abbinati: Cantina
Toblino di Sarche

IL CHIOSCO DEL BORGO

Mela in camicia
Ciuiga di cioccolato
Vin brulè
Cioccolata calda e tè
caldo
Vini abbinati: Agraria
Riva del Garda

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 al ragù di ciuiga
Canederli agli spinaci con
burro fuso
Focaccia e pizza con
ciuiga
Ciuiga di cioccolato
Vini abbinati: Agraria Riva
del Garda

AL MANIERO DEL BORGO

Tagliolini al ragù di ciuiga
al profumo di pino mugo
Bocconcini di salmerino,
cavolo cappuccio e
mirtilli di bosco
Orzotto con ciuiga
mantecato al
Trentingrana
Crostatina ai piccoli frutti di
bosco
Vini abbinati: Cantina
Kurtatsch di Cortaccia
(BZ)

Spazio con menu
per bambini

OSTERIA AMATORI CALCIO STENICO SAN LORENZO

Spatzle al ragù di ciuiga o
al burro
Gulasch con cavolo
cappuccio
Patatine fritte
Mini tagliere con ciuiga
fresca, formaggio e
cavolo cappuccio
Vini abbinati: Istituto
Agrario San Michele
all'Adige

OSTERIA DE LA BANDA

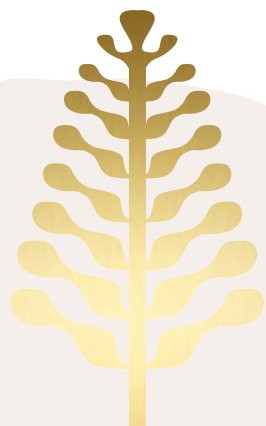
En Gnoc, na patata
e la ciuiga
Tagliere con ciuiga lessa,
formaggio, cappuccio,
patate alla tirolese e pane
El bro brusà e la ciuiga
Panino con ciuiga
Crepes dolci con nutella
o marmellata
Panna cotta
Vini abbinati: Cantina
Donati Marco di
Mezzocorona

LOCANDA CASTEL STENICO

Gnocchi di polenta su
fonduta di formaggi
d'alpeggio con ragù di
ciuiga
Polenta di patate del
Lomaso con salsiccia o
baccalà, crauti e ciuiga
Trippa in brodo o alla
parmigiana
Cannolo con ricotta e
caffè Leone
Vini abbinati: Cantina
Donati Marco di
Mezzocorona

TAVERNA GRUPPO GIOVANI

Polenta carbonara
condita con ciuiga, burro
e formaggi di malga
(variante senza lattosio e
vegetariana)
Panini pulled pork
Strudel di mele
Vini abbinati: Cantina
Toblino di Sarche



MENÙ AL SAPOR DI CIUÌGA

NEI RISTORANTI DEL BORGO

CENA E/O PRANZO. È consigliata la prenotazione

AGRITURISMO FATTORIA ATHABASKA

T 333 1328490

Lonzino della fattoria, ciuiga in purezza, la mezza patata al forno con nastro di lardo, la zucca al forno con sale e rosmarino

La carne salada della fattoria cruda e insalata di fagioli con battuto di cipolla o La carne salada della fattoria scottata con fagioli en bronzon
Athabaska cheesecake

AZIENDA AGRICOLA IL RITORNO

T 340 3175054

Spaghetto quadrato, trafilato a mano con crema di mirtillo, ginepro, lardo del Bleggio, vellutata allo zafferano del Banale, pistacchi tostati e granella di ciuiga

Lombetto di vitello qualità Trentino in cottura a bassa temperatura, sfumato al vino Nosiola e lardellato con la ciuiga
Flan di zucca nostrana e patate bio arrosto

Palline di castagna ricoperte con cioccolato fondente, crema al mascarpone e gelato al miele

DA TÊTE FOOD & DRINK

T 347 0601482

Tagliere di Tête con salumi nostrani, formaggio, giardiniera e pizzetta con ciuiga e gorgonzola

Goulash soupe con pane tostato al carbon vegetale, farina di Storo e ciuiga

Fettuccina casereccia al cacao con burro di malga, cremoso di porri, ciuiga e sbriciolata di castagne

Piatti a scelta

RISTORANTE CIMA TOSA

T 0465 730005

Mini tortel di patate croccante con cavolo cappuccio e ciuiga rosolata

Gnocchetti di zucca fatti in casa e lasagnetta ai funghi o gratinata con Sprezza Giudicarie DOP. In alternativa Zuppa d'orzo della tradizione con patate del Lomaso, verdure e profumata alla ciuiga

Brasato di manzo al Teroldego Rotaliano con duetto di purè

RISTORANTE ERICA

T 0465 734400

Tortello di selvaggina al profumo di rosmarino e frutti rossi

Tris di ciuiga: fettine di ciuiga stagionata con cavolo cappuccio e insalata di patate; polenta di Storo con fonduta di Trentingrana e crumble di ciuiga; bocconcini di ciuiga lessata con crauti

Per la cena è attivo il servizio di pizzeria

RISTORANTE IL SOFFIO

T 351 4745329

Gnocco fritto, ciuiga, crema di sedano rapa

Tacos di Trentingrana, ricotta e ciuiga, crema di cannellini, maionese alla rapa rossa

Riso Acquerello ai porcini con mousse di Trentingrana, ciuiga tostata e timo

Polenta di patate e ciuiga, stinco di vitello disossato

Mousse alla zucca, crumble aromatizzato alla ciuiga, gelato al vin brulé

RISTORO DOLOMITI DI BRENTA

T 0465 734052

Antipasto sfizioso del Ristoro con assaggio di ciuiga

Tagliolini aromatizzati al pino mugo con ragù di capriolo. Gnocchi tricolori di patate e ciuiga al burro fuso

Sella di coniglio arrosto farcita con speck e mela renetta, servita con quenelle di polenta di Storo e cavolo rosso stufato

Dolce della casa

PIZZERIA DON PEDRO COMANO TERME

T 0465 702041

Pizza de Val



PROGRAMMA

VENERDÌ 30 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

Dalle ore 14.30

Ville di Berghi e Pergnano

SUONATORI E DANZATORI VIANDANTI

Le fisarmoniche di Maura e Francesca

Ore 15.30

Vòlt Noi Oratorio

IL BAMBINO NEL SACCO

Spettacolo di burattini con le sorelle Paraponzipò dedicato alla storia di una strega che si crede molto furba e finisce nel fuoco ad opera di un bambino che furbo lo è davvero

Ore 15.30

Ritrovo Ufficio Turistico

LE VECCHIE GALLERIE E IL DÒS BEO

Facile escursione con le guide locali lungo il nuovo Sentiero delle Gère 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

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

Ore 15.30

Al Maniero del Borgo

RAPA E CIUIGA

Show cooking con Gianluca Pittigher e degustazione di vini della Cantina Marco Donati di Mezzocorona

SU PRENOTAZIONE

T 0465 734040

A pagamento

Vedi pagina dedicata

Dalle ore 20.00

MUSICA DAL VIVO E INTRATTENIMENTO NELLE LOCANDE GASTRONOMICHE

Dalle ore 21.00

Al Maniero del Borgo

DJ SET

con Filippo Scalone e a seguire il DJ nazionale Samuele Sartini accompagnato dal violino luminoso di Andrea Casta

SABATO

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

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

Ore 10.00

Ritrovo Ufficio Turistico

VISITA DI SAN LORENZO IN BANALE CON I GREETERS

Facile camminata con gli abitanti del borgo

SU PRENOTAZIONE

T 0465 734040

Partecipazione gratuita

Prenotazione entro le ore 17 di venerdì

Ore 10.00

Ritrovo Piazza San Giorgio

VISITA DI DORSINO CON I GREETERS

Facile camminata con gli abitanti del borgo

SU PRENOTAZIONE

T 0465 734040

Partecipazione gratuita

Prenotazione entro le ore 17 di venerdì

Ore 10.00

Arena dei Balocchi

ORIGAMI CHE PASSIONE

Laboratorio manuale per creare con la carta senza forbici e colla

Ore 10.30

Vòlt Noi Oratorio

STORIE DI CHI VUOL ESSERE RE!

Lecture animate con le sorelle Paraponzipò accompagnate da musica dal vivo e narrate con la tecnica giapponese del Kamishibai, seguite da un laboratorio creativo per realizzare colorati Koinobori, le tradizionali carpe volanti giapponesi

Ore 11.00

Ville di Berghi e Pergnano

SAGRA IN MUSICA

Sfilata per le vie della Banda Sociale di Storo

Ore 11.30

Al Maniero del Borgo

TAGLIO DELLA CIUIGA

Apertura ufficiale della 25ª Sagra della Ciuiga con la Banda Sociale di Storo

Dalle ore 14.00
Ville di Berghi e Pergnano

SAGRA IN MUSICA

Concerto itinerante con il gruppo Cantabont

Dalle ore 14.00
Vòlt Noi Oratorio

FACCE DA PAURA

Truccabimbi: colori, fantasia e trucchi da paura!

Dalle ore 15.00
Arena dei Balocchi

DOLCETTO, SCHERZETTO E STORIELLE CON I BANDUS

Fiabe animate in collaborazione con la Biblioteca Giudicarie Esteriori

Ore 15.00
Ritrovo Piazza San Giorgio

VISITA DI DORSINO CON I GREETERS

Facile passeggiata con gli abitanti del borgo

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
Partecipazione gratuita
Prenotazione entro le ore 12 di sabato

Ore 15.30
Ritrovo Ufficio Turistico

LE VECCHIE GALLERIE E IL DÒS BEO

Facile escursione con le guide locali lungo il nuovo Sentiero delle Gère 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 15.30
Al Maniero del Borgo
LA CIUIGA DI UNA VOLTA

L'arte della lavorazione tradizionale della Ciuiga con Remo Buratti e degustazione di vini della Cantina De Vigili di Mezzolombardo

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
A pagamento
Vedi pagina dedicata

Ore 16.00
Arena dei Balocchi
ORIGAMI CHE PASSIONE

Laboratorio manuale per creare con la carta senza forbici e colla

SPECIAL EVENT

Dalle ore 16.30
Arena dei Balocchi

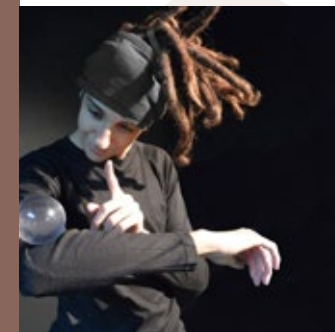
L'ALCHIMIA DELL'INCANTATORE CON IL GIULLARE NICCOLÒ NARDELLI

Uno spettacolo di luci, illusioni e fuoco che prende vita tra giocoleria, mimo, danza, magia e teatro fisico. Un viaggio nell'universo del giullare, tra abilità sorprendenti, meraviglia e stupore

Dalle ore 20.00
MUSICA DAL VIVO E INTRATTENIMENTO NELLE LOCANDE GASTRONOMICHE

Dalle ore 21.00
Al Maniero del Borgo
CIUIGA AFTER DARK

con DJ Filippo Scalone & Vocalist



SPECIAL EVENT

Ore 16.00
Ville di Berghi e Pergnano
I KRAMPUS DELLE TERRE LONTANE

Spettacolare invasione tra campanacci, antiche maschere alpine e suggestive atmosfere

Poche regole per vivere lo spettacolo in sicurezza.

Resta con il pubblico: non entrare nel percorso.

Non afferrare il Krampus.

Lascia spazio: niente spinte, scherzi o sgambetti.

Attenzione alla prima fila: bambini piccoli e persone facilmente impressionabili meglio qualche passo indietro.

Non portare animali: campanacci e urla possono spaventarli.

Seguire le indicazioni dell'organizzazione.

DOMENICA 1 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 ciuiga e altre specialità

SABATO E DOMENICA

FUN PARK PRADEL – PRONTI, GOMMONI... VIA!

Villa di Berghi

Alla Sagra della Ciuiga arrivano le emozioni della neve! Prova la discesa in gommone su Neveplast e vivi un'anteprima delle emozioni che ti aspettano da dicembre all'altopiano di Pradel, a Molveno. Scivolerai come sulla neve: un giro non basta mai e il divertimento è assicurato!

Sei pronto a lanciarti? Ti aspettiamo in pista!

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

Ore 10.00
VISITA DI DORSINO CON I GREETERS

Facile passeggiata con gli abitanti del borgo

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040

Partecipazione gratuita
Prenotazione entro le ore 17 di sabato

SPECIAL EVENT

Ore 10.00 e ore 14.00

Arena dei Balocchi

BARACCA JUKEBOX CON LA SCUOLA DI CIRCO BOLLE DI SAPONE

Si vola, si gira, si sfida l'impossibile! Acrobazie aeree, giocoleria, equilibrismi e funambolismi si susseguono tra risate, colpi di scena e magia. Uno spettacolo sorprendente, dove realtà e fantasia si incontrano e ogni cosa può accadere

Dalle ore 14.00
Vòlt Noi Oratorio FILI INTRECCIATI

Laboratorio per bambini per provare l'arte della tessitura e portarsi a casa un piccolo braccialetto fatto a mano con il telaio

Dalle ore 14.30
Ville di Berghi e Pergnano

SUONATORI E DANZATORI VIANDANTI

Le fisarmoniche di Maura e Francesca

Ore 15.30
Al Maniero del Borgo

TERRA & LAGO: TARTELLETTA AL SALMERINO

Show cooking con Pietro Fiore e degustazione di birre artigianali trentine

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040

A pagamento

Vedi pagina dedicata

Ore 18.00
Al Maniero del Borgo

ESTRAZIONE BIGLIETTO VINCENTE LOTTERIA



LA SAGRA DEI BAMBINI E DELLE BAMBINE

La ciuiga dei balocchi

Villa di Berghi
Vòlt Noi Oratorio e Arena dei Balocchi

In collaborazione con l'Associazione Noi Oratorio San Lorenzo
Tutte le attività in calendario sono a partecipazione gratuita.



INIZIATIVA SPECIALE

Scuola Materna

TRAME DI LANA, STORIE DI CARTA

Mercatino a offerta libera 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

VENERDÌ 30 OTTOBRE

Ore 15.30
Vòlt Noi Oratorio

IL BAMBINO NEL SACCO SPETTACOLO DI BURATTINI CON LE SORELLE PARAPONZIPÒ

La storia di una strega che si crede molto furba e finisce nel fuoco ad opera di un bambino che furbo lo è davvero.

SABATO 31 OTTOBRE

Ore 10.00 e ore 16.00
Arena dei Balocchi

ORIGAMI CHE PASSIONE: LE MILLE FORME DELLA CARTA

Laboratorio manuale per creare con la carta senza forbici e colla

Ore 10.30
Vòlt Noi Oratorio

STORIE DI CHI VUOL ESSERE RE!

Lecture animate con le sorelle Paraponzipò accompagnate da musica dal vivo e narrate con la tecnica giapponese del Kamishibai, seguite da un laboratorio creativo per realizzare colorati Koinobori, le tradizionali carpe volanti giapponesi.



SAGRA DA BRIVIDI Speciale Halloween

SABATO 31 OTTOBRE

Dalle ore 14.00
Vòlt Noi Oratorio
FACCE DA PAURA

Truccabimbi: colori, fantasia e trucchi da paura!

Dalle ore 15.00
Arena dei Balocchi
DOLCETTO, SCHERZETTO E
STORIELLE CON I BANDUS

In collaborazione con
la Biblioteca Giudicarie Esteriori

Dalle ore 16.30
Arena dei Balocchi
L'ALCHIMIA DELL'INCANTATORE
CON IL GIULLARE NICCOLO NARDELLI

Uno spettacolo di luci, illusioni e fuoco che prende vita tra giocoleria, mimo, danza, magia e teatro fisico. Un viaggio nell'universo del giullare, tra abilità sorprendenti, meraviglia e stupore

DOMENICA 1 NOVEMBRE

Ore 10.00 e ore 14.00
Arena dei Balocchi

BARACCA JUKEBOX CON LA SCUOLA DI CIRCO BOLLE DI SAPONE

Si vola, si gira, si sfida l'impossibile! Acrobazie aeree, giocoleria, equilibrismi e funambolismi si susseguono tra risate, colpi di scena e magia. Uno spettacolo sorprendente, dove realtà e fantasia si incontrano e ogni cosa può accadere



Dalle ore 14.00
Vòlt Noi Oratorio

FILI INTRECCIATI

Laboratorio per bambini per provare l'arte della tessitura e portarsi a casa un piccolo braccialetto fatto a mano con il telaio

CIUIGA SLOW TREK & WALK

Scopri il fascino dell'autunno a San Lorenzo Dorsino con tre passeggiate guidate tra boschi colorati, sentieri panoramici e antichi borghi. Lasciati conquistare dai paesaggi delle nostre montagne, dalle storie contadine e dalle tradizioni che rendono unico questo territorio.

**VENERDÌ
30 OTTOBRE**

**SABATO
31 OTTOBRE**

Ore 15.30

**Ritrovo Ufficio
Turistico**

**LE VECCHIE GALLERIE
E IL DÒS BEO**

Facile escursione con le guide locali lungo il nuovo Sentiero delle Gère 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

**SABATO
31 OTTOBRE**

**DOMENICA
1 NOVEMBRE**

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

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

**SPECIALI VISITE
AI BORGH
CON I GREETERS**

SABATO

31 OTTOBRE

Ore 10.00

**Ritrovo Ufficio
Turistico**

**VISITA DI SAN
LORENZO IN BANALE**

Ore 10.00 e ore 15.00

**Ritrovo Piazza
San Giorgio**

VISITA DI DORSINO

**DOMENICA
1 NOVEMBRE**

Ore 10.00

**Ritrovo Piazza
San Giorgio**

VISITA DI DORSINO

I Greeters sono abitanti del borgo. Le loro passeggiate sono racconti in cammino.

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
Entro le ore 12 del giorno precedente
Partecipazione gratuita

Check-up *Longevity*

Il punto di partenza per una vita più lunga e in salute

Una valutazione clinica e non invasiva, svolta dal Medico Longevity, che fornisce un'analisi accurata dello stato di salute e dell'invecchiamento biologico, con l'obiettivo di individuare precocemente aree di rischio e definire interventi personalizzati per rallentarne il decorso.

Il protocollo integra test validati e tecnologie diagnostiche di ultima generazione per misurare i principali determinanti dell'età biologica.

Cosa include

- Valutazione infiammazione cronica e stress ossidativo
- Analisi della variabilità della frequenza cardiaca
- Composizione corporea (massa magra, massa grassa, idratazione)
- Consulto nutrizionale
- Stato di invecchiamento cutaneo e forza muscolare
- Stili di vita e abitudini personali

→ 60 minuti

Scopri la promozione dedicata ai residenti

Informazioni e prenotazioni

Loc. Terme di Comano, 6
38070 Stenico (TN)
0465 763300
info@termecomano.it
termecomano.com



**DAL LAGO DI MOLVENO ALL'ALTOPIANO DI PRADEL
IL DIVERTIMENTO ALLA PORTATA DI TUTTI!**

APERTURE INVERNALI 2026/27

DAL 5 ALL'8 DICEMBRE

DAL 18 DICEMBRE AL 14 MARZO

OGNI MERCOLEDÌ ORARIO CONTINUATO FINO ALLE 20.00

**ORARI, TARIFFE
E TICKET ONLINE**



www.funiviemolveno.it

DOVE DORMIRE

Regalati un'intera settimana a San Lorenzo Dorsino, tra borghi, boschi vestiti d'autunno e panorami sulle Dolomiti di Brenta. Scegli la struttura che fa per te e goditi la festa senza fretta.



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 31 OTTOBRE
E DOMENICA 1 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, ai Greeters e al Consorzio Borgo Vivo.

Gli eventi, in cui è previsto l'ingresso gratuito o a pagamento, sono, 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.visitsanlorenzodorsino.it

Follow us



@visitsanlorenzodorsino

