

Cos'è la ciuiga? Il 4 e il 5 novembre San Lorenzo in Banale le dedica una tradizionale festa. Che è anche una bella occasione per conoscere meglio le Strade del Vino e dei Sapori del Trentino.

## La Sagra della Ciuiga

L'antica frazione di Prusa apre i suoi volti, le sue corti e le sue cantine alle atmosfere di un tempo, alle melodie tradizionali dell'arco alpino e ai prodotti che caratterizzano quest'angolo di Trentino, tra il Lago di Garda e le Dolomiti di Brenta. Protagonista di questo tradizionale appuntamento è la ciuiga, il prelibato salume con la rapa, prodotto da secoli a San Lorenzo in Banale: unica e inimitata, oggi la ciuiga è un presidio Slow Food.

In occasione della sagra i ristoranti di San Lorenzo in Banale propongono menu tipici (9,50 euro, bevande escluse) che comprendono uno "Speciale Antipasto": crostoni con assaggi di lardo, pancetta tesa e guanciale di Colonnata. Invece nei volti della frazione la ciuiga viene degustata insieme agli altri prodotti della

"Strada del Vino e dei Sapori dal Garda alle Dolomiti": i vini, i salumi, le patate, i formaggi, le castagne, il miele e i distillati. Ospite speciale della sagra è il famoso lardo di Colonnata, gustoso Presidio Slow Food, che per la prima volta porta i suoi sapori e i suoi profumi ai piedi delle Dolomiti di Brenta, per un insolito e raffinato abbinamento con la ciuiga. (C.G.)

### Per informazioni

Azienda per il Turismo  
Terme di Comano Dolomiti di Brenta  
tel. 0465 702626, fax 0465 702281  
www.comano.to  
info@comano.to



## Programma

### SABATO 4 NOVEMBRE

**dalle 12.00:** pranzo nei ristoranti del borgo con menu degustazione;

**ore 17.00:** apertura cantine con inizio degustazione di prodotti tipici;

**dalle 19.00:** cena nei ristoranti del borgo con menu degustazione.

### DOMENICA 5 NOVEMBRE

**dalle 10.00:** "Incontri di degustazione" di prodotti tipici delle sette Strade del Vino e dei Sapori del Trentino, guidati da esperti sommelier a cura di Trentino Spa (su prenotazione);

**ore 11.00:** Teatro Comunale: dibattito "La ciuiga e il rebo" con gli esperti Paolo Bellini e Carlo Filiberto Bleggi e con assaggi e degustazioni;

**dalle 12.00:** pranzo nei ristoranti del borgo con menu degustazione;

**ore 14.30:** "La Sagra dei bambini": le vie del borgo si animeranno con momenti dedicati ai bambini, per sorridere e per imparare a scalare con l'esperienza "I primi passi nel mondo verticale" insieme alle guide alpine;

**dalle 15.00:** musica con il fisarmonicista Samuele e l'arpista Alexandra Selleri;

**dalle 19.00:** cena nei ristoranti del borgo con menu degustazione.

*La manifestazione avrà luogo con qualsiasi condizione meteo.*

### "Caneve" con degustazione guidata di vini

Cantina Toblino di Sarche; Cantina Distilleria Pedrotti Gino di Monti/Pietramurata; Agraria Riva del Garda.

### Le Strade del vino e dei Sapori del Trentino

*Incontri di degustazione a cura di Trentino Spa*

### DOMENICA 5 NOVEMBRE

**ore 10.00:** Strada del Vino e dei Sapori dal Lago di Garda alle Dolomiti di Brenta. *Torta di Noci; Trentino Doc Moscato Giallo.*

**ore 15.00:** Strada del Vino e dei Sapori dal Lago di Garda alle Dolomiti di Brenta; Strada del Vino e dei Sapori di "Trento - città del Concilio". *Trota affumicata a freddo con burro di malga; Trento Doc metodo classico.*

**ore 16.00:** Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole; Strada del Vino e dei Sapori Colline Avisiane, Faedo, Valle di Cembra. *Casolèt della Val di Sole e Mela della Val di Non Dop; Trentino Doc Müller Thurgau.*

**ore 17.00:** Strada del Vino e dei Sapori dal Lago di Garda alle Dolomiti di Brenta; Strada del Vino e dei Sapori della Vallagarina. *Carne salada e Olio Extravergine di Oliva del Garda trentino; Trentino Doc Marzemino.*

**ore 18.00:** Strada del Vino e dei Sapori della Piana Rotaliana; Strada dei formaggi delle Dolomiti. *Caprino di Cavalese, Puzzone di Moena, Campitello di Fassa, Nostrano del Primiero; Teroldego rotaliano Doc.*

**ore 19.00:** Il gusto della Tradizione. *Ciuiga del Banale cruda e cotta con patate del Lomaso; Trentino Doc Marzemino.*

*(Le degustazioni sono gratuite, prenotando allo 0465 702626)*