

SAGRA della Ciuŕga

Borgo
San Lorenzo
Dorsino

20
24

dal **31 ottobre** al **3 novembre**

Anteprima 26 ottobre: cena evento dello chef stellato Alessandro Bellingeri

Saluti

Passata l'estate dalle lunghe giornate calde, anche quest'anno siamo arrivati all'autunno variopinto, alla stagione dell'aria profumata, della raccolta dei frutti della terra e quindi anche delle nostre rape. Le giornate sono più corte e anche per via del tempo spesso uggioso tendiamo a stare di più a casa. È tempo di ciuighe e di metterci al lavoro per confezionarle. La festa delle nostre ciuighe è un evento molto importante per noi e per il nostro Borgo: essa lo trasforma in una galleria delle nostre tradizioni e dell'anima della nostra Comunità. Quando ci avviamo ad organizzare la nostra sagra andiamo alla riscoperta delle nostre radici e desideriamo valorizzare ciò che il nostro paese e il nostro territorio possono offrire. La tradizione della preparazione dei salumi, e soprattutto delle ciuighe, è, ogni volta che si ripete, un evento speciale. In passato nel periodo invernale le famiglie erano abituate a macellare il maiale e a preparare diversi insaccati, come le lucaniche, le ciuighe o i cotechini. Chi non teneva il maiale, comprava la carne al macello. La cosa più importante per le famiglie era fare i propri salumi in casa. Quando giungeva il momento si sapeva che c'era tanto lavoro, ma era una festa per tutti quanti. Oggi non è più solo una tradizione famigliare, si vendono anche alla Cooperativa e i villeggianti possono gustarne la loro bontà e genuinità anche in altri periodi dell'anno. Grazie a questo nostro salume si è creata un'atmosfera speciale di collaborazione e solidarietà anche tra le famiglie e all'interno del nostro paese. Queste caratteristiche e valori sociali nonché culturali vengono messi in risalto dalla Pro Loco attraverso diverse attività durante l'anno, ma soprattutto attraverso l'organizzazione della Sagra della Ciuiga. La nostra sagra mostra quanto sia fruttuoso lo spirito di volontariato, la disponibilità dei paesani e il sostegno reciproco. La Pro Loco unisce tutte queste energie e qualità incanalandole nella valorizzazione del territorio, dei legami umani e delle tradizioni della nostra Comunità, creando così coesione tra le associazioni, i cittadini e le istituzioni. Desidero pertanto esprimere un sincero grazie a tutte le persone che hanno contribuito, contribuiscono e contribuiranno in qualsiasi modo alla realizzazione di tutte le iniziative comunali e in particolare della Sagra della Ciuiga che rappresenta l'essenza dello spirito del nostro Comune, grazie di cuore a tutti. Un immenso e speciale grazie va inoltre a chi sta lavorando per offrire accoglienza e sicurezza ai visitatori nonché agli espositori.



Ilaria Rigotti

Sindaca
San Lorenzo Dorsino



Alberto Bosetti

Presidente
Consorzio Borgo Vivo

Cari amici e amanti delle tradizioni, siamo felici di darvi il benvenuto alla Sagra della Ciuiga 2024, un evento che celebra non solo uno dei simboli più autentici del nostro territorio, ma anche lo spirito di comunità e passione che ci unisce. Quest'anno, come ogni anno, la nostra amata Ciuiga, con il suo sapore inconfondibile e la sua storia secolare, sarà la protagonista assoluta. Le giornate di festa saranno arricchite da stand gastronomici, mercatini di prodotti tipici, musica e spettacoli per grandi e piccini. Un ringraziamento speciale va a tutti coloro che con dedizione e impegno rendono possibile questo evento: ai volontari, ai produttori locali, agli artigiani e a tutti voi che partecipate con entusiasmo. Godiamoci insieme questa festa, tra sapori autentici, tradizioni che si tramandano e momenti di allegria condivisa. Buona Sagra della Ciuiga 2024 a tutti!

Con piacere vi diamo il benvenuto alla Sagra, occasione speciale per celebrare la nostra comunità e le tradizioni locali. In questi giorni avrete l'opportunità di immergervi nelle particolarità enogastronomiche che rendono il nostro borgo unico. Dalle prelibatezze culinarie ai vini pregiati, ogni assaggio racconta una storia del nostro patrimonio culinario. Vi aspettano tante sorprese: i decori fatti a mano dal nostro gruppo di lavoro. Dettagli unici che aggiungono magia all'atmosfera dell'evento e riflettono la creatività della nostra comunità. Non dimentichiamo le tante attività per bambini e famiglie, per divertirsi e imparare insieme. La Sagra è il frutto dell'impegno della nostra Pro Loco e dei nostri straordinari volontari, il cui lavoro instancabile è fondamentale per il successo di tutte le nostre iniziative. La Pro Loco non è solo un ente organizzativo, ma è il cuore pulsante della comunità. Vi invitiamo a godere di ogni attimo, a partecipare attivamente e a scoprire le bellezze della nostra cultura. Speriamo che questi giorni possano ispirarvi per future visite. Grazie per la vostra presenza e un sentito ringraziamento ai nostri volontari. Buona Ciuiga a tutti!



Samuele Aldrighetti

Presidente Pro Loco
San Lorenzo in Banale



Roberto Failoni

Assessore all'Artigianato,
Commercio, Turismo,
Foreste, Caccia e Pesca

Sagra della Ciuiga: un'esperienza autentica nelle tradizioni trentine Dal 31 ottobre al 3 novembre, San Lorenzo in Banale, uno dei Borghi più belli d'Italia, ospiterà la tradizionale Sagra della Ciuiga, un evento che celebra uno fra i prodotti più tipici e unici del nostro territorio: la ciuiga, una salsiccia arricchita con rapa, simbolo dell'ingegno contadino e della nostra storia gastronomica. Il Trentino, sempre più impegnato a valorizzare il turismo in ogni stagione, offre opportunità uniche per scoprire il territorio anche al di fuori dei periodi di maggior affluenza. Eventi come la Sagra della Ciuiga permettono di apprezzare le tradizioni locali in momenti più tranquilli, ma altrettanto affascinanti. La Sagra della Ciuiga rappresenta perfettamente questo approccio, offrendo a visitatori e locali l'opportunità di immergersi nelle tradizioni, nei sapori e nelle storie di una comunità montana che ha saputo trasformare una risorsa semplice in un'eccellenza gastronomica. Oltre alle degustazioni, il programma dell'evento propone percorsi enogastronomici, mercatini artigianali e laboratori che coinvolgono grandi e piccoli, rendendo la manifestazione un'esperienza ricca e coinvolgente per tutta la famiglia. È l'occasione ideale per scoprire la bellezza di San Lorenzo in

Banale, situato all'ingresso della Val d'Ambiez porta di accesso alle Dolomiti di Brenta, e di apprezzare la calda ospitalità trentina in un'atmosfera di festa. Un plauso va agli organizzatori per aver mantenuto viva questa tradizione che ogni anno sa rinnovarsi e attrarre nuovi visitatori, unendo il passato al presente e facendo della ciuiga non solo un simbolo gastronomico, ma anche un legame profondo con il territorio e la sua storia. Vi aspettiamo alla Sagra della Ciuiga per assaporare il gusto della tradizione e vivere l'autenticità del nostro Trentino!

L'aria è frizzante a San Lorenzo Dorsino e il Borgo si prepara a vivere uno degli eventi più importanti e attesi dell'anno: la Sagra della Ciuiga 2024. Le ultime rifiniture sono in corso e l'atmosfera è quella delle grandi occasioni. Non è solo una festa, ma un incontro di sapori e tradizioni, in uno dei Borghi più incantevoli d'Italia. Al centro di tutto c'è lei, la Ciuiga, un salume che racchiude storia, tradizioni e saperi tramandati. Come Famiglia Cooperativa Brenta Paganella, siamo veramente orgogliosi di proporre un prodotto che incarna l'essenza della nostra arte norcina e che si fregia del marchio Presidio Slow Food, un vero e proprio simbolo di eccellenza. Per noi, questa Sagra rappresenta non solo la promozione di un prodotto, ma la celebrazione di un'identità. Grazie alla sinergia con le istituzioni e le associazioni del Borgo, ogni anno rendiamo omaggio a una parte autentica del nostro Territorio. Buona Sagra della Ciuiga a tutti!



Gianni Mottes

Presidente Famiglia
Cooperativa Brenta
Paganella

ANTEPRIMA
SAGRA

SABATO
26 OTTOBRE

Ore 19.30
Ristorante Beohotel

A cena con la stella Il territorio in tavola

Passeggiata gastronomica con lo chef Alessandro Bellingeri per esplorare prati, attraversare boschi, annusare sentieri.

Classe 1983, cremonese di nascita ma ormai da qualche anno adottato dal Trentino-Alto Adige, lo chef Alessandro Bellingeri è cresciuto tra le cucine più entusiasmanti d'Italia, da Massimo Bottura a Stefano Mazzone, da Enrico Crippa fino ad Alessandro Gilmozzi. La sua casa è l'Osteria Acquarol, l'osteria contemporanea a San Michele Appiano illuminata da una stella Michelin, dove la ricerca delle materie prime e delle erbe – unita all'estrema capacità nel lavorarle – si traducono in una cucina autentica, unica. Alessandro Bellingeri porta qui le sue origini cremonesi con l'obiettivo di proporre una cucina contemporanea, creativa, elegante e immediata, che passa il confine mentale della classica cucina di montagna per arrivare nel sottobosco più isolato. Piatti immediati e chiari nel gusto, non per forza semplici, ma diretti.

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
€ 125 a persona
Pagamento anticipato con bonifico



MENU

Finger food, aperitivo
con lo Chef
Trento Doc Endrizzi Brut,
Chardonnay, Cantina
Endrizzi

Tartelletta di trota
affumicata, maionese
al levistico, crumble al
muschio e latte di mandorla
Viàch, Muller Thurgau,
Cantina Corvèe

Raviolo di Ciùiga del Banale,
zuppa di pesce di lago e
zafferano
Sonata, Souvignier Gris,
Maso Caliarì

Riso carnaroli, primo sale
vaccino, pino mugo,
fieno e fiori
Vigna Cantanghel, Pinot
Nero, Maso Cantanghel

Cervo al fieno, schiuma
di polenta, cardoncelli
affumicati
Masetto Due, Teroldego e
Cabernet Sauvignon,
Cantina Endrizzi

Pere, kefir e amaretti
Goldtraminer,
Traminer e Trebbiano
toscano, Cantina Toblino

Caffè, Miscela speciale
Caffè Leone

Acqua, Valverde

Pane, focaccia, grissini
realizzati a mano



Leone
Al Caffè

CANTINA
TOBLINO

VALVERDE
la forma dell'acqua

CALIARI

TROTA
ORO

corvée

Maso
Cantanghel

Osteria
Acquarol

ENDRIZZI

Beo Hotel

La storia della Ciuìga

Di necessità virtù

Ha una storia affascinante la ciuìga.

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 ciuìga si chiama la pigna nel dialetto locale. Secondo i racconti popolari, la ciuìga 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 ciuìga si è oggi riscattata: prodotta con il 70% di carne suina scelta e solo il 30% di rape ha ottenuto il presidio Slow Food.

Borgo San Lorenzo Dorsino

1 | 2 | 3
NOVEMBRE

Vòlt della ciuìga

Villa di Berghi

Vòlt dove degustare e acquistare la ciuìga in compagnia delle Donne del Borgo

2 NOVEMBRE

Ore 14.30

Taglio della Ciuìga

Villa di Berghi, al Vòlt della Ciuìga

Cerimonia di apertura ufficiale della sagra con la Banda Sociale di Storo

2 NOVEMBRE

Ore 14.30

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

APERTURA STRAORDINARIA

UO.MO
LEGGERO COME UNA MONTAGNA

Casa Osei
Ufficio Turistico

UO.MO
LEGGERO COME UNA MONTAGNA

Orari di apertura:
10.00-13.00
14.00-17.00

È la nuova Casa del Parco dedicata al rapporto tra uomo e ambiente. Allestimenti innovativi e interattivi consentono di fare un viaggio tra la severità e apparente immutabilità della montagna e la fragilità e la bellezza della biodiversità. A bambini e bambine è dedicato un percorso ludico-virtuale con iPad



Naturalmente Vostro

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 della Ciùga, consentita e favorita dalla Proloco 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



CANTINA ENDRIZZI

Official Partner della Sagra con selezione di vini

Vini di carattere, freschi come il vento della Piana Rotaliana, profumati come i boschi delle Dolomiti

Endrizzi è tra le più antiche cantine vitivinicole del Trentino. Fondata nel 1885 dai fratelli Francesco e Angelo Endrici (in dialetto locale Endrizzi), porta sulle spalle ben 140 anni di storia lungimirante e avvincente. Oggi alla guida troviamo Paolo e Christine Endrici, supportati dallo spirito giovane e brioso dei figli Daniele e Lisa Maria, la quinta generazione impegnata in azienda dai suoi albori. Unendo esperienza e nuove idee, si occupano della cantina in ogni aspetto. Nel rispetto della natura e dei suoi ritmi, hanno scelto una produzione all'insegna della sostenibilità. I vigneti sono tutti a San Michele all'Adige, territorio di confine che si rispecchia nei profumi dei vini prodotti: Masetto e Trentodoc sono i fiori all'occhiello della produzione.

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

BAR BIANCO NOI ORATORIO

Zucchero filato e popcorn
Pane e nutella, pane e marmellata
Tè caldo, caffè e succo di mela freddo

CHEF DEL BORGO

Tortel de patata ripieno di ciùga, capussi conciadi e formaggio Fontanel di Fiavé

IL DOLCE DELLE DONNE RURALI

Strauben, anche senza glutine
Succo di mela caldo
Tè caldo e vin brulè

LA COSINA DE LAC

Orzotto mantecato alla ciùga e Trentingrana
Tagliatelle al burro fuso con tartufo del Banale
Salmerino alpino marinato su cappuccio con aceto, lamponi e fasoi
Carne salada con fagioli e cappuccio
Linzer (crostata ai frutti di bosco)

LA BAITA DEL CANEDERLO

Canederli della tradizione con ragù di ciùga/burro fuso
Focaccia di patate, rosmarino e ciùga
Pizza con ciùga, fior di latte e salsa di pomodoro
Mela trentina in camicia

OSTERIA AMATORI CALCIO STENICO SAN LORENZO

Panino con hamburger alla ciùga, crauti e formaggi trentini
Panino con wurstel

OSTERIA DE LA BANDA

En Gnoc, na patata e la ciùga
Tagliere con ciùga e prodotti trentini
Crepes dolci



OSTERIA PRO LOCO STENICO

Piatto Stenico con polenta alla farina di Storo, salsiccia del Banale, crauti e ciùga
Gnocchi di patate con ragù di ciùga e funghi
Strudel di mele

TAVERNA GRUPPO GIOVANI

Polenta carbonera condita con burro fuso, formaggi e ciùga accompagnata con fagioli
Panini, minestra del giorno e fritti
Strudel, crostate e sbrisolona
Cioccolata e bevande calde

NOVITÀ 2024

BISTRÒT DEL GUSTO TRENINO

Tagliere delle eccellenze del territorio: ciùga, speck, formaggio fresco o stagionato, schüttelbrot. In abbinamento ai vini della cantina Maso Caliarì di Santa Croce del Bleggio. Possibilità di acquisto al dettaglio dei prodotti degustati.

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, ciuìga in purezza, la mezza patata al forno con nastro di lardo della fattoria, la zucca al forno con sale e rosmarino
Carpaccio di carne salada della fattoria con insalata di fagioli al battuto di cipolla o la carne salada della fattoria scottata alla piastra con fagioli en bronzòn
Torta di mele della tradizione

AGRITURISMO IL RITORNO

T 340 3175054

Ravioli della casa con farcia di castagne dai Campi di Riva, ricotta di capra e dadolata di patate, serviti al burro di malga aromatizzato alla salvia, Trentingrana, ristretto di manzo, funghi porcini e la ciuìga
Medaglioni di filetto di Maialino del Bleggio cotto a bassa temperatura, con speck nostrano, noci e la ciuìga
Cipollotto di stagione al vino rosso e purea rustica di patate bio al profumo della cipolla dell'orto
Cocotte di crema all'uovo, servita con crema al mascarpone e frutti di bosco dell'Azienda Agricola Il Ritorno

RISTORANTE ALPENROSE

T 348 5523356

Flan alla zucca, fonduta alla Formagella di Tremosine affumicata, cialda di pane alla segale
Spaghettono monograno Felicetti al burro di malga, spuma di ciuìga e polvere al rosmarino
Seppia ripiena di patate e ciuìga gratinata con pane aromatizzato, guazzetto di polenta saporito ai profumi di montagna
Tris di tartufini: castagne, noci e nocciole

RISTORANTE ERICA

T 0465 734400

Mini muffin tricolori ai sapori d'autunno
Pappardelle al ragù di ciuìga
Polenta di farina di Storo, verze rostide e ciuìga
Bocconcini di zucca passati in padella con porro

RISTORANTE SAN LORENZO

T 0465 734012

Tortel di patate con insalata di cavolo cappuccio viola, ciuìga, gnocco fritto e spuma di formaggi di malga
Tortelli di pasta fresca ripieni allo stinchetto arrostito, su vellutata di carote e con granella di ciuìga
Tagliata di cervo con canederlo alla ciuìga glassato al burro di malga, polenta con farina di Storo e scalogno al vino rosso, su crema di radici autunnali
Tiramisù alla crema di nocciole con gelato alla vaniglia e crumble al cioccolato fondente

RISTORO DOLOMITI DI BRENTA

T 0465 734052

Antipasto del Ristoro
Pappardelle alla crema di zucca e ciuìga e rotolini di crepes al radicchio tardivo e ricotta di malga con burro fuso e granella di noci
Filetto di maialino con purea di mele allo zenzero o Filetto di salmerino alpino alla griglia, contorno di patate al forno
Dolce della casa



GIOVEDÌ 31 OTTOBRE

Dalle ore 18.30
**Ville di Berghi
e Pergnano**

Locande gastronomiche

Apertura delle locande a cura delle Associazioni locali dove gustare piatti a base di ciuiga e altre specialità

Dalle ore 20.00

Musica dal vivo e intrattenimento nelle locande gastronomiche

SPECIAL EVENT

Giovedì 31 ottobre, ore 20.30
Casa Osè - Ufficio Turistico

A CIASCUNO IL PROPRIO DIO

Talks con lo scrittore Francesco Vidotto

Moderata dalla giornalista Fausta Slanzi

Autore di numerosi romanzi e scrittore di libri di montagna, Francesco Vidotto presenterà la sua più recente pubblicazione *A ciascuno il proprio Dio* in cui racconta la sua personale storia di ritorno alla montagna. Una serata di riflessione sull'importanza, per ciascun essere umano, della conoscenza di sé, della propria natura e dei propri valori, primo e fondamentale passo verso un'esistenza piena e felice, coerente con la persona che si vuole essere e diventare

A cura della SAT di San Lorenzo in Banale

Nell'ambito della rassegna *Scarpèle vette culturali nelle Dolomiti di Brenta*



VENERDÌ 1 NOVEMBRE

Dalle ore 9.30 alle 18.30
**Ville di Berghi
e Pergnano**

Il mercato tipico

Nelle antiche case contadine 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 11.00
**Volt Noi Oratorio
a Berghi**

I racconti del Kamishibai: gli animali della montagna

Teatrino giapponese con le sorelle Paraponzizonzìpò



Ore 14.00
Ritrovo a Casa Osè

Borgo con vista: la camminata dei belvedere

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

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

VASO DELLA FORTUNA

a sostegno del
Progetto Madagascar: un
insegnante per tutti

1 offerta = 1 regalo

Iniziativa a cura del
Circolo Culturale
L'Allergia APS



Ore 14.30
Casa Osè

Dolomiti Wine Experience

Degustazione guidata di vini della Cantina Rotari Mezzacorona

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
Vedasi pagina dedicata

Ore 15.00
Volt Noi Oratorio

Carciofonzola, quando l'amore vince

Spettacolo di burattini e pupazzi con le sorelle Paraponzizonzìpò che fa vincere l'amore sfidando la crudeltà di una perfida strega

Dalle ore 20.00

Musica dal vivo e intrattenimento nelle locande gastronomiche

SABATO 2 NOVEMBRE

Dalle ore 9.30 alle 18.30
**Ville di Berghi
e Pergnano**

Il mercato tipico

Nelle antiche case contadine 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 Ristorante
Lago di Nembia**

La passeggiata del foliage

Escursione con le guide locali tra le antiche ville di Moline e Deggia e boschi vestiti d'autunno per assistere al variopinto spettacolo del foliage e scoprire e fotografare la casetta che ogni stagione cambia colore

7 chilometri | 350m dislivello
SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
Partecipazione gratuita

Ore 10.30
Casa Osèi

Dolomiti Wine Experience

Degustazione guidata di vini della Cantina Villa Piccola di Faedo

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
Vedasi pagina dedicata

Ore 10.30
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 ciuiga

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
Partecipazione gratuita

Ore 11.00
Volt Noi Oratorio

Carciofonzola, quando l'amore vince

Spettacolo di burattini e pupazzi con le sorelle Paraponzippò che fa vincere l'amore sfidando la crudeltà di una perfida strega

Ore 14.00
**Ville di Berghi e
Pergnano**

Sagra in musica

Concerto itinerante del Coro Canta Bont

Ore 14.00
Ritrovo a Casa Osèi

Borgo con vista: la camminata dei belvedere

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

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
Partecipazione gratuita

Ore 14.30
Volt della ciuiga

Taglio della Ciuiga

Cerimonia per l'avvio ufficiale della sagra alla presenza delle autorità e degli organizzatori. Ospite la Banda Sociale di Storo

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
Volt Noi Oratorio

Uno, due, tre... Bandus!

Storie, storielle e storielline con i Bandus. In collaborazione con la Biblioteca Giudicarie Esteriori

Ore 15.30
Casa Osèi

Dolomiti Wine Experience

Degustazione guidata di vini della Cantina Maso Grener di Pressano

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
Vedasi pagina dedicata



Ore 16.00
Volt Noi Oratorio

Cappuccetto rosso

Spettacolo con i burattini del Gruppo Burattini di Stenico

Dalle ore 20.00
**Musica dal vivo e
intrattenimento
nelle locande
gastronomiche**

Ore 18.00
Chiesa di San Lorenzo
SANTA MESSA

Santa celebrazione animata dai cori: Liederkrantz Marbach am Neckar, la città di Friedrich Schiller poeta e pensatore tedesco, Coro Cima d'Ambiez di San Lorenzo Dorsino e Coro Parrocchiale. Al termine concerto corale

SPECIAL EVENT

DOMENICA 3 NOVEMBRE

Dalle ore 9.30 alle 18.30
Ville di Berghi e Pergnano

Il mercato tipico

Nella antiche case contadine apertura 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 Ristorante Lago di Nembia

La passeggiata del foliage

Escursione con le guide locali tra le antiche ville di Moline e Deggia e boschi vestiti d'autunno per assistere al variopinto spettacolo del foliage e scoprire e fotografare la casetta che ogni stagione cambia colore

7 chilometri | 350m dislivello
SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
Partecipazione gratuita

Ore 10.30
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 ciuiga

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 11.00
Chiesa dei Santi Rocco e Sebastiano

Sagra in musica

Concerto delle Signore delle Cime, coro alpino femminile di Gardolo

Ore 14.00
Ritrovo a Casa Osèi

Borgo con vista: la camminata dei belvedere

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

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
Ville di Berghi e Pergnano

Sagra in musica

Concerto itinerante del Coro Voci Giudicariesi accompagnato dal Gruppo Musicale Artesòn



SPECIAL EVENT

Alle ore 11.00 | 12.00 | 14.00 | 15.00 | 16.00
Volt Noi Oratorio

Circenshow

Palline, clave, diablo, sfera contact, fuoco, acrobatica, equilibrismi: spettacolo per tutta la famiglia con sketch di giocoleria, per far divertire grandi e piccini!

A cura di Circensema

SLOW FOOD IN SAGRA

Ore 11.30
Show cooking con Paolo Betti

La versatilità della Ciuiga del Banale in cucina

Ore 14.00
Laboratorio del gusto: l'agricoltura di montagna

Percorso di degustazione tra formaggi, mieli, vino e altre produzioni delle Terre Alte

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
Vedasi pagina dedicata



Dolomiti Wine Experience



La Sagra della Ciuiga
incontra le Cantine della
Piana Rotaliana Königsberg

A Casa Osèi, sede dell'Ufficio Turistico, in via per Promeghin, 4

VENERDÌ 1 NOVEMBRE

Ore 14.30

CANTINA ROTARI MEZZACORONA

presenta

- AlpeRegis Extra Brut 2017 Magnum
- Castel Firmian Teroldego Rotaliano Doc Superiore Riserva 2019 Magnum
- Musivum Gewurztraminer Superiore 2019

in abbinamento a

Trentingrana, Ciuiga del Banale e altri prodotti del territorio

Fondata nel 1904, Mezzacorona è una delle più dinamiche e moderne cantine del Trentino. Conta oggi circa 3.000 ettari di vigneto in Trentino-Alto Adige gestiti con passione e sapienza dagli oltre 1.500 soci che operano nel rispetto dell'ambiente con tecniche di lavorazione sostenibili. Un attento team di enologi e agronomi segue l'intero ciclo di vita del prodotto, mettendo al servizio della tradizione le più avanzate attrezzature di produzione.

Via del Teroldego, 1/E
Mezzacorona
www.mezzacorona.it

SABATO 2 NOVEMBRE

Ore 10.30

CANTINA VILLA PICCOLA

presenta

- La Vileta Blanc de Blancs Trento DOC
- Muller Thurgau Trentino DOC
- Kerner Trentino DOC
- Lagrein Trentino DOC

in abbinamento a

Trentingrana, Ciuiga del Banale e altri prodotti del territorio

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. Preziosi vini che portano con sé i sentori e gli odori della terra d'origine.

Via Villa Piccola, 5
Faedo di San Michele all'Adige
www.villapiccola.it

SABATO 2 NOVEMBRE

Ore 15.30

MASO GRENER

presenta

- Soel Trento DOC - Nature 2020
- Nosiola IGT Dolomiti 2021
- Vigna Tratta Sauvignon Trentino DOC 2023
- Vigna Bindesi Pinot Nero Trentino DOC 2022

in abbinamento a

Trentingrana, Ciuiga del Banale e altri prodotti del territorio

La storia di Maso Grener inizia negli anni '70, quando Fausto e Cinzia si incontrano durante gli studi presso la scuola di Enologia a San Michele all'Adige. Nel 2013 iniziano la produzione di vini. Il loro vino nasce a Pressano, figlio di un territorio pregiato, capace di dare vini ricchi di carattere e longevità.

Località Masi, 21
Pressano di Lavis
www.masogrener.it

DOMENICA 3 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

in abbinamento a

Trentingrana, Ciuiga del Banale e altri prodotti del territorio

Giovane e dinamica azienda agricola con sede nel cuore del 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.devigli.wine

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
A pagamento

SLOW FOOD IN SAGRA

Cibo buono, pulito e giusto, per tutti

Slow Food è un'Associazione fondata nel 1986 che oggi conta milioni di attivisti in 160 paesi del mondo. Una rete globale di comunità locali che si impegna ogni giorno per un sistema di produzione, distribuzione e consumo del cibo in equilibrio con le risorse della natura, la giusta remunerazione dei lavoratori, la disponibilità e l'accessibilità per tutti, la salute dell'individuo e il benessere della società.

**DOMENICA
3 NOVEMBRE**

Ore 11.30

Show cooking con Paolo Betti

La versatilità in
cucina della Ciuiga
del Banale

Assaggi di Ciuiga
del Banale e di
altri Presidi Slow
Food del Trentino
accompagnati da
vini dei Produttori
Associazione
Giudicarie in Bottiglia

Lo chef Paolo Betti fa parte dell'Alleanza Slow Food Cuochi, un patto fra cuochi e piccoli produttori che promuove i cibi buoni, giusti e puliti del territorio per salvare la biodiversità. I cuochi dell'Alleanza impiegano, nelle loro cucine, i prodotti di contadini, allevatori, casari, pescatori, viticoltori e artigiani che producono con passione e rispetto per la terra e per i loro animali. Cucinano nel rispetto della tradizione, con uno sguardo rivolto al futuro

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
A pagamento

Ore 14.00

Laboratorio del gusto: l'agricoltura di montagna

Percorso di degustazione tra formaggi, mieli, vino e altre produzioni delle Terre Alte per conoscere saperi e sapori del territorio alpino e delle comunità di agricoltori e allevatori che lo tengono vivo

A cura di Slow Food Trentino
con Marta Villa e
Tommaso Martini

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
A pagamento



SLOW TREK & WALK

Alla scoperta del borgo e della sua Bella Terra

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.

SU PRENOTAZIONE
T 0465 734040
Partecipazione gratuita

Ore 14.00
VENERDÌ 1 NOVEMBRE
SABATO 2 NOVEMBRE
DOMENICA 3 NOVEMBRE

Ritrovo a Casa Osèi

Borgo con vista: la camminata dei belvedere

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 2 NOVEMBRE
DOMENICA 3 NOVEMBRE

Ritrovo Ristorante Lago di Nembia

La passeggiata del foliage

Escursione con le guide locali tra le antiche ville di Moline e Deggia e boschi vestiti d'autunno per assistere al variopinto spettacolo del foliage e scoprire e fotografare la casetta che ogni stagione cambia colore

7 chilometri | 350m dislivello

Ore 10.30
SABATO 2 NOVEMBRE
DOMENICA 3 NOVEMBRE

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 ciuiga



TERME DI COMANO

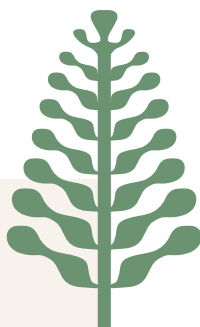
Un'armonia di luoghi del benessere

A pochi chilometri da San Lorenzo Dorsino, sgorga l'Acqua delle Terme di Comano, alleato prezioso per la salute e il benessere. Grazie al Metodo Comano, la filosofia che unisce le virtù dell'acqua, la natura del territorio, la ricerca scientifica e una profonda esperienza medica multidisciplinare, le Terme di Comano offrono un'ampia proposta di terapie termali per la cura di diverse problematiche, in particolare dermatologiche, alle quali si aggiungono i servizi specialistici per la salute, la prevenzione e il benessere

www.termecomano.it



TERME DI
COMANO



LA CIUÌGA DEI BALOCCHI

La Sagra per Bambini e Bambine

VILLA DI BERGHI

In collaborazione con l'Associazione Noi Oratorio San Lorenzo

VENERDÌ 1 NOVEMBRE

Ore 11.00
Volt Noi Oratorio

I racconti del Kamishibai: gli animali della montagna

Teatrino giapponese con le sorelle Paraponzonzipò

Ore 15.00
Volt Noi Oratorio

Carciofonzola, quando l'amore vince

Spettacolo di burattini e pupazzi con le sorelle Paraponzonzipò che fa vincere l'amore sfidando la crudeltà di una perfida strega

SABATO 2 NOVEMBRE

Ore 11.00
Volt Noi Oratorio

Carciofonzola, quando l'amore vince

Spettacolo di burattini e pupazzi con le sorelle Paraponzonzipò che fa vincere l'amore sfidando la crudeltà di una perfida strega

Dalle ore 13.00 alle 18.00
Volt Noi Oratorio

Spaventapasseri siamo noi

Laboratorio manuale per creare il proprio spaventapasseri con materiali naturali e un po' di creatività

Ore 14.30
Volt Noi Oratorio

Uno, due, tre... Bandus!

Storie, storielle e storielline con i Bandus. In collaborazione con la Biblioteca Giudicarie Esteriori

Ore 16.00
Volt Noi Oratorio

Cappuccetto rosso

Spettacolo con i burattini del Gruppo Burattini di Stenico

Buon divertimento!

DOMENICA 3 NOVEMBRE

Dalle ore 13.00 alle 18.00
Volt Noi Oratorio

Case, casette e casotte del Borgo

Laboratorio manuale per creare la propria casetta del cuore con materiali naturali e un po' di creatività

Alle ore 11.00 | 12.00 | 14.00 | 15.00 | 16.00
Volt Noi Oratorio

Circenshow

Palline, clave, diablo, sfera contact, fuoco, acrobatica, equilibrismi: spettacolo per tutta la famiglia con sketch di giocoleria, per far divertire grandi e piccini!

A cura di Circensema

Tutte le attività in calendario sono a partecipazione gratuita.

IN TUTTE LE GIORNATE DELLA SAGRA

Scuola Materna

Mercatino di oggettistica

Per raccogliere fondi a sostegno della scuola materna di San Lorenzo Dorsino

Volt Noi Oratorio

Bar bianco Noi Oratorio

Zucchero filato, popcorn, pane e nutella, pane e marmellata, tè caldo, caffè e succo di mela freddo

SPECIAL EVENT



IL FANTABORGO

A tu per tu con gli animali e la natura

Il posto giusto per fare un pieno di emozioni, felicità e amicizia. Dove imparare a prendersi cura della natura, dove giocare e divertirsi nel rispetto del mondo che abitiamo e degli animali che lo condividono con noi. Dove costruire lanterne, decorazioni e candele con i doni della natura.

VILLA DI SENASO

In collaborazione con Fattoria Didattica Athabaska, Azienda Agricola Asini a sPasso e Associazione Grandalbero Aps



SABATO
2 NOVEMBRE

DOMENICA
3 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, tacchini, 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, pecora vallese e capra d'angora

Dalle ore 10.00 alle 16.00

Giochi di una volta

Giochi di un tempo per mettersi alla prova e testare le proprie abilità: tiro alla fune, trampoli, giochi da tavolo e tanto altro

Dalle ore 10.00 alle 16.00

Al Teatrino

Lanterne di San Martino

Laboratorio per costruire lanterne con materiali naturali e riciclati

Bambini 2-3 anni preferibilmente accompagnati. Iniziativa a cura di Associazione Grandalbero Aps. Quota: € 5 (materiale incluso)

Dalle ore 10.00 alle 16.00

Al Teatrino

Intrecci dalla natura

Laboratorio di addobbi e decorazioni partendo dall'intreccio e incontro dei tesori del bosco e della natura

Bambini 2-3 anni preferibilmente accompagnati dai genitori e per adulti. Iniziativa a cura di Associazione Grandalbero Aps. Quota: € 5 (materiale incluso)

Dalle ore 14.00 alle 16.00

Al Teatrino

Candele di luce

Laboratorio per imparare la tecnica per creare delle candele per illuminare le sere d'autunno

Per bambini dai 6 anni. Iniziativa a cura di Associazione Grandalbero Aps. Quota: € 5 (materiale incluso)

Merenda della fattoria

Panini con salumi della fattoria, succhi di menta, sambuco e acacia, tè caldo e vin brulè



SPECIALE CACCIA AL TESORO

Dalle ore 10.00 alle 16.00

Villa di Senaso

Caccia al tesoro degli animali

Caccia al tesoro per famiglie alla scoperta degli animali della fattoria e 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



14 PASSI TRA SAPORI E SAPERI DEGES

Percorso tra coltivatori di cibo sano e buono

Deges, Diffusione Enogastronomica Giudicarie Esteriori, è un gruppo di piccole aziende che promuove il territorio, i prodotti e i suoi saperi. Una rete di persone che si occupa della produzione e trasformazione di prodotti enogastronomici di questo territorio, Riserva Biosfera Unesco per la sua biodiversità, unite nel nome del territorio, della sua sostenibilità, della sua storia

1. Richiedi la cartolina in uno dei vòlt Deges
2. Acquista in almeno sei dei vòlt Deges presenti alla Sagra
3. Fai timbrare la cartolina
4. Consegna a Casa Osèi-Ufficio Turistico la cartolina timbrata e ritira un gustoso omaggio



Azienda Agricola **ALPINA**

Confetture di piccoli frutti, succhi, salse, cosmetici naturali

Azienda Agricola **CALIARI LUCA & MASSIMILIANO**

Vino e sidro

Azienda Agricola **CASTEL RESTOR**

Miele e prodotti dell'alveare derivati

Azienda Agricola **DELIZIE DI VAL**

Confetture tradizionali e aromatizzate, concentrati e frutta sciroppata

Azienda Agricola **I FIORI NEL BOSCO**

Sciroppi, tisane, dado vegetale, cosmetica naturale

Azienda Agricola **IL RITORNO**

Infusi di erbe officinali bio, confetture, sciroppi, cosmetica naturale

Azienda Agricola **LITTERINI MATTEO**

Patate, rape, ortaggi di stagione

Azienda Agricola **MISONET**

Formaggi di propria produzione freschi e stagionati, yogurt

Azienda Agricola **SANT'ANTONIO**

Confetture e salse di frutta e verdura

CA' DE MEL

Miele e prodotti dell'alveare derivati

L'ORTO DI MAMMA PATTY

Ortaggi freschi, sott'olio, sott'aceto, salse, conserve, zafferano, olio d'oliva

PANIFICIO ZAMBANINI

Prodotti da forno dolci e salati

SALUMIFICIO PARISI

Salumi e insaccati di propria produzione

VÒLT DELLA CIUÌGA

Ciuìga del Banale
Famiglia Cooperativa
Brenta Paganella





6 PASSI DI FANTASIA

Ricomponi la frase con gli artigiani del Borgo

IL BORGO CHE CREA è un progetto che dà voce e volto agli artigiani e artisti di San Lorenzo Dorsino. Uomini e donne che hanno scelto di valorizzare le proprie passioni, la propria creatività e abilità manuale. Persone innamorate di questo borgo, che ogni giorno mettono la loro capacità al servizio della fantasia per creare bellezza. Acquistare da loro vuol dire fare una scelta consapevole a sostegno dell'economia locale e riconoscersi nella storia che sta dietro ogni creazione.

1.

Richiedi la cartolina in uno dei vòlt qui indicati

2.

Acquista in almeno tre di questi vòlt e fatti consegnare una parte della frase misteriosa

3.

Ricomponi la frase misteriosa

4.

Consegna a Casa Osèi-Ufficio Turistico la cartolina con la frase e ritira un omaggio creativo

Sabato 2 novembre
Domenica 3 novembre

IL TRENINO DELLA SAGRA

Divertiti a bordo del trenino! Collegamento continuo dal Centro Sportivo Promeghin, dove lasciare la macchina, alla Sagra. Servizio gratuito



BOSETTI CLAUDIA

Lampade di cirmolo, gioielli, ciotole portaoggetti in legno

CUORE DI LANA di Flori Ierta

Cappelli, pantofole e collane in feltro

FRANCHI VALENTINA

Calamite, coppi e orologi dipinti a mano con scorci del paese, ritratti, caricature

LA FANTASIA DEL CREARE

Decorazioni per la casa, animali di feltro, palle di Natale, cuori colorati

TIFFI LIFE di Elga Pellizzari

Lampade in rame, orgoni Genesa

TOMASI ILARIA

Decorazioni per la casa in feltro, lana e legno, borsette ad uncinetto

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

AFFITTACAMERE DOLCE VITA AMBIEZ

T 0465 730026
www.dolcevitaambiez.it

AFFITTACAMERE FONTANELLA

T 0465 734697
www.rbfontranello.it

B&B AL BORGO

T. 328 8415840
www.bbalborgo.com

B&B LOGGE DEI PAROLOTI

T 339 5472915
www.bbciclamino.it

GARNI LILLY

T 0465 734159
www.garnililly.it

HOTEL CASTEL MANI

T 0465 734017
www.hotelcastelmani.it

HOTEL CIMA TOSA

T 0465 730005
www.hotelcimatosa.it

HOTEL MIRAVALLE

T. 0465 734028
www.hotelmiravalle.info

HOTEL OPINIONE

T 0465 734039
www.hotelopinione.com

HOTEL SAN LORENZO

T 0465 734012
www.hotelsanlorenzo.net

RIFUGIO ALPENROSE

T 348 5523356
www.rifugioalpenrose.it

GRAZIE

Un sentito ringraziamento alle frazioni di Berghi, Pergnana 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.

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 Novità 2024

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



INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

Ufficio Turistico
Casa Osèi - Via per Promeghin, 4
San Lorenzo Dorsino

T 0465 734040
info@sanlorenzodorsino.it
www.sanlorenzodorsino.it

Condividi i momenti più belli della sagra
#feelpaganella #sagradellaciuga



CIRCOLO ACLI
SAN LORENZO DORSINO