

Manca davvero poco alla via dell'attesa Sagra della Ciuiga che si conferma un appuntamento fisso dell'autunno trentino. L'edizione 2021 potrà contare, come sempre, sull'esperienza maturata negli anni dalla Pro Loco e dai volontari di San Lorenzo, ma anche sulla professionalità del nuovo consorzio turistico Borgo Vivo. I festeggiamenti per i 20 di Sagra della Ciuiga prendono il via con "Diamo un Senso alla Ciuiga" al Ristorante Beohotel con la Cena d'autore in compagnia dello chef stellato Alfio Ghezzi, venerdì 29 ottobre alle ore 20.00. Su prenotazione T. 0465 734040. Ogni giorno, dalle 9.30 alle 19.30 (lunedì fino alle 18.00), si potrà visitare il mercato tipico (nelle antiche case contadine del borgo apertura dei volt gastronomici con i prodotti tipici del Trentino e dei volt dell'artigianato locale) e le Locande gastronomiche (apertura delle locande a cura delle Associazioni locali dove gustare piatti a base di ciuiga). Dolomiti Wine Experience: La casa Osèi ospita le Cantine della Piana Rotaliana Königberg con una Degustazione guidata di vini. Sabato 30 ottobre, ore 17.00, Cantine Rotari Mezzacorona presenta: AlpeRegis Extra Brut - AlpeRegis Rosè Brut - Castel Firmian Pinot Grigio Riserva 2019 - Castel Firmian Teroldego Rotaliano Superiore Riserva 2018 in abbinamento a Trentingrana, Ciuiga del Banale e altri prodotti del territorio. Domenica 31 ottobre, ore 11.00, Maso Grener presenta: Nosiola Maso Grener IGT Vigneti Dolomiti 2020 - L'OY - Chardonnay macerato in anfora 2019 - Vigna Tratta Sauvignon Trentino DOC 2020 - Vigna Bindesi Pinot Nero Trentino DOC 2019 in abbinamento a speck di trota salmonata, trota affumicata e salmerino affumicato dell'Azienda Agricola Tropic-



Con l'edizione 2021 Borgo San Lorenzo Dorsino festeggia i primi 20 anni della ciuiga

Meta importante ricca di esperienze

Tanti gli eventi in programma dal 29 ottobre al 1° novembre

tura Armanini di Storo. Ore 17.00 Cantina De Vigili presenta: Rosato Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT 2020 - Tonalite Teroldego Rotaliano DOC 2019 - Ottavio Teroldego Rotaliano Superiore Riserva 2018 in abbinamento a Ciuiga del Banale e altri prodotti del territorio. Dolomiti Cheese Experience: La casa Osèi

ospita Francesco Gubert. Lunedì 1° novembre, ore 11.30, I Freschi dal cuore tenero, degustazione guidata di formaggi giovani. Ore 15.30 I Saporiti dalla scorza dura, degustazione guidata di formaggi stagionati. Su prenotazione T. 0465 734040 a pagamento. In diversi momenti delle giornate

ni canore e musicali itineranti per le vie del borgo e nelle locande gastronomiche. A Villa di Berghi nel Volt della storia si potrà conoscere la storia della ciuiga, tra ricordi, materiale d'epoca, attrezzi di un tempo e dimostrazione pratica ma anche dove degustarla e acquistarla in compagnia.

BAMBINI

La Sagra per fare imparare e giocare!

In tutte le giornate della sagra: "Un giorno da asino", giro in groppa agli amici asinelli. Passeggiata nella natura a passo d'asino, per imparare a rallentare e guardarsi intorno con occhi nuovi. "Mini Fattoria Athabaska", a tu per tu con gli animali del mondo: lama, alpaca, mucca Highland con vitellino, conigli, galline, anatre Indian Runner e altri animali.



Un'esperienza unica per osservare da vicino gli animali, conoscerne storie e peculiarità, ma anche per visionare e toccare le lane di lama ed alpaca, conoscerne il loro utilizzo e le tecniche di lavorazione. "Giochi di una volta e laboratori creativi con la natura", giochiamo e impariamo in allegria e semplicità.