comunicato stampa

Nuovi spazi e grandi ospiti:
così la Sagra della Ciuìga celebra i suoi 25 anni

Un'edizione speciale per la Sagra organizzata dalla Pro Loco San Lorenzo in Banale, in programma per il 30 e 31 ottobre e 1 novembre

*Tra gli ospiti speciali, gli chef **Peter Brunel, Gianluca Pittigher** e **Pietro Fiore,** il DJ **Samuele Sartini** e il violinista **Andrea Casta***

San Lorenzo Dorsino (TN), 20 ottobre 2026 - Per il suo 25° compleanno, novità e grandi ospiti alla **Sagra della Ciuìga**, uno dei principali eventi dell'autunno trentino, che inaugura venerdì 30 ottobre sotto la regia della **Pro Loco San Lorenzo in Banale** con la collaborazione di **Consorzio Borgo Vivo** e **Comune San Lorenzo Dorsino**, e la partecipazione di oltre 10 associazioni locali.

L'evento è stato presentato questa mattina in conferenza stampa presso la sede di Trentino Marketing a Trento, alla presenza del presidente della Pro Loco **Samuele Aldrighetti**, dell'Assessore al turismo della PAT **Roberto Failoni**, della presidente della Federazione trentina Pro Loco **Monica Viola**, del presidente del Consorzio San Lorenzo Dorsino Borgo Vivo **Alberto Bosetti**, insieme alla sindaca di San Lorenzo Dorsino **Ilaria Rigotti**, al direttore di APT Dolomiti Paganella **Luca d'Angelo**, al direttore della Famiglia Cooperativa Brenta Paganella **Danilo Lorenzi**.

Novità: il padiglione centrale "Maniero del Borgo"

Prima novità nella location: rimane l'idea di evento diffuso per tutto il borgo, ma si dota di uno spazio centrale coperto dedicato alle principali attività. Si chiamerà Maniero del Borgo, e per le tre giornate ospiterà l'inaugurazione, le DJ set serali, gli show cooking, le degustazioni, oltre ad accogliere uno degli stand principali di gastronomia tipica e birre artigianali.

Grandi nomi dal mondo della gastronomia ma anche della musica

Il legame della Sagra con la cucina d'eccellenza è dichiarata già dall'appuntamento che

anticipa l'evento, la **Cena stellata d'anteprima** dello chef Peter Brunel (23 ottobre ore 19.30 Ristorante Beohotel). Un tratto che prosegue anche nelle degustazioni al Maniero del Borgo, con gli show cooking di **Gianluca Pittigher** e **Pietro Fiore.**

Chef ma non solo: quest'anno la Sagra alza il livello anche delle performance musicali serali. Imperdibile la serata con il DJ di fama nazionale **Samuele Sartini** accompagnato dal violino luminoso di **Andrea Casta** (venerdì 30 ottobre dalle 21.00).

L'Arena dei Balocchi: eventi speciali per bambini

Come ogni anno la Sagra presta particolare attenzione all'offerta di attività per i più piccoli, con uno spazio interamente dedicato, l'**Arena dei Balocchi**. Qui le tre giornate si trasformano in un mondo di magia, con spettacoli di burattini e laboratori e sabato alle 16.30 uno show unico nel suo genere: "L'alchimia dell'incantatore" con il giullare Niccolò Nardelli uno spettacolo di luci, illusioni e fuoco tra giocoleria, mimo, danza, magia e teatro fisico.

Sempre sabato alle 16 in Sagra arrivano anche i **Krampus**, con la loro chiassosa invasione, insieme ad un programma di attività dedicate ad Halloween.

Altra novità: il **Fun park pradel** - pronti, gommoni… via! una pista per provare la discesa in gommone su Neveplast.

Territorio e tradizione

Infine, la Sagra non dimentica mai la sua origine: ogni anno di più, **attività, incontri ed escursioni sono dedicati alla scoperta della tradizione** della realizzazione della Ciuìga, dei luoghi simbolo della sua produzione in paese, ed alla valorizzazione **dei sentieri e delle architetture del paese**, annoverato tra i Borghi più Belli d'Italia: il Trekking del foliage, le visite di San Lorenzo e Dorsino con i Greeters (gli abitanti del luogo), l'escursione alle vecchie gallerie .

La conferenza stampa

Roberto Failoni, assessore al turismo Provincia autonoma di Trento: "Un sentito grazie agli organizzatori per la crescita che sono riusciti a infondere all'evento in questi anni: con il loro impegno sono riusciti a far conoscere in primis il prodotto, ma anche il borgo e tutto il suo territorio, producendo benefici sia per il turismo locale che per i trentini, che hanno l'occasione di scoprire questo luogo. L'esempio di San Lorenzo è emblematico di tutto il mondo Pro Loco, che in questi anni sta crescendo moltissimo in

termini sia qualitativi che di consapevolezza del ruolo di queste associazioni di volontariato nei nostri territori."

Samuele Aldrighetti, presidente Pro Loco San Lorenzo in Banale: " Se la nostra Sagra in 25 anni è riuscita a raggiungere numeri di rilievo, con le sue 15 - 20.000 presenze l'anno, gli oltre 300 volontari coinvolti, gli 80 standisti, è grazie a due fattori: al volontariato, motore di tutto, e alla Provincia autonoma di Trento, che ci sostiene da sempre. Eventi come la Sagra della Ciuìga sono importanti non solo per questi numeri, ma anche per quegli impatti meno visibili ma altrettanto significativi che hanno sul territorio. Ad esempio per le 12 associazioni coinvolte per la gastronomica, la sagra crea una piccola economia che serve poi loro per essere attive e organizzare iniziative tutto l'anno. Per gli abitanti di San Lorenzo la sagra genera socialità, collaborazione, contribuisce a sviluppare il senso di appartenenza che poi nell'evento si esprime nella cura per ogni particolare, nella messa a disposizione di spazi privati come avvolti e cortili, nella collaborazione di tutti per la buona riuscita dell'evento."

Monica Viola, presidente Federazione Trentina Pro Loco : "25 anni sono un traguardo importante che rendono questa sagra un patrimonio della comunità, che la ha voluta e che la mantiene viva ogni anno. Da evento puramente gastronomico oggi si è trasformata in una leva di sviluppo turistico, economico e sociale, ma anche culturale, riuscendo a dare corpo ad una tradizione, quella della produzione della ciuìga, che oggi è un vero e proprio patrimonio immateriale locale. Per questo nel 2018 è stata annoverata come prima Sagra di Qualità UNPLI (Unione Nazionale Pro Loco) in Trentino."

Ilaria Rigotti, sindaco San Lorenzo Dorsino: "Evento che ha contribuito a creare coesione e partecipazione della comunità, come dimostrano la cura e amore degli abitanti nell'allestimento."

Alberto Bosetti, **presidente Consorzio San Lorenzo Dorsino Borgo Vivo**: "Dopo 25 anni possiamo dire che sagra e' diventata una tradizione e questa tradizione è diventata parte dell'identità locale: ci ha permesso di mostrare la nostra essenza, quello che è la nostra comunità di montagna, aiutandoci anche a delinearla. Questa Sagra infatti è sempre stata creata e vissuta da sempre insieme alle persone del borgo."

Luca D'Angelo, direttore Apt Dolomiti Paganella: "C'è un elemento molto significativo in questo evento, che è la spinta costante al rinnovamento, alla sperimentazione, cosa non scontata, in particolare quando un evento già funziona. Inoltre è un evento che riesce bene a mostrare il "dietro le quinte", la presenza della comunità, la vita in un borgo di montagna."

Danilo Lorenzi, direttore Famiglia cooperativa Brenta Paganella: “In questo evento come nella produzione della ciuìga oggi ci troviamo a fronteggiare le sfide della modernità, come il clima che cambia, un fattore che influenza anche la coltivazione delle rape. Ogni anno la nostra produzione di ciuìga si aggira intorno ai 4.000 kg. Sia le rape che la carne devono essere trentini, per mantenere il presidio Slow Food ma soprattutto per tenere salda la specificità di questo prodotto: ci teniamo molto a che resti un prodotto legato al suo territorio, estraneo a logiche del commercio su ampia scala.”

Info

Pro Loco San Lorenzo in Banale | FB Pro Loco San Lorenzo in Banale
Consorzio San Lorenzo Dorsino Borgo Vivo - 0465734040 | visitsanlorenzodorsino.it

Contatti

Samuele Aldrighetti, presidente Pro Loco San Lorenzo in Banale (solo per contatti stampa) +39 328 916 9051

UFFICIO STAMPA
Oriana Bosco - Federazione trentina Pro Loco
340 9146847 - comunicazione@unplitrentino.it