

- 25-27 ottobre, **Festa della patata** – Campo Lomaso
- 1-3 novembre, **Sagra della *ciuiga*** – San Lorenzo in Banale
- 9-10 novembre, **Festa della noce** – Cavrasto di Bleggio

Comunicato stampa

## I TRE EVENTI DEL GUSTO - DA NON PERDERE - DELL'AUTUNNO ALLE TERME DI COMANO



***Percorsi dedicati ai prodotti tipici - a piedi o in bici - e , da ottobre a novembre, sagre dedicate: imperdibile connubio tra territorio e sapori, tra cui la sagra della *ciuiga* premiata al Senato col marchio “sagre di qualità” tra le prime 21 di eccellenza del Paese***

Comano, 25 luglio 2019 – Comano ...non solo terme! Nella splendida valle che circonda le Terme di Comano, tra il lago di Garda e le Dolomiti di Brenta, Riserva Biosfera Unesco, vale la pena organizzarsi già per weekend fuori porta autunnali: **tre occasioni per cogliere appieno la assoluta compenetrazione tra il prodotto tipico e il contesto di produzione**: dai borghi (ben due “Borghi più belli d’Italia” dei 4 assegnati al Trentino sono qui) con i loro volt in pietra, le loro pievi e i castelli, alla natura mai come in questo caso “incontaminata”. Il primo elemento che accomuna i tre appuntamenti è **la unicità dei prodotti e la peculiarità del luogo di provenienza: il Lomaso** per la patata di montagna *Montagnina*, il **Banale** per la *Ciuiga*, salame con le rape presidio Slow Food, e il **Bleggio** per la sua *Noce*. Solo qui si coltivano e producono, solo qui si possono acquistare.

**Appuntamenti** che divengono poi splendido pretesto per scoprire un territorio straordinario, fa parte della **Biosfera Unesco**, una valle prodiga di biodiversità ma anche di testimonianze storiche e di utilizzi secolari del territorio, tutta da vivere e visitare partendo proprio dai **Sentieri del Gusto**. Sulle tracce dei tre prodotti tipici (patata del Lomaso, noce del Bleggio e *Ciuiga* del Banale, e recentemente anche il latte, di Fivè ) sono nati altrettanti percorsi, di cui godere a piedi o in bicicletta, che prevedono una bacheca di inizio sentiero in cui è narrata la storia del prodotto e su cui viene descritto il sentiero e segnalato il percorso. Lungo il percorso sono messi in evidenza i luoghi di produzione, i produttori da cui acquistare i prodotti e i luoghi storici legati al prodotto stesso. E poi, tra una degustazione e l'altra, ecco la scoperta degli **antichi borghi** ( San Lorenzo in Banale, Balbido borgo dipinto, Rango, Fivè sono solo alcuni), **le pievi** (come quelle di Bono, di San Lorenzo e di Dasindo affrescate dai **Baschenis**, pittori bergamaschi itineranti del Rinascimento, che ospitati nelle case della gente comune, ricambiavano abbellendo i luoghi di preghiera), e ancora la natura del Parco, l'arte ( Bosco Arte Stenico imperdibile) e la cultura locali.

Ecco le tre sagre del gusto dell'autunno di Comano.

- **Festa della Patata 25 – 27 ottobre, Campo Lomaso e Dasindo**



Tre giorni di festa, dal 25 al 27 ottobre, tra Campo Lomaso e Dasindo, zone di produzione della patata Montagnina. Declinata in tanti piatti da assaporare durante le raffinate cene sotto i vòlti oppure interpretata in sfiziosi menu dalle associazioni locali. E ancora, porte aperte alla Copag a Dasindo, la Cooperativa di produttori agricoli giudicariesi che associa oltre 100 coltivatori di patate e ortaggi. Inoltre degustazioni e visite al castello Villa di Campo.

Le **Montagnine** sono coltivate esclusivamente su terreni e in ambiente di montagna, tra i 600 e 900 m. A fronte di una produzione limitata in quantità, viene premiato il gusto. Coltivate secondo un protocollo di autodisciplina dei coltivatori trentini, sono ancora le vecchie e tradizionali varietà rintracciabili tra questi monti più di un secolo fa. Conservate al naturale senza l'ausilio di trattamenti anti germoglianti vengono proposte anche nelle varietà precoci e tardive, così da soddisfare il consumatore da autunno a primavera. Con le patate di montagna, insomma, il gusto ci guadagna. La chicca da non perdere... il tiramisù alla patata Montagnina. **PACCHETTO WEEKEND ComanoDiGusto** a partire da 80 € a persona\*\*una notte in camera doppia con trattamento di B&B + cena sotto i vòlt di Campo Lomaso con menu della patata + visita alla Copag

**Sagra della Ciuiga, 1- 3 novembre, San Lorenzo in Banale. Insignita del premio Sagra di Qualità 2019**



Mai come quest'anno, la regina delle sagre, grazie al premio ricevuto, lo scorso 22 luglio, al Senato, durante la cerimonia di consegna del marchio "Sagra di Qualità", che la vede tra le prime 21 sagre di eccellenza del Paese.

Così, dall' 1 al 3 novembre torna l' appuntamento goloso e folkloristico che celebra il presidio Slow food, capolavoro di norcineria contadina, nelle antiche ville di San Lorenzo in Banale dove vòlti, cantine e solai, ospitano gli stand gastronomici e

mercatini di produttori e artigiani. La ciuiga diventa il piatto principale, servito con puré di patate e capussi (cavolo-cappuccio) come vuole la tradizione, o in altri sfiziosi abbinamenti.

**Ciuiga del Banale** a San Lorenzo in Banale (fra i "*Borghi più belli d'Italia*"). Presidio Slow Food, la *ciuiga* arriva da una storia contadina di povertà e sopravvivenza montanara, nella seconda metà dell'800. Prodotto unicamente in questo borgo è infatti **un capolavoro di norcineria della storia antica** e, come spesso accade, retaggio della sapienza contadina che, per ovviare alla povertà e scarsità di materie prime, recupera, aggiunge e mescola materie prime "povere", creando un gusto finale unico e raro. Composto da carne suina e rape, il prodotto dall'800 a oggi ha avuto una sua evoluzione. Il salame nasceva allora dagli scarti della carne di maiale (testa, cuore e polmoni) in proporzione del 20% circa. Il resto erano rape cotte tritate. Per dare colore veniva aggiunto il sangue di maiale, ma anche aglio e pepe nero per rendere il sapore piccante, unico e

inconfondibile. Le rape venivano coltivate dopo la trebbiatura del grano e maturavano in autunno. Ecco perché la *ciuiga* veniva tradizionalmente prodotta e affumicata ad inizio inverno, quando il calendario prevedeva il raccolto ma anche l'uccisione del maiale e la lavorazione appunto degli insaccati. La tradizione vuole che il salume, dopo l'affumicatura, si restringesse assumendo una forma strana, quasi fosse una pigna. E proprio *ciuiga* si chiama la pigna nel dialetto locale. Oggi il recupero della tradizione passa attraverso una nobilitazione del prodotto, invertendo la proporzioni tra carne e rape: 70% di carne suina scelta e il 30% di rape. La *ciuiga* si può consumare subito dopo l'affumicatura, mentre è ancora fresca. La sua preparazione è semplicissima: si fa bollire in acqua per circa 15/20 minuti dopo averla bucherellata. Nella tradizione locale la *ciuiga* cotta è abbinata alla patata lessata (preferibilmente cotta con la buccia) e cicoria tagliata molto finemente. PACCHETTO WEEKEND **ComanoDiGusto** a partire da 40,00 € a persona\*\*una notte in camera doppia con trattamento di B&B.

### **Festa della Noce, 10 – 11 novembre, Cavrasto**

Due giorni di festa per le vie di Cavrasto, dove gli antichi vòlti vengono trasformati in botteghe per tutti i prodotti del territorio. La noce diventa protagonista unica del menù del pranzo collettivo della domenica, ma anche delle degustazioni offerte dai produttori locali che la propongono al naturale o trasformata in torte, pagnotte, nocino o salame alle noci.

**Noce:** coltivate sul soleggiato altipiano fin dal 1500 si distinguono per il gusto gradevole, quasi speziato, il guscio sottile e facile da rompere, per le dimensioni ridotte e soprattutto per



l'insolita forma allungata, tale da farle sembrare quasi rettangolari e un gusto dalla tipica nota speziata. La raccolta, circoscritta alla zona del Bleggio, comincia nella seconda metà di settembre e si esegue ancora a mano. Queste caratteristiche, unite alla cura con cui ancora oggi i contadini coltivano gli alberi di noce, ne raccolgono i frutti e li preparano per la vendita, hanno permesso alla noce del Bleggio di ricevere il riconoscimento di Presidio Slow Food. Le noci si acquistano direttamente dai contadini. Vengono impiegate per la torta di noci, il pane alle noci, il liquore Nocino e l'originale Noceto, salame con le noci del Bleggio (Unico produttore Salumificio Salizzoni di Cavrasto nel Bleggio). Queste caratteristiche, unite alla cura con cui ancora oggi i contadini coltivano gli alberi di noce, ne raccolgono i frutti e li preparano per la vendita, hanno permesso alla noce del Bleggio di ricevere il riconoscimento di Presidio Slow Food.

PACCHETTO WEEKEND **ComanoDiGusto** a partire da 65,00 € a persona\* \*una notte in camera doppia con trattamento di B&B + pranzo conviviale della domenica a Cavrasto con menu della noce

### **KM ZERO Unesco bike Tour**

L'esperienza migliore per scoprire la riserva biosfera Unesco, passando dalle Dolomiti e le palafitte, che unisce la passione per la bicicletta alla buona tavola, un tour da percorrere pedalando per scoprire il territorio e assaporare le eccellenze gastronomiche della valle. Prima tappa a **San Lorenzo in Banale**, ai piedi delle Dolomiti, patria della *ciuiga*, salame alle rape presidio slow food: dopo la sosta si scende attraversando la **forra del Limarò** e tra le vie immerse nei campi di grano si raggiunge la zona del Lomaso, regno della patata di montagna, dove è prevista un'altra tappa del gusto: un tagliere con le **patate viola** e i **formaggi di malga**. Si riparte lungo la verde val Lomasona, attraverso borghi contadini tra i più belli d'Italia per raggiungere

un'altra prelibatezza: il salame fatto con le noci del Bleggio, presidio slow food! Da qui una lunga discesa tra campi di noci fino a ponte arche dove gustare un prelibato gelato realizzato con genuino latte bio rigorosamente km zero. Si può anche acquistare il voucher (19 euro) che dà diritto a 4 degustazioni e decidere di percorrere il tour in totale autonomia, godendo delle bellezze paesaggistiche e culturali come **BoscoArteStenico**, il **Giardino Botanico** e la **Cascata del Rio Bianco**, il **Castello di Stenico**, **San Lorenzo Dorsino** e **Rango** fra i "Borghi più Belli d'Italia", le **chiesette affrescate dai Baschenis**, oppure scoprire anche i prodotti locali, vero valore aggiunto del Bike Tour! Tante sono le aziende che propongono degustazioni e vendono i loro prodotti: la **Famiglia Cooperativa**, la **COPAG**, la **DEGES**, i **panifici Bellotti**, **Riccadonna** e **Zanoni**, l'**Apicoltura Cà de Mel**, il **Caseificio Fontanèl**, l'**Azienda Il Noce**, il **Salumificio Parisi** e il **Minimarket Salizzoni**.

(info:<https://www.visitacomano.it/it/mountain-bike-bici-da-corsa-e-piste-ciclabili-garda-dolomiti/new-kilometrozero-unesco-bike-tour>)

**APT TERME DI COMANO E DOLOMITI DI BRENTA** [www.visitacomano.it](http://www.visitacomano.it) - tel. 0465 702626

Notizie per la stampa

***marcella bono***

**Ufficio stampa APT –TERME DI COMANO E DOLOMITI DI BRENTA**

[marcellabono@marcellabono.it](mailto:marcellabono@marcellabono.it) tel. mob. 335 7758207, skype: marcella.bono