



IL BORGO DEI SAPORI

Produttori e ristoratori di
San Lorenzo Dorsino





LA NOSTRA TERRA, RISERVA BIOSFERA DELL'UNESCO PER LA SUA BIODIVERSITÀ, È GENEROSA DI FRUTTI.

Ogni giorno i nostri contadini se ne prendono cura. Con il loro lavoro custodiscono il paesaggio e la sua capacità di rigenerarsi. Hanno piccole aziende agricole dove coltivano e producono prodotti sani e buoni.

Nelle loro botteghe li acquisti direttamente dalle loro mani. Nei ristoranti del nostro borgo li assapori nei piatti che narrano la nostra tradizione culinaria.

I NOSTRI PRODUTTORI

**PRODOTTI SANI
E BUONI DA ACQUISTARE**

ANITA

Sono nata in una famiglia di contadini e cresciuta a stretto contatto con la natura. Mi sono appassionata di agricoltura biodinamica per recuperare un rapporto armonico con la terra. Coltivare piante officinali mi ha portato ad approfondire la relazione tra uomo e natura. Sono loro il collegamento tra cielo e terra. Noi siamo parte della terra e non siamo così distanti dalle piante. Amo creare infusi con le piante che cresco con immenso amore.

PRODUCO

Infuso del Borgo, altri infusi Bio, composte e sciroppi Bio, sali aromatizzati, cosmesi naturale



Anita Ciccolini
**Azienda Agricola
Il Ritorno**
T. **340 3175054**
Via Val d'Ambiez, 3
Convenzionata
con card
Associata Deges

CARLO

Sono un contadino e allevo vacche da latte. Noi, piccoli contadini di montagna, curiamo prati e campi con premura e dedizione. Ci sentiamo custodi di questa terra. Coltivo patate, una tradizione che si tramanda di generazione in generazione. La terra e l'aria di montagna regalano alle nostre patate un sapore unico, figlio della biodiversità di questa terra, dove è ancora la natura a decidere i tempi.

PRODUCO

Patate di montagna



Carlo Flori
T. **347 2240941**
Località Coraga

CHRISTIAN

La passione per i fiori mi accompagna sin da piccolo. Sono uno chef e coltivo personalmente erbe aromatiche e fiori eduli, belli da vedere e buoni da mangiare. Dalla mia esperienza in cucina ho selezionato i migliori, capaci di arricchire i piatti con colori e profumi. Non una semplice decorazione ma veri e propri ingredienti da valorizzare nelle ricette. Ogni giorno raccolgo erbe e fiori per offrire un prodotto fresco, sano e gustoso.

PRODUCO

Fiordi eduli, piante aromatiche



Christian Spagnolo
I fiori di Christian
T. **335 6867709**
Via di Berghi, 7/B

EMILIO

Ho avviato la mia piccola azienda con Emiliana, mia moglie. Produciamo le nostre confetture occupandoci di tutto il processo, dalla coltivazione biologica nel campo alla trasformazione nel nostro laboratorio artigianale. Grandi pentole e tanta pazienza. Utilizziamo solo zucchero semolato classico, senza aggiunta di conservanti, addensanti o coloranti. Creiamo confetture genuine, dal sapore di quelle fatte in casa dalla nonna.

PRODUCO

Piccoli frutti, confetture,
conservas, sciroppi



Emilio Sottovia
Bottega Delizie di Val

T. **348 9959245**
Via per Promeghin, 7

Convenzionata
con card

Associato Deges

FEDERICO

Siamo un panificio artigianale, alla terza generazione. Abbiamo alle spalle oltre 70 anni di attività. Nel nostro impegno quotidiano ci accompagnano la qualità delle materie prime e la passione per l'arte di fare il pane. Nel nostro lavoro c'è sempre tanto impegno, forza e delicatezza insieme, c'è cura e attesa. I nostri prodotti profumano di genuinità, territorio e semplicità, quella che appartiene alle cose che hanno una storia.

PRODUCO

Prodotti da forno dolci e salati,
pane alla ciuiga, strudel trentino



Federico Zambanini
Panificio Zambanini

T. **0465 734436**
Via di Madri, 7

Convenzionato
con card

Associato Deges

FAMIGLIA COOPERATIVA BRENTA PAGANELLA

Fare la ciuiga è un'arte che la nostra Famiglia Cooperativa porta avanti con rispetto e passione. Una volta la ciuiga era un insaccato povero, come la gente del posto. Dopo oltre cent'anni di storia, la produciamo allo stesso modo. La sua ricetta non è mai cambiata. Ora la ciuiga ha solo meno pepe, meno fumo e più carne scelta, ma ha conservato il suo sapore deciso e pungente. Per esaltarne il gusto, meglio farla bollire per venti minuti e assaporarla con patate lesse o cavolo cappuccio.



La Famiglia Cooperativa Brenta Paganella è una delle prime cooperative di consumo in Trentino, dal 1893 punto di riferimento per le Comunità del Banale e dell'altopiano della Paganella, con i suoi nove punti vendita di prodotti garantiti dal marchio Coop.

Ciuiga del Banale, una storia affascinante

La gente del posto racconta che questo insaccato a forma di pigna, ciuiga nel nostro dialetto, fu inventato intorno al 1875 da Palmo Donati, un macellaio del borgo. La necessità di trovare un companatico a buon mercato gli suggerì di mescolare alla carne 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. Per rafforzarne il sapore aggiunse aglio, tanto pepe nero e sale. Il tocco finale arrivava dall'affumicatura fatta in un locale senza camino. Oggi la ciuiga unisce il 70% di carne suina scelta e solo il 30% di rape. Ha riscattato il suo passato di austerità ed è presidio Slow Food.



Produttore ufficiale
**Famiglia Cooperativa
Brenta Paganella**
T. **0465 734024**
Strada Noa, 6
Convenzionata
con card
Associata Deges

GIACOMO

Sono un contadino biodinamico. Porto avanti un'agricoltura sostenibile, consapevole e rispettosa. La mia azienda è nata per le esigenze alimentari della mia famiglia. Coltiviamo ortaggi, patate, rape e vendiamo solo quello che produciamo oltre il nostro fabbisogno. Alleviamo quattro mucche da latte, vitelli, un maiale, galline e un asino. Lavoriamo il latte in un piccolo caseificio, ancora per uso personale. Sogniamo, un giorno, di aprire un piccolo punto vendita.

PRODUCO

Patate, rape, ortaggi,
uova, formaggi



Giacomo Rigotti
Azienda Agricola
T. **348 3268448**
Via di San Lorenzo, 39

LORENZO

Raccolgo le uova a mano tutti i giorni, per avere sempre un prodotto buono, sano e fresco. Le mie galline, i miei tacchini e i due Nandù vivono all'aperto, razzolano in libertà e respirano l'aria pulita di montagna. Allevo questi pennuti ruspanti salvaguardando il loro benessere. È importante che stiano bene, perché l'uovo di galline e tacchini felici è l'uovo migliore.

PRODUCO

Uova fresche di galline,
tacchini e Nandù felici



Lorenzo Cattafesta
Azienda Agricola
Asini a spasso
T. **339 1745470**
Frazione Dorsino

LUCA

Coltivo piccoli frutti. La mia storia parla di dedizione e passione: per la natura, per l'agricoltura, per il lavoro all'aria aperta. Passo dopo passo, con le mie mani, ho costruito un piccolo impianto dove ora produco prodotti genuini e di alta qualità. Amo il mio lavoro. Conosco la campagna, i suoi ritmi e le sue difficoltà. Col tempo ho trasformato questo progetto in una missione per valorizzare il territorio e promuovere uno stile di vita sostenibile.

PRODUCO

Lamponi e more



Luca Donati
Azienda Agricola
T. **329 6968284**
Località Palota

PATRIZIA

Produrre cibo bello, buono, sano, accessibile a tutti e coltivato in equilibrio con la natura è l'unica direzione che il futuro alimentare deve seguire. Su questi principi ho nutrito la mia famiglia ed ora non solo. Nel meraviglioso scenario delle Moline lavoro un grandissimo orto in cui oltre cento specie si susseguono per offrire, al ritmo delle stagioni, prodotti diversi e buoni come solo una mamma sa fare.

PRODUCO

Ortaggi freschi, olio d'oliva, zafferano, conserve, miele



Patrizia Bordati
Orto di mamma Patty
T. **346 0949735**
Loc. Moline, 2
Convenzionata
con card
Associata Deges

I NOSTRI PRODUTTORI

Azienda Agricola Il Ritorno

Infusi, composte, sciroppi e cosmesi naturale

T. **340 3175054**

Bottega Delizie di Val

Confetture, conserve e sciroppi

T. **348 9959245**

Carlo Flori

Patate di montagna

T. **347 2240941**

Famiglia Cooperativa

Brenta Paganella

Ciuiga del Banale

T. **0465 734024**

Giacomo Rigotti

Patate, rape, ortaggi, uova e formaggi

T. **348 3268448**

I fiori di Christian

Fiori eduli e piante aromatiche

T. **335 6867709**

Lorenzo Cattafesta

Uova fresche

T. **339 1745470**

Luca Donati

Lamponi e more

T. **329 6968284**

Orto di mamma Patty

Ortaggi freschi, zafferano, conserve e olio

T. **346 0949735**

Panificio Zambanini

Prodotti da forno dolci e salati

T. **0465 734436**

DEGES

Denominazione Enogastronomica Giudicarie Esteriori

Siamo un gruppo di aziende familiari, con storie diverse. Produciamo secondo natura e coltiviamo la biodiversità. Ci unisce l'intento di far conoscere i nostri prodotti e questa valle dall'anima rurale. Dal nostro lavoro nascono prodotti buoni, sani, che nutrono di benessere.

www.deges.it



I NOSTRI RISTORATORI

**PRODOTTI SANI E BUONI
DA GUSTARE A TAVOLA**

AGRISNACK IL RITORNO

In estate, quando il lavoro nei nostri campi si fa più intenso, la nostra cucina diventa più semplice, con prodotti appena raccolti o provenienti da aziende amiche. Un menu fresco, colorato, pieno di gusto.

Ti accogliamo tra i profumi del nostro orto, i sapori di stagione, le chiacchiere all'aria aperta. Il momento perfetto per ritrovarsi, con un cocktail in mano, del buon cibo e la natura tutta intorno.

TI CONSIGLIO

Taglieri con salumi e formaggi di aziende locali, insalatone del nostro orto, cocktail con i prodotti dell'azienda



Anita

Agrisnack Il Ritorno

T. **340 3175054**

Via Val d'Ambiez, 3

PIZZERIA DON PEDRO

Avevo solo 13 anni quando ho varcato per la prima volta la cucina di un ristorante. Da lì è nata la mia passione per i prodotti genuini e freschi, una caratteristica che oggi porto con orgoglio nella mia pizzeria. Cura meticolosa nella scelta delle materie prime, impasti a lunga lievitazione, pizze leggere e croccanti che osano abbinamenti fuori dal comune. Da gustare con la nostra selezione dedicata di birre artigianali di pregio.

TI CONSIGLIAMO

La Rosa Salada di Cristian, la mia carne salada, fatta a mano con ricetta segreta. Cruda, cotta o sulla pizza



Cristian e Ancilla
Pizzeria Don Pedro
T. **0465 702041**
Ponte Arche
Comano Terme

RISTORANTE IL SOFFIO

Con Giorgio siamo amici e complici ai fornelli. Io seguo il ritmo della terra, lui quello dello zucchero. Nel nostro ristorante nel bosco cuciniamo come si raccontano le storie: con passione, pazienza e un pizzico di poesia. Ogni piatto parla di noi. Semplice, curato, ispirato alle stagioni e ai profumi delle nostre montagne, le Dolomiti di Brenta. Vogliamo che il nostro Ospite si senta accolto, sorpreso e nutrito nel cuore, non solo nello stomaco. Un soffio appunto. Leggero, ma che lascia il segno.

TI CONSIGLIAMO

Sono le stagioni e la nostra dispensa a guidare ogni scelta e colorare i nostri piatti



Simone e Giorgio
Ristorante Il Soffio
T. **351 4745329**
Località Deggia
Convenzionato
con card

RISTORANTE NEMBIA

Quando ti siedi a tavola con noi, gusti ogni piatto in compagnia del lago di Nembia, il nostro ingrediente segreto. A tavola il nostro menu è nostrano e golosissimo, dagli antipasti al dolce. Ricette semplici e preziose, figlie della migliore tradizione gastronomica trentina. I nostri piatti hanno l'impronta della montagna trentina che Wannj conosce fin da bambino e i sapori freschi della mia Sardegna: un incontro di sapori semplici e genuini, come la nostra vita insieme.

TI CONSIGLIAMO

Piatto unico con polenta di Storo, crauti, spezzatino, funghi e formaggio alla piastra



Betty e Wannj
Ristorante Nembia
T. **0465 730083**
338 8248624
Località Nembia, 5
Convenzionato
con card

RISTORANTE PIZZERIA ERICA

Da noi sedersi a tavola è sempre un piacere. Per i nostri ospiti che tornano ogni anno, per la gente del paese, per la nostra famiglia. Da oltre 30 anni prepariamo i nostri piatti con i migliori prodotti del territorio. Offriamo ingredienti genuini per piatti tradizionali come i canederli con gulasch, la polenta, il capriolo e la Ciuiga del Banale. La sera potete gustare la pizza preparata da Sandro, leggera e saporita. Tutto questo servito in terrazza, al fresco, con splendida vista sulla valle.

TI CONSIGLIAMO

Piatto degustazione di Ciuiga del Banale: ciuiga cruda, ciuiga bollita con crauti e ciuiga arrostita con polenta



Famiglia Baldessari
Ristorante
Pizzeria Erica
T. **0465 734400**
Località La Ri
Convenzionato
con card

RISTORO DOLOMITI

La nostra è una cucina semplice, onesta e gentile. Proprio come noi. Quarant'anni fa aprivamo il nostro ristoro sulla porta per la Val Ambiez. Col tempo i nostri ospiti sono diventati amici. Da sempre offriamo un piacere genuino e un'accoglienza gioviale. Beppino continua a tirare a mano la pasta, a impastare gnocchetti tricolori e strangolapreti. I nostri piatti sono quelli della tradizione trentina più autentica con ingredienti di alta qualità.

TI CONSIGLIAMO

Piatto unico con capriolo, funghi e formaggi di malga



Agnese e Beppino

Ristoro Dolomiti

T. **0465 734052**

338 6218479

Località Baesa, 1

Convenzionato
con card



I NOSTRI RISTORANTI

Agrisnack Il Ritorno

Via Val d'Ambiez, 3
T. **340 3175054**

Pizzeria Don Pedro

Ponte Arche Comano Terme
T. **0465 702041**

Ristorante Il Soffio

Località Deggia
T. **351 4745329**

Ristorante Nembia

Loc. Nembia, 5
T. **0465 730083**

Ristorante Pizzeria Erica

Loc. La Rì
T. **0465 734400**

Ristoro Dolomiti di Brenta

Loc. Baesa
T. **0465 734052**

Bar Gelateria Donati

Via di San Lorenzo, 2
T. **0465 734058**

Ti consigliamo sempre di contattare la struttura in anticipo per verificare l'apertura e prenotare il tuo posto.

Ringraziamo



COMUNE
SAN LORENZO
DORSINO





Info point

Consorzio Borgo Vivo
Via per Promeghin, 4
San Lorenzo Dorsino (TN)

T. +39 **0465 734040**
info@sanlorenzodorsino.it

Follow us

  [@visitsanlorenzodorsino](https://www.instagram.com/visitsanlorenzodorsino)

[#sanlorenzodorsino](https://www.instagram.com/sanlorenzodorsino)

www.sanlorenzodorsino.it