

il vino di visciole di pergola

Sapore di Territorio

Il vino di visciole di Pergola è un prodotto di eccellenza come il tartufo bianco pregiato, l'olio extra vergine di frantoio, il formaggio pecorino stagionato o il vino Pergola rosso D.o.c., tutti prodotti tipici che troviamo nella città dei Bronzi Dorati.

Gal Flaminia Cesano, Comune di Pergola, Assam Pergola, Ais (Associazione Italiana Sommelier) Marche, presentano il calendario eventi per la valorizzazione del vino di visciola di Pergola con la partecipazione di Regione Marche e Provincia Pesaro Urbino.

sabato 26 luglio 2008

Piazza Ginevri, ore 16,00

Degustazione guidata

del vino di visciole di Pergola

Premio Ais Marche

per il miglior piatto in abbinamento con il vino di visciola.

Parteciperanno ristoratori, formai e pasticceri della città. Il miglior abbinamento sarà decretato da una giuria tecnica e da una giuria popolare.

domenica 27 luglio 2008

ore 17,00/19,00

"Itinerari del gusto"-Cantine aperte

Con la presenza di un Sommelier in ogni cantina, a fianco dei produttori, in veste di divulgatore del vino di Pergola; degustazioni gratuite con prenotazione obbligatoria.

sabato 4 ottobre 2008

Sala dell'Abbondanza, ore 16,00

Convegno nazionale

"Aspetto salutistico del vino"

Interverranno giornalisti regionali e nazionali

domenica 5 ottobre 2008

Sala dell'Abbondanza, ore 16,00

Gemellaggio tra Sommelier

Austriaci e Associazione

Sommelier AIS Marche

degustazioni guidate; visita alle cantine

Speciale Weekend

4/5, 11/12, 18/19 ottobre 2008

In occasione della Fiera del Tartufo: speciali Pacchetti Turistici con pernottamento e pasti presso agriturismi e ristoranti della vallata del Cesano.

Maggiori informazioni saranno pubblicate nel sito www.prolocopergola.it

produttori locali



di Pergola

Corrado Tonelli

via Papa Giovanni XXIII
Tel. 0721 736673
328 6281464



VERNACOLO

Vino da Tavola Rosso

Az. Agricola Massaioli

piazza Leopardi, 11
Tel. 0721 778720



Az. Agricola Gentilini

località Serraspinosa, 65
Tel. 0721 735802
339 2961931



Valentini Ivano

via De Gasperi, 6
Tel. 0721 734179



Azienda Agricola Rovelli

Az. Agricola Rovelli

via Osteria del Piano, 8
Tel. 0721 736545



Villa Ligi

via Zoccolanti, 25/A
Tel. 339 7764304



Pergola



Regione Marche
Comune di Pergola

Con il contributo di:
B.C.C. Pergola
Banca Marche
Conad

Pergola

25/26/27 luglio 2008

XXXVIII festa del vino

cantine e osterie

Aperte dalle ore 19,00

venerdì 25, sabato 26 e domenica 27



CARRETTO E BIROCCIO percorrerà le vie della festa con Pergola D.O.C., visciolata e cantucci

1 CHIOSCO DELLA PRO LOCO (Pzza Ginevri) con stuzzichini di prodotti tipici e vini locali

- 1 LA MALEDIZIONE DEL VIN' ROSCIO (C.so Matteotti)**
Panini, Tramezzini, Dolci
- 2 SOLIDARIETÀ (Portici Comunali)**
Tagliatelle e passatelli al tartufo, Tagliatelle e passatelli in porchetta, Spiedini.
- 3 INFERNACCIO (Foro Valerio)**
Crostone dantesco, Crespelle fraudolente, Tagliere dei 7 groni, Trionfo dell'ingordigia.
- 4 IL NASCONDIGLIO (Via Pergolesi)**
Antipasto su la "Battelarda", Vincisgrassi col tartufo, Cannelloni de' la nonna, "Dindolo" del Nascondiglio, patate del campo, Crepes con gelato e non solo...
- 5 DA GIGÈ (C.so Matteotti)**
Polenta alla carbonara, Tagliatelle al tartufo, Trippa, Fagioli con Le cotiche, Piadine con prosciutto e salsicce.
- 6 PECCATO DIVINO (P.zza Garibaldi)**
Cresce ripiene, Pizze rustiche, Affettati e formaggi misti, Ciambelloni e crostate.
- 7 CANTINA DEL BORGO (Pzza Garibaldi)**
Bruschette, Passatelli ai porcini, al tartufo e agli antichi sapori, Salsicce e patate fritte, Piadine
- 8 CANTINA DEL PRIORE (S. MARCO)**
Polenta del priore, Strozzapreti di S.Marco, Dolci della perpetua.
- 9 CARRETTO E BIROCCIO (Itinerante)**

ARREDAMENTI
camilletti

cantine
degustazioni
spettacoli
tanta musica

sabato 26 luglio

Piazza Battisti, ore 18,00/02,00

Pergola Rock Festival

dalle ore 21,00

in diretta digitale su

RADIO ANANAS

(91.00-97.100 Mhz)

Inoltre si può visitare a Pergola:

Museo dei Bronzi Dorati

e della Città di Pergola

www.bronzidorati.com

come arrivare



Per informazioni su orari, visite guidate, degustazioni e maggiori dettagli:

Associazione Pro Loco Pergola

Tel. 0721 736469 - 333 4057338

www.prolocopergola.it