



CITTÀ DI
PERGOLA

Assessorato alla Cultura e al Turismo

Con il patrocinio di:



In collaborazione con:

PleinAir

www.comune.pergola.pu.it
www.pergolainforma.it



dicembre
2018

venerdì dalle ore 16:00
7

sabato
8

domenica
9

CioccoVisciola
Festa del cioccolato
e del visciolato

*una dolce...
...storia d'amore*

ciocco ²⁰¹⁸
visciola

di Natale

Festa del cioccolato,
del visciolato, del tartufo pregiato
e della pasticceria natalizia:
mercatini, tradizioni, artisti,
idee regalo e prodotti tipici
per le vie del centro
dalle ore 10 alle 21



Tris d'Assi

alla CioccoVisciola di Pergola

Cioccolato e Visciolato sposano il Tartufo Pregiato

Un tris d'assi per il periodo più magico dell'anno. La proverbiale bontà del cioccolato e il sapore unico del Visciolato di Pergola, si intrecciano con il profumo del Tartufo Bianco Pregiato per un matrimonio all'insegna del gusto e della qualità. Pergola, uno de '1 Borghi più belli d'Italia', ospita il 7, 8, 9 dicembre la nona edizione della CioccoVisciola di Natale. Un evento

cresciuto anno dopo anno che mette in vetrina le squisite eccellenze enogastronomiche della Città, come il Visciolato e il Tartufo Bianco Pregiato, e la cioccolateria di qualità, grazie alla presenza dei migliori maestri cioccolatieri d'Italia. Una dolce storia d'amore tutta da vivere e gustare per un intero fine settimana, respirando l'autentica atmosfera del Natale: merca-

tini, tradizioni, musiche, suoni, artisti, idee regalo e prodotti tipici per le vie del centro storico. L'accostamento del Cioccolato con il Visciolato, anche in questa edizione, sarà impreziosito dal diamante della terra perché Pergola è Città del Tartufo tutto l'anno. Programma ricchissimo per una edizione speciale. Pergola infatti avrà il piacere e l'onore di ospitare la Fanfara dei Carabinieri che l'8 dicembre, dopo la sfilata pomeridiana, si esibirà in serata nella splendida cornice del Teatro. L'inaugurazione dell'evento sarà venerdì 7 dicembre con l'apertura del Christmas Village store interamente dedicato alla magia del Natale e della famiglia, all'insegna della tradizione: nel cuore della CioccoVisciola il visitatore



troverà lo store con le più belle decorazioni natalizie, presepi da collezione, alberi, luci, addobbi e una ricca scelta di idee regalo. Per la gioia dei più piccoli il Villaggio di Babbo Natale, 500 mq di magia dove incontrare gli Elfi e Babbo Natale, spedire le lettere e divertirsi con laboratori, gofiabili, animazione e musica. E nella Casa del Tartufo Pregiato il profumo del diamante della terra: la CioccoVisciola conclude, infatti, le Fiere Nazionali italiane dedicate al principe della tavola. In serata la CioccoCena di qualità e risate assicurate con Leonardo Manera a Teatro. La nona edizione chiuderà il sipario domenica 9 dicembre con la grande musica internazionale, protagonisti: Gospel Italian Singer e l'artista afro-britannica Emma O'Connor. Accanto ai gioielli della tavola, come in tutti gli eventi ideati e promossi dalla Città di Pergola, brillano quelli dell'arte e della cultura. Una miscela unica, tra prodotti straordinari della nostra terra e

un patrimonio storico-artistico di eccezionale valore, dai Bronzi Dorati al centro storico medioevale e alle sue meravigliose chiese, che ha permesso a Pergola di entrare a far parte del prestigioso club de 'I Borghi più belli d'Italia'. Come ogni anno e come per la Fiera Nazionale del Tartufo e le Festività pasquali, Pergola, che ha ottenuto il riconoscimento di Città amica del turismo itinerante, ospiterà per l'intero fine settimana il raduno camper con partecipanti da tutta Italia e, domenica 9, la CioccoPedalata per un tour enogastronomico sulle vie del Visciolato. Pergola, con la sua squisita accoglienza, vi aspetta pronta a farvi vivere la magia e l'atmosfera del Natale all'insegna del gusto e delle tradizioni.

dott. Francesco Baldelli
Sindaco di Pergola





Cioccolato e Visciolato della Città di Pergola

L'accostamento del vino al cioccolato non è un'operazione facile soprattutto per la complessità di quello che viene definito "cibo degli dei".

L'abbinamento cibo-vino costituisce un'operazione complessa, per certi versi anche creativa, una sfida e un rischio. E' la storia di un'eterna rivalità.

Sentendo i sommelier è sempre arduo trovare un abbinamento adatto del cacao con il vino. Del resto la contrapposizione tra vino e cioccolato parte da lontano, dagli albori dell'umanità. Anche se è uno dei più difficili, l'accostamento del cioccolato con il Visciolato di Pergola è ritenuto oggi da molti esperti di gastronomia un abbinamento eccezionale.

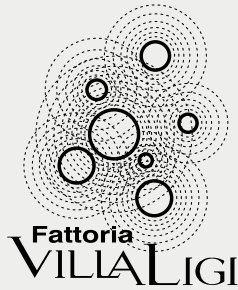
Elsa Mazzolini e Alessandra Meldolesi, nella loro guida enogastronomica edita dal Touring Club Italiano scrivono: "Nel panorama dei difficili abbinamenti il visner marchigiano supera l'esame a pieni voti".



engineering

trasporto sollevamento

E.T.S. SpA - Zona Industriale Ganga, 153 - 61045 Pergola PU
Tel. 0721 775450 - Fax 0721 77545



CANTINA E PUNTO VENDITA:

Fattoria Villa Ligi di Stefano Tonelli
Via Zoccolanti 25/A
61045 - Pergola (PU) - ITALIA

GPS 43.559167 N
12.840556 E

TEL: +39 (0)721 734351
www.villaligi.it - info@villaligi.it

VINI DOC - VISCIOLO

CioccoCena di Natale...

venerdì
7 dicembre
ore 19:45
Foyer
del Teatro

con Leonardo Manera



Menù

- Antipasto** Vellutata di lenticchie con cotechino e pizza nera al cacao
- Primo Piatto** Ravioli di patate con ragù bianco di coniglio e cioccolato piccante
- Secondo piatto** Cuore di vitello con fondo bruno e scaglie di cacao, tortino di patate con tartufo nero
- Dessert** Crema di ricotta e mascarpone con cacao e cuore di visciola
- Caffè e digestivi**
- Vini** Vini della cantina Villa Ligi

Cena al Foyer e Spettacolo a Teatro, con posto in platea, € 40
Info e Prenotazioni: Tel. 0721.776803

IMPRESA EDILE STRADALE
GUIDARELLI GEOM. LANFRANCO

Via del Lavoro, sn
61045 PERGOLA (PU)

guidarelli.48@libero.it
guidarellilanfranco@spaziopec.it

UnipolSai
ASSICURAZIONI

AGENZIA DI PERGOLA
Via San Biagio, 78/B
Tel: 0721 778040 - Fax: 0721 739329

...e spettacolo a Teatro

venerdì
7 dicembre
ore **22:00**
Teatro
Angel dal Foco



Dai grandi successi di
Zelig e Colorado,
Leonardo Manera in
Risate & Comicità'

*Ingresso Unico
allo Spettacolo € 10,00
Acquisto biglietti presso:
Ufficio IAT - Comune di Pergola
tutti i giorni (escluso il martedì)
dalle 10 alle 12:30
e dalle 16 alle 18:30*

REALI 
C A B L A G G I

REALI MONICA

Sede Ditta: Via Papa Giovanni XXIII, 49 - Tel. e fax 0721.736609
Dom. Fisc. Via Barbanti, 4 - 61045 PERGOLA (PU)
Cod.Fisc. RLE MNC 72E53 G453Z - Partita IVA 02034220414

*Caffè della
Voltarella* 

Corso G. Matteotti, 12 - 61045 PERGOLA(PU)
Tel. 0721 734180

dicembre 2018

Christmas Village store

Addobba e fa risplendere il tuo Natale!

Christmas Village a Pergola è interamente dedicato alla magia del Natale e della Famiglia. Nel cuore della Cioccovisciola trovi lo store con le più belle decorazioni natalizie, presepi da collezione, alberi, luci, addobbi e una ricca scelta di idee regalo. ...Vieni a scoprirlo!

INAUGURAZIONE
venerdì 7 dicembre ore 16:00



MIURA Bevande
LIQUORIFICIO ARTIGIANALE

Bevande dal 1920

Pergola (PU) / Tel. 339.4458819
info@miurabevande.it

da degustare presso
CAFFETTERIA
Caffè del Corso
STORICA GELATERIA

sabato 8 dicembre ore 17:30



SOTTO L'ALBERO CON LA
STRAORDINARIA PARTECIPAZIONE DELLA

Fanfara dei Carabinieri



Viale Kennedy, 39 Pergola

- Vendita e officina biciclette, abbigliamento e accessori per il ciclismo e il tempo libero
- Visite biomeccaniche
- Preparazione atletica e sportiva



Medaglioni di con salsa di cacao

filetto di maiale



INGREDIENTI:

(ricetta per 4 persone)

- 600 gr di filetto di maiale
- 4 cucchiaini di cacao amaro
- 1 cucchiaino di zucchero di canna
- Una noce di burro
- 1 bicchiere di rum
- 10 gr maizena
- Olio evo q.b
- sale q.b

PREPARAZIONE DEI MEDAGLIONI

Pulite il filetto lasciando da parte gli scarti. Tagliatelo a medaglioni spessi di circa 2 cm. In un piatto mescolate 3 cucchiaini di cacao con lo zucchero di canna, aggiungete un pizzico di sale e passatevi le fette di filetto su tutti i lati, facendo sì che le polveri aderiscano alla carne. In una padella sciogliete una noce di burro e fate dorare i medaglioni di filetto di maiale. Quando i medaglioni di filetto saranno ben rosolati, disponeteli in una teglia ed ultimate la cottura in forno per 12/15 minuti a 180°.

PREPARAZIONE DELLA SALSA DI CACAO

In una padella con dell'olio extravergine di oliva rosolate gli scarti del filetto, salate, versate il rum e lasciate evaporare.

Aggiungete due mestoli di acqua tiepida e continuate la cottura a fuoco dolce per circa 30 minuti.

Filtrate il fondo di cottura degli scarti del filetto e addensate con 10 grammi di maizena e 1 cucchiaino di cacao amaro in polvere.

In ultimo disponete i medaglioni di filetto sul piatto da portata, laccateli con la salsa di cacao e servite ben caldi.



*Sublime Cioccolato,
Oro bruno prelibato
nobile ispiratore delle arti,
racchiudi in te
l'alchimia di un istante
la gioia del gusto eterno.
Infiammi l'immaginazione
dello scrittore,
sei la musa del poeta,
la tavolozza del pittore,
sei il fuoco degli amanti,
il sorriso dei bambini,
la carezza degli anziani.*

"Neriene"



POINT SERVICE Vendita ed assistenza pneumatici

OK GOMME

GOMMISTA - OFFICINA MECCANICA - ELETTRAUTO
e prossimamente CENTRO REVISIONI

Viale Kennedy 23/25 - 61045 PERGOLA (PU)
Tel. e Fax **0721 734382**

info@okgomme.it - www.okgomme.it



Visciola e Cioccolato

venerdì
7 DICEMBRE

- ore 16:00** **Vie del Centro Storico** Apertura Stand Espositivi: Cioccolato, Visciolato, Pasticceria Natalizia, Mercatini, Tradizioni, Artisti, Idee Regalo e Prodotti Tipici
Piazza Battisti Apertura Casa del Tartufo Pregiato. La CioccoVisciola di Natale conclude le Fiere Nazionali Italiane dedicate al Principe della Terra!
- ore 16:00** **Piazza IV Novembre** Inaugurazione Christmas Village store, il villaggio completamente dedicato alla grande magia del Natale
- ore 16:15** **Piazza Fulvi** Il Villaggio di Babbo Natale per grandi e piccini
- ore 17:00** **Piazza Ginevri** Inaugurazione e Benedizione del Presepe Artistico a dimensione naturale
- ore 17:10** **Vie del Centro Storico** "Emozioni di Luci a Pergola". Accensione delle Luminarie
- ore 17:15** **Piazza Ginevri** Cerimonia di consegna della Bandiera dei Borghi più belli d'Italia
- ore 17:30** **Piazza Ginevri** Manifestazione Natalizia dei Bambini dell'Istituto Comprensivo di Pergola
- ore 19:45** **Foyer del Teatro Angel dal Foco** CioccoCena di Qualità al sapore di Cioccolato e Tartufo Pregiato
- ore 22:00** **Teatro Angel dal Foco** Dai grandi successi di Zelig e Colorado, Risate & Comicità con Leonardo Manera



**LEONARDO
MANERA**

Sicuramente tra i comici più poliedrici nel mondo del cabaret. L'unico comico italiano che ha partecipato a tutte le edizioni di Zelig, ha inventato e scritto ogni volta gag, personaggi o monologhi sempre nuovi e vincenti.

sabato
8 DICEMBRE

- ore 09:30** **Corso Matteotti** 3^a podistica CorriPergola al sapore di visciola e cioccolato
- ore 10:00** **Vie del Centro Storico** Apertura Stand Espositivi: Cioccolato, Visciolato, Pasticceria Natalizia, Mercatini, Tradizioni, Artisti, Idee Regalo e Prodotti Tipici
Piazza Battisti Apertura Casa del Tartufo Pregiato. La CioccoVisciola di Natale conclude le Fiere Nazionali Italiane dedicate al Principe della Terra!
- ore 10:00** **Piazza IV Novembre** Apertura Christmas Village store, il villaggio completamente dedicato alla magia del Natale
- ore 15:00** **Piazza Fulvi** Il Villaggio di Babbo Natale per grandi e piccini
- ore 17:30** **Vie del Centro Storico** Grande Sfilata della Fanfara dei Carabinieri
- ore 21:00** **Teatro Angel dal Foco** Conferimento della Cittadinanza Onoraria all'Arma dei Carabinieri
- ore 21:00** **Teatro Angel dal Foco** Concerto della Fanfara dei Carabinieri



**FANFARA
dei Carabinieri**
ore 21 Concerto a Teatro

Con i suoi noti pennacchi bianchi e rossi, la Fanfara dei Carabinieri si esibisce dal 1884 in occasione delle più importanti manifestazioni nazionali. L'alta professionalità dei 42 Maestri che compongono la Fanfara saprà strabiliare il pubblico e scaldare il cuore.

domenica
9 DICEMBRE

- ore 09:45** **Corso Matteotti** 4^a CioccoPedalata al sapore di visciola e cioccolato, con la collaborazione di Bike Therapy
- ore 10:00** **Vie del Centro Storico** Apertura Stand Espositivi: Cioccolato, Visciolato, Pasticceria Natalizia, Mercatini, Tradizioni, Artisti, Idee Regalo e Prodotti Tipici
- Piazza Battisti** Apertura Casa del Tartufo Pregiato. La CioccoVisciola di Natale conclude le Fiere Nazionali Italiane dedicate al Principe della Terra!
- ore 10:00** **Piazza IV Novembre** Apertura Christmas Village store, il villaggio completamente dedicato alla magia del Natale
- ore 15:00** **Piazza Fulvi** Il Villaggio di Babbo Natale per grandi e piccini
- ore 15:30** **Chiesa di S. Andrea Apostolo** Concerto di Natale. Melodic Living Ensemble
- ore 17:00** **Piazza Ginevri** Promuoviamo le Marche. 1^a edizione premio 2018 a "The Marche Experience" come "il miglior interprete della promozione delle Marche"
- ore 17:30** **Piazza Ginevri** Gospel Italian Singers, con la straordinaria partecipazione della cantante afro-british Emma O'Connor
- ore 19:30** Cena nei ristoranti della Città
- ore 21:00** **Vie del Centro Storico** Chiusura Stand Espositivi



GOSPEL ITALIAN SINGERS

Una voce calda, un timbro morbido e vellutato, del tutto particolare, un'estensione senza confini; la voce di Emma O'Connor stupisce e rapisce l'ascoltatore.

Di nazionalità afro-british proveniente da Berford (UK), Emma inizia la sua carriera artistica sin dalla tenera età circondata da una famiglia di cantanti e da suo padre Pastore, da cui ha imparato l'arte del canto gospel.



PRESEPE ARTISTICO DELLA PIAZZA



PRO LOCO
PERGOLA

**ORGANIZZA
IN OCCASIONE DELLA
CIOCCOVISCIOLA 2018**

RADUNO CAMPER

7/8/9 DICEMBRE 2018

visita guidata della Città
e del Museo dei Bronzi Dorati

per info e prenotazioni tel. 328.9161317 (Paola) info@prolocopergola.it

La Mappa della CioccoVisciola...

- 1 Museo dei Bronzi Dorati
- 2 Christmas Village store
- 3 Esposizione Prodotti di Qualità
- 4 Casa del Tartufo
- 5 Il Villaggio di Babbo Natale
- 6 Stand Cioccolato, Visciolato e Pasticceria natalizia
- 7 Chiesa di S. Andrea Apostolo
- 8 Mercatini Natalizi
- 9 Area spettacoli ed esibizioni
- 10 Teatro Angel dal Foco

Presepi artistici

- 11 Il suggestivo scenario dell'Albero e del Presepe della Città di Pergola
- 12 Il Presepe artistico realizzato dalla Compagnia del Santissimo Crocefisso - Chiesa di San Vitale
- 13 Il Presepe artistico nella Chiesa Parrocchiale della Frazione di Pantana



Sponsor tecnico

PesaroFeste

PROGETTAZIONE | ORGANIZZAZIONE | ALLESTIMENTO | NOLEGGIO

...per perdersi tra i dolci Sapori

-  Via Gramsci
-  Viale Martiri della Libertà
-  Piazza IV Novembre
-  Via Don Minzoni
-  Piazza Battisti
-  Piazza Fulvi
-  Corso Matteotti
-  Portici Palazzo Comunale
-  Piazza Ginevri



AREA ATTREZZATA
CAMPER GRATUITA



CITTA' di
Pergola
Wi Fi
Free

7 benefici delle visciole e le loro 10 qualità

Dopo anni di ricerche scientifiche la Visciola si sta sempre più confermando come uno tra i principali Super Fruit - Super Frutto medicinale.

Sono sempre più gli studi che collegano tali frutti a benefici

anti-infiammatori, alla riduzione di dolori muscolari, di gotta e artrite e a una lunga lista di benefici per la salute del cuore. Secondo il Consiglio Nazionale delle Ricerche la Visciola possiede proprietà anti-infiamma-

torie superiori a quelle derivanti dall'assunzione di aspirina mentre la Oregon Health and Science University ha riconosciuto alla Visciola il primato quanto al contenuto di sostanze anti-infiammatorie.

Questo frutto, forse dimenticato da molti, è in grado di sorprenderci, tanto che studi medico scientifici ci ricordano come le Visciole appena raccolte dall'albero contengano un pacchetto unico di antiossidanti e fitonutrienti benefici, tra cui gli antociani ossia i pigmenti che donano alle visciole il loro colore rosso intenso.

1. La ricchezza di Vitamine e Minerali

Secondo numerose ricerche scientifiche le Visciole sono ricche di vitamine e minerali. Le vitamine in esse contenute sono principalmente quelle del gruppo B ma sono presenti anche il beta-carotene e la luteina



RUII ANTONELLO
Cell. 327.1622629
Via delle querce, 16
61045 PERGOLA (PU)
E-mail:antonello.75@alice.it



**COMMERCIO PRODOTTI ALIMENTARI
TIPICI DELLA SARDEGNA**
formaggi - creme - vini - liquori
miele - salsicce

VENDITA A DOMICILIO



Osteria "La Pergola"
Pasta tipica al contadino

Via de Casperi, 4 - Pergola (PU)
Tel. 0721/734297
CHIUSO IL MARTEDI

e la vitamina E. Tra i minerali invece si riscontra la presenza di potassio, magnesio, fosforo e buone quantità di calcio.

2. L'azione di protezione cardiovascolare

Le Visciole risultano ricche di una particolare classe di pigmenti di origine vegetale, le antocianine, ovvero la parte degli antociani priva di zucchero che è estremamente utile come stabilizzatrice del ritmo cardiaco grazie alla combinazione contemporanea di altri potenti antiossidanti e minerali, come il potassio, contenuti in questi frutti.

3. L'azione di depurazione dell'organismo

Grazie al loro elevato contenuto di un insieme di fitonutrienti e moltissima acqua, circa l'80%, le Visciole sono in grado di eliminare le tossine dal nostro corpo aiutandolo a depurarsi in modo del tutto naturale.

4. L'attività di contrasto delle infiammazioni

Le Visciole con la loro elevata capacità antiossidante, aiutano l'organismo in fase di infiammazione contrastando le proteine C-reattive.

5. La capacità di riduzione dei livelli di zucchero

Una delle qualità di questi frutti è quella di ridurre in modo considerevole i livelli di zucchero nel sangue.

6. La ricchezza di melatonina

In natura la Visciola è considerata come uno dei frutti che contiene una tra le più alte percentuali di melatonina "pura" in grado di aiutarci ad avere un sonno notturno regolare e sereno.

La melatonina, infatti, è un ormone prodotto

dalla ghiandola pineale posta alla base del cervello che è in grado di agire sull'ipotalamo avendo la funzione di regolare il ciclo sonno-veglia di ogni organismo.

7. La ricchezza di fibre

Le fibre presenti nelle Visciole aiutano a prevenire il cancro al colon e a mantenere un organismo sano e pulito.

8. L'aiuto alla memoria

L'Università americana di Boston, attraverso alcuni studi scientifici, ha dimostrato come le Visciole, essendo ricche di antociani, aiutino a migliorare la memoria. Sembra che il frutto abbia contribuito a migliorare la memoria e la funzione motoria nei topi di laboratorio.

9. La ricchezza di beta carotene

La Visciola contiene una quantità di beta carotene dieci volte superiore a quella contenuta nella varietà dolce delle ciliegie. Il beta carotene è una sostanza che si trasforma in vitamina A quando viene assimilato dall'organismo, vitamina utile per la salute della pelle, delle membrane mucose, del nostro sistema immunitario e della buona salute degli occhi.

10. L'azione preventiva del cancro

Le Visciole sembrano contenere alcune sostanze che simultaneamente sono capaci di lottare contro il cancro. Le ciliegie e le visciole sono sotto i riflettori di molte ricerche scientifiche.

Estratto da: "La Visciola - Alimento Funzionale" pubblicato da CIA e Camera di Commercio Pesaro e Urbino.

PM2 

**CARPENTERIE
METALLICHE**

Via Papa Giovanni XXIII, 35 - Pergola
Tel. 0721734462 - info@pm2metalli.it



Gentilini
AZ. AGR. BIOLOGICA
Tel. 339 7589884

Viscioli di Pergola *Ciocco Visciola*

Novità

Loc. Serraspino, 65 - 61045 PERGOLA (PU)
www.visciolatagentilini.it

Amerigo Varotti

Direttore Generale
Confcommercio
Pesaro e Urbino



La Festa del cioccolato e del visciolato – Cioccovisciola di Natale – di Pergola è diventata ormai un appuntamento tradizionale, molto atteso da turisti e consumatori, nel periodo che precede il Natale.

Mercatini, artisti, prodotti tipici, articoli natalizi e, soprattutto, cioccolato-pasticceria e visciolato: una festa della qualità, della bontà e della tipicità che ben si abbina alla bellezza della Città di Pergola (da poco inserita tra i “Borghi più belli d’Italia”).

Partecipare a questa festa vuol dire vivere una esperienza unica nella Città che vanta un Museo unico al mondo con il Gruppo equestre dei Bronzi Dorati da Cartoceto di Pergola; una DOC per un vino di grande

qualità, il Pergola Rosso DOC; una Fiera Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato molto amata e visitata; una notevole produzione di VINO di VISCIOLO o VISCIOLO di PERGOLA, un vino che ha una storia millenaria e che ben si abbina alla cioccolata.

La Ciccovisciola di Natale è l’ennesima iniziativa di valorizzazione economica del territorio: non solo, infatti, per il turismo, ma anche un aiuto concreto alle imprese agricole che producono vino e visciolato, prodotti tipici del territorio, ai pubblici esercizi ed alle attività commerciali che beneficiano di un rilevante flusso di visitatori. Uno stimolo quindi allo sviluppo economico che la Confcommercio condivide con l’Amministrazione Comunale.

*Il Direttore Generale
Confcommercio Pesaro e Urbino
(Cav. Uff. Amerigo Varotti)*



**Pergola
e Corinaldo**

Gianfranco Santi

Direttore
CIA Marche

Dopo la Fiera Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato, arriva il secondo grande evento nella Città di Pergola: la "Cioccovisciola" di Natale. Una manifestazione di grande interesse enogastronomico che valorizza il territorio e i suoi prodotti di eccellenza dell'agroalimentare.

L'impegno continuo e costante dell'Amministrazione Comunale, nel valorizzare un intero territorio e il ruolo

degli agricoltori che svolgono all'interno dello stesso, è indispensabile per creare le condizioni di uno sviluppo economico delle aree interne e di chi vi abita.

Il Visciolato è uno dei prodotti di eccellenza e di tradizione della Città di Pergola e dei territori limitrofi, una bevanda proveniente da antiche tradizioni con profumi e sapori inimitabili il cui abbinamento con il cioccolato diventa un binomio perfetto.

Gli agricoltori custodi e manutentori del territorio e produttori di eccellenze dell'agroalimentare, hanno bisogno di iniziative come queste che permettono loro non solo di affacciarsi al mercato ma di valorizzare il loro ruolo nella società.

Il periodo natalizio, in cui si



svolge l'iniziativa, è un'ottima vetrina per dare a tutti i visitatori l'opportunità di trovare delizie dell'agroalimentare così da poterne fare dono in occasione delle festività del Natale.

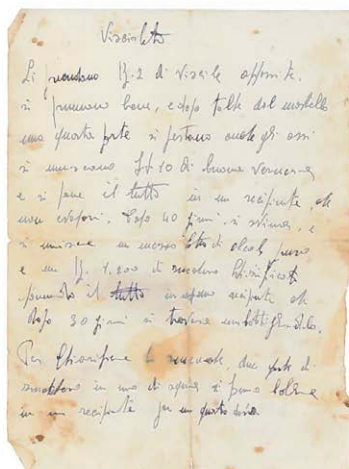
*Gianfranco Santi
Direttore CIA Marche*



Il fascino di Pergola



Antiche tradizioni familiari pergolesi la ricetta di Pietro Tombolesi



Una ricetta familiare riguardante la produzione del visciolato ci viene anche dalla famiglia Tombolesi di Pergola. È stata appuntata su un foglietto di carta gelosamente conservato in un cassetto della cucina. Eccone il testo trascritto nel gergo incerto, ma efficace, che da sempre caratterizza questi documenti popolari tramandati di padre in figlio: **Si prendono Kg 2 di visciole appassite, si premono bene, e dopo tolte dal mastello una quarta parte si pestano anche gli ossi si uniscono litri 10 di buona vernaccia e si pone il tutto in un recipiente, che non evapori. Dopo 40 giorni, si svina, e si unisce un mezzo litro di alcool puro e kg 1.200 di zucchero chiarificato ponendo il tutto in un recipiente che dopo 30 giorni si travasa imbottigliandolo. Per chiarificare le visciole (?), due parti di zucchero in una di acqua si fanno bollire in un recipiente per un quarto d'ora.**

Tratto da "Il Visciolato di Pergola" - Collana Gustosa - Edita da Confcommercio di Pesaro e Urbino

imbiancata dalla neve



Moreno Caselli
FOTOGRAFO

MEP
dal 1964
www.mepsaws.com

HYDMECH LTD (CANADA)

HYDMECH INC. (USA)

MEP SPA (ITALY)

MEP (SUZHOU) CO. LTD
(PR. CHINA)

MEP DO BRASIL LTDA (BRAZIL)

MACCHINE SEGATRICI / MATERIAL HANDLING SYSTEM

DONNA E CIOCCOLATO: AMORE A PRIMA VISTA

Quale cibo potrebbe essere più adatto ad una donna?

Amaro e dolce allo stesso tempo, “alimento proibito” ma altrettanto desiderato?

La cioccolata popola i sogni di tutte le donne, non solo per le sue citate proprietà afrodisiache, ma anche e soprattutto per le numerose qualità che lo rendono “l'alimento al femminile” per eccellenza.

Ecco cosa lo rende così insostituibile agli occhi del gentil sesso:

IL MAGNESIO

per l'azione distensiva e calmante su nervi e muscolatura

IL FERRO

per colmare le carenze tipiche della donna in età fertile

IL TRIPTOFANO

per garantire il buonumore con la formazione della serotonina



CAFFEINA E TEOBROMINA

per dare la carica nei momenti di maggior fatica

I FLAVONOIDI

per svolgere una funzione antiossidante e riparatrice

IL BURRO DI CACAO

così versatile nell'industria dolciaria e cosmetica.

Le proprietà benefiche di questo pregiato alimento, così universalmente diffuso e apprezzato, spingono ad oggi i nutrizionisti ad eleggere il cacao a cibo “terapeutico” a tutti gli effetti. Spogliato del vecchio tabù, non più imputato di far aumentare il girovita, il cioccolato fondente di qualità viene inserito in modiche quantità anche nelle diete dimagranti più strette, per perdere peso senza rinunciare immotivate.

Osteria Pizzeria
“del Borgo”
B&B
“Angeli del Borgo”



B&B PALAZZO MUTI
PERGOLA - Piazza Garibaldi, 12
Tel. 0721.735736 - 338.4345460
www.angeliidelborgo.it
beb@angeliidelborgo.it





**DAVIDE
ROMANI**

339 627 3877
334 809 3263



di Mentucci Alberto

Tel. 0721.775166

NUCCI ANDREA

**OFFICINA
MECCANICA**

via fenigli, 100 - 61045 Pergola (Pu)
Tel. 0721/734673



**CASAVECCHIA
PIANTE**

**CASAVECCHIA
POOLS**

Sede: Fr. S. Pietro 27 - Arcevia (AN)
T. 0731 982140 / F. 0731 740005
Filiale: S.S. 424 - S. Lorenzo in C. (PU)
T. 0721 1627269 / F. 0721 1621239
info@casavecchiapianta.it

www.casavecchiapianta.it

Ingredienti:

4 uova
150g di zucchero
200g di farina "00"
60g di cacao amaro
100ml di latte
1 bustina di lievito per dolci

Per farcire e guarnire:

1 vasetto confettura extra
di visciola
1 vasetto di visciola al sole
cioccolato fondente



Mascarpone al profumo di visciola

Unire lo zucchero ai tuorli ed amalgamare bene con l'aiuto di una frusta. Unire il mascarpone.

Prendere delle coppe da macedonia e sistemare sul fondo un amaretto bagnato con il succo delle visciola al sole. Riempire le coppe con la crema di mascarpone e guarnire con le visciola al sole.

Ingredienti:

6 uova (solo tuorli)
6 cucchiaini di zucchero
250g di mascarpone
12 amaretti (biscotti)
1 vasetto di visciola al sole





Sacher Torte alla visciola

Sbattere le uova con lo zucchero, unire il cacao amaro, il latte, la farina e continuare a mescolare il tutto. Unire il lievito per dolci.

Infornare in forno caldo per 30/35 minuti. Togliere dal forno e lasciar raffreddare.

Dividere il pan di spagna a metà, coprire con la confettura dopo averlo bagnato con il succo delle visciole al sole.

Riporre sopra la metà, sciogliere il cioccolato fondente, cospargere il dolce con il cioccolato fuso e guarnire con le visciole.



Come fare il mascarpone in casa

Ingredienti: (per circa 300 g di mascarpone fresco)

500 g panna

10 g succo di limone.

Procedimento

Scaldare la panna in un pentolino, evitando che raggiunga l'ebollizione (dovreste raggiungere gli 85°, la temperatura perfetta). A questo punto aggiungete il succo di limone e iniziate a mescolare con una frusta. Lasciate la panna sul fuoco dolce per due-tre minuti, continuando a mescolare. Lentamente la panna si addenserà un pochino. Togliete dal fuoco e versate tutto in una ciotola rivestita con uno strofinaccio. Lasciate raffreddare così per circa 30 minuti e poi ponete la ciotola con lo strofinaccio in frigo. Lasciate riposare 24 ore e il giorno dopo la panna dentro il telo si sarà addensata del tutto e il vostro mascarpone sarà pronto.

7 visciuletti di Pergola

Il Prunus Cerasus, detto anche Visciolo, Amarasco o Amareno è una tipica latifoglia nobile dei nostri boschi con legno pregiato e frutti commestibili anche negli esemplari selvatici.



Il suo albero o arbusto è alto dai 2 agli 8 metri con chioma piramidale e foglie dalla lamina di 5-8 cm con picciolo più piccolo rispetto

al ciliegio. All'interno della specie Prunus Cerasus si possono distinguere tre diverse varietà che presentano frutti con caratteristiche differenti:

- le Marasche con frutti piccoli di colore rosso-nerastro, come la polpa, dal sapore molto acido e amaro;
- le Amarene con polpa e succo di colore chiaro, sapore amarognolo e leggermente acido;
- le Visciole dalla polpa e succo di colore rosso intenso, con sapore meno acidulo e più dolce di amarene e marasche.

Le piante di Visciola hanno un tronco eretto e con corteccia liscia caratterizzata da striature orizzontali. Il Visciolo fiorisce prima del pesco, in zone collinari o

pianeggianti come Pergola, di regola nel periodo di aprile, mentre in zone montane nei mesi di maggio e giugno.



Queste piante si adattano facilmente ad ogni clima, crescono spesso anche in forma selvatica, amano il sole, resistono anche alle basse temperature così come sopportano anche la siccità.



GEME SNC
DI BANCIA & C. snc

ATTIVITA' IMMOBILIARE
LOCAZIONE DI IMMOBILI CIVILI ED INDUSTRIALI
PERGOLA (PU) - Tel. 3485265975



Agriturismo Il Casale
Località Sterleto, 46
61045 Pergola (PU)

Tel. e Fax +39 0721 734879

www.agriturismoilcasale.net - info@agriturismoilcasale.net

L'agriturismo Il Casale
offre nella propria struttura
una nuovissima area benessere e relax
tutta da godere.



3^a podistica CorriPergola

Sabato 8 Dicembre



11.4 km

Gara podistica
COMPETTITIVA e
NON COMPETTITIVA
D+ 300

km 7

Corsa
CAMMINATA e/o
NORDIC WALKING

h. 8,00 Ritrovo P.zza Brodolini
h. 8,45 Gare giovanili
h. 9,00 Chiusura iscrizioni
h. 9,30 Partenza (e arrivo) gare
Corso Matteotti davanti al
Palazzo Comunale

in occasione della **Cioccovisciola 2018**

Servizio spogliatoio e docce
Stand massaggi
Ristori lungo il percorso e finale



Maggiori dettagli su
Facebook "CorriPergola"

Matteo 340 8368474 - Marcello 3387925917
iscrizionicorripergola@gmail.com



Partenza
ore 9.30
Corso Matteotti



Bike Therapy Pergola & Amministrazione Comunale
Vi invitano alla

4^a CioccoPedalata

al sapore di Visciola e Cioccolato

domenica 9 Dicembre

CICLOTURISMO
TRA COLLINE E BORGHI
ALLA SCOPERTA
DELLE BELLEZZE E DEI SAPORI
DELLA CITTA' DI PERGOLA
GUIDE MTB E STRADA
POSSIBILITA' DI PERNOTTAMENTO
E NOLEGGIO BICI

h. 8,30 - ritrovo in piazza Brodolini
h. 8,30/9,45 - iscrizioni presso i Portici comunali
h. 10,00 - partenza Palazzo municipale
. Degustazioni di prodotti a base di Visciolato
presso le Aziende Produttrici
. Pranzo di fine tour
. Servizio guide



tour enogastronomico
sulle vie del Visciolato
della Città Pergola



Pergola

Terra del Gusto e
dell'Accoglienza



ciocco 2018 visciola

di Natale

venerdì **7** sabato **8** domenica **9**

dicembre



Milano
Bologna
Aeroporto
Rimini



Moreno Garofoli Fotografia

Con il patrocinio di:



In collaborazione con:



Sponsor tecnici:



VISITATE L'UNICO GRUPPO DI BRONZO DORATO DELL'EPOCA ROMANA ESISTENTE AL MONDO

MUSEO DEI BRONZI DORATI
0721.734090 / 7373274
museo.bronzidorati@libero.it
www.bronzidorati.com

Riviera Incoming T.O.
tel. 0721 698 223
info@rivieraincoming.com

Ufficio IAT - Turismo Pergola
Cell. 349 123 9347 / 389 001 4878
turismo.pergola@gmail.com
www.comune.pergola.pu.it

