



CITTÀ DI
PERGOLA

Assessorato alla Cultura e al Turismo

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



CioccoVisciola

Festa del cioccolato
e del visciolato

dicembre
2017

domenica
10

sabato
9

venerdì
8

ciocco ²⁰¹⁷
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

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



Tris d'Assi alla CioccoVisciola di Pergola

CIOCCOLATO E VISCIOLATO SPOSANO IL TARTUFO PREGIATO

Pergola cala il Tris d'Assi nella ottava edizione della CioccoVisciola di Natale, accanto al binomio Cioccolato-Visciolato, sbarca sua maestà il Diamante della terra: il Tartufo Pregiato. Il suo profumo si intreccia con il gusto della cioccolateria di qualità e con quello unico del Visciolato. Quello che la Città di Pergola ha ideato e propone, durante il periodo più bello e magico dell'anno, quello delle festività di Natale, è un matrimonio all'insegna del gusto. Una grande ricorrenza, che si ripete ormai da otto anni, che è Festa del Cioccolato, del Visciolato e della pa-

sticceria natalizia: mercatini, tradizioni, musiche, suoni, artisti, idee regalo e prodotti tipici per le vie del Centro. Dopo l'edizione dello scorso anno della CIOCCOVISCIOLA, il Visciolato di Pergola ha conquistato anche i migliori cioccolatieri che, infatti, hanno scelto per le loro creazioni questo prodotto di qualità a Denominazione Comunale (De.Co.), protetto da un ben preciso protocollo di produzione che tutela e valorizza il nostro vino di visciola. Un disciplinare che garantisce la naturalità del prodotto e il suo stretto legame con la nostra Città. La De.Co.,

ideata dal grande Luigi Veronelli, sta già dando ottimi risultati nell'esaltare il binomio cultura ed enogastronomia, turismo e valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti che è un impegno prioritario del nostro lavoro di amministratori. Pergola ha straordinari gioielli che sono il risultato certamente



di un microclima singolare, di particolari terreni, ma, a fare la differenza, c'è anche la cultura e le tradizioni di un territorio e di una comunità di persone che ha sempre creduto nel lavoro e nella qualità dei prodotti della sua terra. Il Visciolato, il Tartufo Pregiato e le tante altre nostre eccellenze - in primis i Bronzi dorati - sono anche enormi potenzialità economiche sulle quali continueremo ad investire, perché crediamo fermamente, per il futuro del nostro territo-

rio, che la carta vincente sia lo sviluppo del turismo e, anche, del turismo enogastronomico. Di tutto questo, CIOCCOVISCIOLA è una vetrina importante per descrivere e far conoscere la qualità dei nostri prodotti ma anche le tradizioni di ospitalità e di accoglienza della Città di Pergola. Una Città che sa aprirsi ad accogliere decine di migliaia di amici e di ospiti cui offrire il sapore dei nostri prodotti, insieme a decine e decine di espositori e di artigiani del gusto, che da anni ci affiancano affinché conoscere Pergola sia un vero grande piacere per tutti.

dott. Francesco Baldelli
Sindaco di Pergola



Visciola e Cioccolato





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

Gentilini
AZ. AGR. BIOLOGICA

Tel. 339 7589884

Viscioli[®]
di Pergola

Ciocco Viscioli

Novità

Loc. Serraspina, 65 - 61045 PERGOLA (PU) - www.visciolatgentilini.it

PRANZI AL SAPORE DI *Cacao e Tartufo Pregiato*

SPECIALE PACCHETTO CULTURA & CUCINA € 20,00

8
9
10
dicembre 2017

Il Sindaco della Città di Pergola, Francesco Baldelli, ha deciso di proseguire in un'iniziativa di grande interesse: pagando un biglietto di 20 euro (non obbligatorio, in quanto l'ingresso alla CioccoVisciola è libero), il pubblico potrà degustare, all'interno del Ristorante "Marche da Mangiare", appositamente allestito in Piazza IV novembre, un abbinamento di un primo e secondo piatto di qualità, a base di Tartufo Pregiato e Cioccolato, elaborati dagli chef di Massimo Biagioli patron del Ristorante "Il Giardino" e visitare, grazie alla collaborazione tra i Comuni di Pergola e Sassoferato, due preziosi Scigni d'Arte: il Museo dei Bronzi Dorati e della Città di Pergola che conserva l'Unico Gruppo di Bronzo Dorato di epoca romana, "I 4 Bronzi più belli del Mondo" (cit. Vittorio Sgarbi) e La Devota Bellezza con i disegni della Collezione Reale Britannica, una grande mostra allestita nella vicina Sassoferato per celebrare Giovan Battista Salvi detto "Il Sassoferato". I biglietti per la visita delle Mostre avranno validità sino al 31 dicembre.

Vi aspettiamo, dalle ore 12, nella Piazza del Gusto presso il Ristorante "Marche da Mangiare" con lo Speciale Pacchetto CULTURA & CUCINA.



*Volto di Madonna
del Giovan Battista Salvi
detto "Il Sassoferato".
Museo dei Bronzi Dorati e della
Città di Pergola - donazione don
Giovanni Carboni -*

*i piatti
proposti*

primi:
(a scelta) Tagliatelle al cioccolato con noci e gorgonzola
Polenta con ragù tradizionale
Ravioli con melanzane all'amatriciana e cacao

secondi:
(a scelta) Insalata di tacchino con scaglie di cioccolato fondente
Capocollo a bassa temperatura con fondo bruno
Straccetti di pollo al peperoncino delicato e cacao

contorno: Misto di verza e patate

**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

9 dicembre sabato CioccoCena di Natale



**INFO E
PRENOTAZIONI:**
Tel. 0721.776803

Menù

Antipasto

Involentini di melanzane con ricotta,
salsa di sapa e cioccolato 80%

Primo Piatto

Spaghetti cacio, pepe e cacao

Secondo piatto

Manzo marchigiano a bassa
temperatura con tartufo nero
ed erbe cotte

Dessert

Bigné con crema calda all'arancio e
gelato artigianale alla cioccovisciola

Caffè

Vini

Rosso Pergola

Visciolato



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

7 visciolati 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.

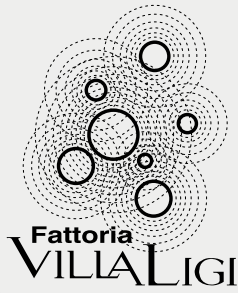
Il suo albero o arbusto è alto dai 2 agli 8 metri con chioma piramidale e foglie dalla lamina di 5-8 cm con picciolo più piccolo rispetto al ciliegio. All'interno della specie *Prunus Cerasus* si possono distinguere tre diverse varietà che presentano frutti con caratteristiche differenti:

- 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.



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



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 - VISCIOLOTO



**OFFICINA MECCANICA
MENCARELLI MASSIMO**

*Lavorazioni conto terzi a CNC
Recinzioni - Cancelli*

Tel. 0721-734895 Pergola (PU)



Pera Angelica

alla Casciotta d'Urbino con noci e circolo di cioccolato caldo



INGREDIENTI:

(ricetta per 4 persone)

PREPARAZIONE BASE

4 pere Angelica
1 L di acqua
1 L di verdicchio
150 gr di zucchero
75 gr di miele millefiori
4 chiodi di garofano, zafferano a pistilli,
1 buccia di arancio
1 stecca di cannella
50 gr noci sgusciate e sbriciolate

FARCITURA

200gr di Casciotta d'Urbino fresca
125 gr di ricotta di pecora
25 gr di zucchero

SALSA AL CIOCCOLATO

80 gr di Cioccolato fondente
Sur del Lago 100%

PREPARAZIONE BASE

Con gli ingredienti della preparazione base, escluse le pere, fare un sciroppo e portare a ebollizione per 10 minuti.

Nel frattempo sbucciare le pere e, con l'ausilio di uno scavino, svuotarle iniziando dal basso. Otterremo così, una cavità per poi mettere il ripieno. Una volta pronte, cuocerle nello sciroppo per circa 15 minuti, facendo attenzione di lasciarle al dente, ultimare la cottura e scolare le pere.

FARCITURA

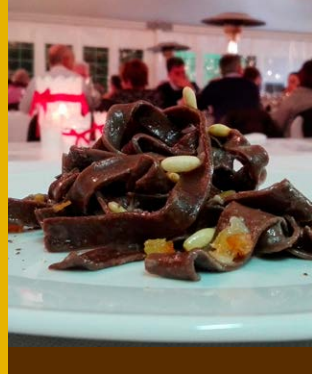
Tagliare la Casciotta a pezzi, aggiungere la ricotta e passare il tutto al cutter fino ad ottenere una crema. Togliere dal cutter e mettere in una ciotola con lo zucchero.

Farcire le pere con il composto.
Passare le pere nelle noci sbriciolate.

SALSA AL CIOCCOLATO

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria, servire le pere con il cioccolato caldo.

Tagliolini con cinghiale, Tartufo Nero Pregiato e cioccolato



Massimo Biagioli
Patron
Hotel Ristorante Giardino snc
Via Mattel, 4
San Lorenzo in Campo
info@hotelgiardino.it
www.hotelgiardino.it
tel. 0721 / 776803
fax 0721.735323

INGREDIENTI:

(ricetta per 6 persone)

1 costa di sedano
1 carota
1/2 cipolla
1 spicchio di aglio
gr. 250 polpa di cinghiale
gr. 100 tartufo nero
gr. 50 burro
olio extra vergine di oliva
pinoli
brodo di carne
1 foglia di alloro
vino bianco
sale
15 gr di cioccolato 80%

PER LA PASTA

500 gr. di farina tipo O
4 uova
2 cucchiai di cacao amaro
una presa di sale

PREPARAZIONE

Tritare le verdure e rosolarle nell'olio, unire la polpa di cinghiale precedentemente tagliata a dadini, quindi cuocere per circa 5 minuti a fuoco vivo.

Flambare con il vino bianco, quindi salare. Aggiungere il tartufo nero grattugiato. Lasciare cuocere per circa 30 minuti bagnando con abbondante brodo di carne. Aggiungere infine una bella noce di burro e i pinoli.

Cuocere i tagliolini in abbondante acqua salata e condire con la salsa.

Spolverare con il cioccolato grattugiato.

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"
Piatto tipico al tartufo



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

venerdì
8 DICEMBRE

- ore 09:30** **Piazza Brodolini** 2^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 12:00** **Piazza del Gusto** Apertura Ristorante "Marche da Mangiare"
- ore 15:30** **Piazza Fulvi** Il Villaggio di Babbo Natale
- ore 16:30** **Corso Matteotti - Biblioteca Guazzugli-Marini** Inaugurazione Mostra "INVERSEREALTÀ" di Beppe Sabatino e Artemio Loretelli
- ore 17:00** **Piazza Ginevri** Inaugurazione e Benedizione Presepe Artistico a dimensione naturale
- ore 17:15** **Vie del Centro Storico** "Emozioni di Luci a Pergola" Accensione Luminarie
- ore 17:30** **Piazza Ginevri** Sherrita Duran & The Gospel Singers



SHERRITA DURAN

Una voce calda, un timbro morbido e vellutato, del tutto particolare, un'estensione senza confini; la voce di Sherrita stupisce e rapisce l'ascoltatore al punto che il critico musicale Mario Luzzato Fegiz l'ha definita "un soprano acrobatico, una forza della natura capace di unire il bel canto alla musica black".

sabato
9 DICEMBRE

- 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 12:00** **Piazza del Gusto** Apertura Ristorante "Marche da Mangiare"
- ore 15:30** **Piazza Fulvi** Il Villaggio di Babbo Natale
- ore 16:30** **Piazza Ginevri** Manifestazione Natalizia dei Bambini dell'Istituto Comprensivo di Pergola
- ore 17:30** **Vie del Centro Storico** Sfilata bandistica della "Musica Arabita"
- ore 20:00** **Piazza del Gusto** CioccoCena di Qualità al sapore di Cioccolato e Tartufo Pregiato



MUSICA ARABITA

Dal più antico carnevale d'Italia la suggestiva musica di questa singolare Banda, nata nel 1923, che, composta da musicisti esclusi dai salotti e trascurati dagli artisti tesi a cercare il favore dei potenti, si fece la "sua" musica con gli strumenti più bizzarri e strampalati.

domenica
10 DICEMBRE

- ore 09:45** **Corso Matteotti** 3^a CioccoPedalata al sapore di visciola e cioccolato, con la collaborazione di Bike Terapy
- 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 12:00** **Piazza del Gusto** Apertura del Ristorante "Marche da Mangiare"
- ore 15:30** **Piazza Fulvi** Il Villaggio di Babbo Natale
- ore 17:30** **Piazza Ginevri** "City of Rome Pipe Band". Concerto e sfilata della prima banda di cornamuse e tamburi scozzesi d'Italia
- ore 18:30** **Balcone Palazzo Municipale** A Pergola vinci la Fornitura di Visciolato e Cioccolato che consumi in 1 anno! Estrazione Lotteria. Biglietto Gratuito da ritirare presso i punti informativi nei tre giorni di manifestazione



CITY OF ROME PIPE BAND

La prima banda di cornamuse e tamburi scozzesi d'Italia ci regalerà un tocco di tradizione celtica. Un ensemble di autentici suonatori di cornamuse scozzesi creeranno un'insolita atmosfera proveniente da paesi lontani. Lasciamoci trasportare da queste nordiche melodie colme di fascino e suggestioni!



PRO LOCO
PERGOLA

**ORGANIZZA
IN OCCASIONE DELLA
CIOCCOVISCIOLA 2017**



RADUNO CAMPER

8/9/10 DICEMBRE 2017

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 Piazza del Gusto Marche da Mangiare
- 3 Esposizione Prodotti di Qualità
- 4 Casa del Tartufo
- 5 Il Villaggio di Babbo Natale
- 6 Stand Cioccolato, Visciolato e Pasticceria natalizia
- 7 Mostra iNVERSEREALTà
- 8 Mercatini Natalizi
- 9 Area spettacoli ed esibizioni

Presepi artistici

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



Sponsor tecnici delle iniziative di solidarietà



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



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 muscola-

rità 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 ricordano come le Visciole appena raccolte dall'albero

scientifiche le Visciole sono ricche di vitamine e minerali. Le vitamine da esse contenute sono principalmente quelle del gruppo B ma sono presenti anche il beta-carotene e la luteina e la vitamina E. Tra i minerali invece si riscontra la presenza di potassio, magnesio, fosforo e buone quantità di calcio.



ri, 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-infiammatorie superiori a quelle derivanti dall'assunzione di aspirina mentre la Oregon Health and Science Univer-

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

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.



Il Tagliere
BAR PIZZERIA
al taglio e da asporto
Tel. 0721 734585
CHIUSO IL MARTEDÌ
Via Don Minzoni, 30-32
61045 PERGOLA (PU)



LO SCORZOLO
Agriturismo
Cell. 339.7159014 Mattia
Tel. 0721.775222
Via Montesecco, 67 - Pergola

La CioccoVisciola

Il patrimonio eno-gastronomico di una Città è una fondamentale risorsa per lo sviluppo economico e turistico di un territorio. Al pari del patrimonio culturale e architettonico rappresenta – se adeguatamente valorizzato e promosso – uno strumento in grado di trasformare il modello di sviluppo di un territorio.

Uno sviluppo che necessariamente deve essere attento alla sostenibilità ambientale e sociale; alla conservazione e valorizzazione del territorio rifuggendo dalla vecchia e facile – ma drammaticamente deleteria – politica di consumare e cementificare il suolo. La valorizzazione delle tipicità eno-gastronomiche è una occasione fondamentale per favorire lo sviluppo sociale ed occupazionale di una località. Questo è l'obiettivo che si è posto l'Amministrazione comunale di Pergola che ha puntato con decisione alla valorizzazione dei beni culturali (Museo dei Bronzi Dorati) ed alla promozione delle tipicità eno-gastronomiche (Tartufo Bianco Pregiato, vino Pergola Rosso doc, Visciolato di Pergola, CioccoVisciola) per sostenere l'economia locale. Ed in questo "progetto" la Confcommercio di Pesaro e Urbino è partner decisivo condividendo, con l'Ammini-



strazione, finalità ed obiettivi. In modo particolare la manifestazione "CioccoVisciola 2017" – Festa del Cioccolato e del Visciolato – esalta un abbinamento straordinario che, apprezzato dai consumatori, ha creato le condizioni per lo sviluppo di nuove attività imprenditoriali e richiamato a Pergola migliaia di visitatori ed acquirenti.

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



Caffè Afrodisiaco

INGREDIENTI

(per 2 persone)

2 tazzine di caffè forte
40 gr di Rum per Moretta 42°
100 gr di cioccolato fondente 72% Sur del Lago Venezuela
50 gr di panna
2 peperoncini rossi dolci

PROCEDIMENTO

Sciogliete il cioccolato a bagnomaria, togliete dal fuoco e unite la panna mescolando con cura. Lavate e asciugate i due peperoncini ed immergeteli per metà nel cioccolato fuso: fate rapprendere il cioccolato sul peperoncino e ripetete l'operazione altre due volte. Preparate il caffè e unite la tequila. Versate il caffè in due flute, unite il cioccolato caldo facendolo scendere molto lentamente nel bicchiere e appoggiate il peperoncino. Il peperoncino, oltre che decorativo, può essere sensualmente sgranocchiato, proprio come nell'antica usanza messicana.



Moreno Garofoli Fotografo

Osteria Pizzeria
"del Borgo"

B&B
"Angeli del Borgo"

D&D PALAZZO MUTI

PERGOLA - Piazza Garibaldi, 12
Tel. 0721.735736 - 338.4345460
www.angelidelborgo.it
beb@angelidelborgo.it

**differenti,
per davvero!**

BENE COMUNE
FAMIGLIA
SOLIDARIETA'
COOPERAZIONE
IMPRESA
TERRITORIO



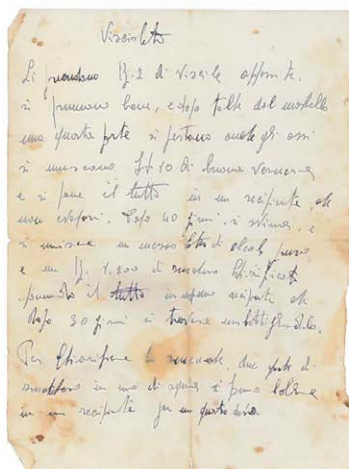
Pergola

LA BCC DÀ CREDITO AL FUTURO.

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 DO BRASIL LTDA (BRAZIL)

MEP SPA (ITALY)

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

MACCHINE SEGATRICI / MATERIAL HANDLING SYSTEM

Il cioccolato e i suoi benefici

Dalla lavorazione dei semi della pianta del cacao nasce una prelibatezza che può essere degustata e assaporata nella sua forma più tradizionale, la tavoletta, e in tante altre gustose lavorazioni. Ma la scienza cosa dice di questa golosa passione?

La nostra salute, secondo studi e ricerche scientifiche sempre più approfondite, trarrebbe numerosi benefici da un consumo regolare di cioccolato fondente con percentuali di cacao superiore al 70%. Tale assunzione può aiutare a mantenersi attivi e a favorire l'apprendimento grazie al suo contenuto di flavonoidi.

Da nemico ad alleato per la nostra salute

Il cioccolato, a lungo guardato con diffidenza, negli ultimi anni è stato riabilitato da nutrizionisti e medici per

donne, che si distinguevano per un consumo settimanale di più di 45 grammi di cioccolato fondente, hanno sco-

il cioccolato migliora la circolazione sanguigna.



le sue qualità preventive nei confronti di malattie come la depressione o i disturbi cardiovascolari. Da nemico, è dunque diventato un alleato per la nostra salute. Di seguito vengono elencati alcuni dei benefici che una assunzione regolare ed equilibrata di cioccolato può portare:

1. Riduzione dei rischi cerebrovascolari. Studi realizzati in Svizzera su oltre duemila

perto, in questo campione preso in esame, una sensibile riduzione, sino al 20%, delle patologie cerebrovascolari ricondotte appunto ad una assunzione regolare del cibo degli dei.

2. Riduzione dei rischi cardiovascolari. L'assunzione regolare di cioccolato fondente aiuta a ridurre il colesterolo "cattivo" nel sangue e con le sue proprietà anticoagulanti

3. Riduzione del senso di fame. Alimenti che contengono molta fibra, come il cacao amaro, danno all'organismo una sensazione di sazietà, aiutando le attività dirette al controllo del proprio peso.

4. Riduzione dei livelli del diabete. Alcuni studi sulla assunzione regolare di cioccolato stanno confermando l'idea che questo alimento possa aiutare a combattere il diabete in quanto aumenterebbe l'insulino-resistenza.



5. Protezione per la nostra pelle. Il cioccolato è un alimento ricco di flavonoidi,

antiossidanti capaci di proteggere la pelle dai raggi UV.

6. Riduzione della tosse. Il cioccolato può essere utile anche per la tosse. Infatti, secondo un annuncio apparso sul Daily Telegraph, a seguito di studi medico-scientifici, la teobromina, molecola presente nel cioccolato, agendo direttamente sul nervo vago avrebbe un effetto calmante dell'infiammazione che causa la tosse.



7. Aiuta i riflessi, la concentrazione e il morale. Il cosiddetto "cibo degli dei" contiene endorfine e la teobromina; le prime contrastano il dolore e predispongono

al piacere mentre la seconda migliora la concentrazione e la prontezza dei riflessi. Il vero asso nella manica del cioccolato però è il suo potere di stimolare la produzione

di serotonina, una preziosa sostanza che agisce a livello cerebrale ed ha la capacità di infondere calma e migliorare l'umore!

REALIZZAZIONE DI STRUTTURE IN FERRO
RINGHIERE - BOX - GRATE DI SICUREZZA
REALIZZAZIONE E AFFITTO GAZEBO
LAVORAZIONE DI ACCIAIO INOX
SATINATURA

**PERGOLA
METALLI srl**

PERGOLA (PU)
VIA DEL LAVORO N°8
tel. 0721735721 - 0721736642
info@pergolametalli.it

**PARRUCCHIERA
ANNAMARIA**

Via Guido d'Arezzo, 7
61045 PERGOLA (PU)
Tel. 0721.734512

NATALE 2017
in Bellezza!



PAOLONI EUGENIO
IMPIANTI ELETTROTHERMO SANITARI

Sede Legale: Via XXV Aprile, 2
Sede Amm.va: Via Papa Giovanni XXIII
61045 PERGOLA (PU)
Tel. e Fax 0721.734407
e-mail: paoloni_eugenio@libero.it

PAOLO ABBONDANZIERI

LAVORAZIONE FERRO
ringhiere, cancelli, grate & co.



PORTE RESIDENZIALI
sezionali e basculanti

Pergola, Zona Ind.le Ganga - T. 333 8522656

Ingredienti pan di spagna:

3 uova intere + 1 rosso
160 g zucchero
160 g farina tipo " OO "
1 lievito x dolci
1/2 buccia grattugiata di
limone non trattato

Ingredienti farcitura:

6 tuorli d'uovo
100 g zucchero
50 g farina
550 ml. latte fresco intero
1 limone intero bio
grattugiato

Confettura extra di visciole
Panna x dolci zuccherata
Visciole con zucchero al
sole (frutto)



Crostata

con confettura extra di visciole

Lavorare la farina con lo zucchero, il burro, il limone.

Aggiungere le uova e il lievito.

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo che non si attacchi alle mani.

Far riposare x 30 minuti, coperto con un canavaccio, fuori dal frigo.

Stendere la pasta su una teglia, ricoprire con la confettura extra di visciole e decorare a piacere con la pasta rimasta.

Cuocere in forno caldo a 180 gradi per 20/25 minuti.

Sfornare, lasciar raffreddare e servire.



Torta con panna, crema e confettura di visciole

Per preparare il pan di spagna, mettere le uova + il tuorlo in una ciotola e iniziare a lavorarle con lo zucchero. Quando il composto risulterà spumoso, unire la farina un poco alla volta ed il limone grattugiato. Dopo aver lavorato il composto x alcuni minuti, unire il lievito.

Mettere il composto ottenuto in una teglia dal diametro di 25/28 cm e cuocere in forno caldo a 180 gradi x 20/25 minuti. A cottura ultimata, sfornare e lasciar intiepidire prima di togliere il pan di spagna dalla teglia.

Per la crema, unire ai tuorli lo zucchero e lavorare il tutto. Aggiungere la farina a continuare a mescolare il composto. Scaldare il latte con il limone ed unirlo al composto delle uova. Riporre il tutto sul fuoco finché la crema non prenderà consistenza, dopodiché lasciarla raffreddare.

Riprendere il pan di spagna ormai raffreddato e dividerlo a metà; bagnare la metà inferiore con il succo delle visciole al sole, mettere la crema, poi un leggero strato di confettura extra di visciole, e riporre l'altra metà del pan di spagna sopra. Montare a neve la panna zuccherata e ricoprire la torta. Guarnire a piacere con le visciole con zucchero al sole (frutto).



Ingredienti:

3 uova intere + 2 tuorli

150 gr zucchero

90 gr burro

1/2 lievito per dolci

1/2 limone grattugiato bio

Farina tipo "00" q.b.

Confettura extra di visciole

VISCIOLATO DE.CO. 00000

DELLA CITTA' DI PERGOLA 2017



LE ORIGINI DEL VISCIOLATO

Le origini del Visciolato, detto anche Vino di Visciole, si perdono nella notte dei tempi.

Possiamo inserirlo certamente nella categoria così detti "Vini Conciati" di antica memoria enologica, anche se l'attuale legislazione riserva esclusivamente il termine "Vino" alla sola bevanda prodotta dall'uva fermentata.

Le più antiche ricette conservate dalle Famiglie Pergolesi risalgono a metà ottocento; vi si leggono diverse varianti che in casi estremi comprendono anche l'aggiunta di spezie quali cannella, chiodi di garofano, noce moscata e buccia di arancia.

A Pergola, dove è sempre stata forte la tradizione di questo prodotto e dove si è sempre chiamato "Visciolato", le fami-

glie, ognuna con i suoi segreti, si sfidano sulla qualità e sulla bontà di quanto ottenuto. In certe annate le migliori produzioni raggiungevano il Vaticano deliziando la mensa del Pontefice.

La famiglia Romiti, depositaria di una delle più famose ricette, raccontava con orgoglio delle spedizioni a Roma del proprio Visciolato suscitando ammirazione nelle altre famiglie produttrici.

Dal recupero di questo storico passato, con grande passione e maestria dei produttori locali, il Visciolato è uscito dalle Cantine del Centro Storico e da quelle delle Famiglie Pergolesi, affinché tutti possano riconoscere e godere di questo stupendo "nettare".

Dal 2015 il Visciolato si fregia della De.Co. (Denominazione Comunale) regolata da apposito disciplinare che prevede,

al fianco degli antichi segreti di produzione, l'uso esclusivo di Visciole del territorio e una lunga macerazione nel vino aleatico che qui si fregia della Doc con il nome di Pergola.

Il Visciolato si consuma sia solo, da meditazione, sia abbinato alla pasticceria secca, al gelato e alle crostate. Si esalta in modo particolare con il cioccolato e con i dolci che lo contengono.

* *Etichetta di qualità del Visciolato De.Co. della Città di Pergola.*



GAME SYSTEMS s.r.l.



Tel. 0721.734933
gamesystems@virgilio.it

**NOLEGGIO E ASSISTENZA
VIDEOGIOCHI**

Via Papa Giovanni XXIII
61045 Pergola (Pu)



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.



2^a podistica CorriPergola

Venerdì **8 Dicembre**



20 km

Gara podistica
COMPETITIVA
D+ 300

km **8**

Corsa
NON COMPETITIVA
e/o camminata
Nordic Walking

h. 8,00 Ritrovo P.zza Brodolini
h. 8,45 Gare giovanili
h. 9,00 Chiusura iscrizioni
h. 9,30 Partenza gare

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

in occasione della 8^a edizione della
cioccovisciola



Maggiori dettagli su
Facebook "CorriPergola"

Matteo 340 8368474 - Alessandro 3466019585
iscrizionicorripergola@gmail.com



Partenza
ore 9.30
P.zza Brodolini



Bike Therapy Pergola & Amministrazione Comunale
Vi invitano alla

3^a CioccoPedalata

al sapore di Visciola e Cioccolato

Domenica **10 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 DE.CO.
della Città Pergola



PER INFO: EMANUELE 3290620963, LEO 3930519143, LUCA 3294248013

Pergola

Terra del Gusto e
dell'Accoglienza



ciocco 2017 visciola

di Natale

venerdì sabato domenica
8 9 10

dicembre



Milano
Bologna
Aeroporto
Rimini



Moreno Garofoli Fotografia

Con il patrocinio di:

In collaborazione con:



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. 389 0014878
turismo.pergola@gmail.com
www.comune.pergola.pu.it

