



CITTÀ DI
PERGOLA

Assessorato alla Cultura e al Turismo

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



DOMENICA

6

LUNEDI

7

MARTEDI

8

DICEMBRE 2015

CioccoVisciola
Festa del cioccolato
e del visciolato

ciocco ²⁰¹⁵
visciola



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

Festa del cioccolato,
del visciolato
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 Bianco Pregiato

Pergola cala il Tris d'Assi. Nella sesta edizione della CioccoVisciola di Natale, accanto al binomio Cioccolato-Visciolato, sbarca sua maestà il Diamante della terra. Dopo il successo straordinario della 20esima 'Fiera del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola' tenutasi il 4, l'11 e il 18 ottobre scorsi, il tuber magnatum pico è di nuovo protagonista: il suo profumo si intreccia con il gusto della cioccolateria di qualità e con quello unico del vino di visciole prodotto secondo l'antica ricetta che a Pergola si tramanda da secoli. Al centro degli stand allestiti dai migliori ciocco-

latieri e dai produttori del Visciolato, la Casa del Tartufo consentirà al pubblico un tuffo nell'aroma inimitabile di questo straordinario fungo ipogeo. E Pergola, in questo modo, dopo aver sancito l'inizio della stagione dedicata al Bianco Pregiato ne decreterà idealmente anche la chiusura. Procedendo in una gustosa staffetta tra Tartufo e Visciolato, che secondo documenti storici ebbe fra i suoi estimatori niente meno che Federico da Montefeltro, non si può non sottolinearne il legame simbiotico con la nostra Città. Si pensa al Visciolato e subito viene in mente

Pergola. Non esisterebbe il Visciolato senza Pergola e Pergola non sarebbe Pergola senza Visciolato. Anche il cibo, infatti, può essere uno dei mezzi per ricordare un luogo, un evento, una persona, come ha sottolineato la straordinaria penna di Marcel Proust nella composizione "Le piccole madgalene". E ciò è tanto più vero oggi, perché il Visciolato di Pergola, che è stato splendido protagonista ad Expo 2015, è ora protetto dalla DE.CO., "Denominazione Comunale": un certificato di qualità che viene riconosciuto dal Ministero dell'Industria, alle spalle del



quale ci sono un preciso regolamento e un disciplinare tecnico redatto dall'Amministrazione in sinergia con i produttori del territorio, che stabiliscono, in primis, l'utilizzo esclusivo di visciole coltivate in loco. Sempre più attenzione, dunque, nei confronti di questo favoloso vino da dessert, ritenuto da esperti enogastronomi il partner ideale del cioccolato, al pari dello Sherry e del Barolo Chinato. Un abbinamento di classe, da cui scaturisce la CioccoVisciola; una delle manifestazioni su cui abbiamo voluto scommettere e investire per promuovere ulteriormente Pergola e le sue eccellenze e con esse sostenere le attività economiche, commerciali e turistiche del nostro territorio, che ha il suo simbolo culturale e storico nei

meravigliosi e unici Bronzi Dorati. Il programma di questa Edizione è estremamente ricco con espositori di assoluta qualità. Il centro storico cittadino sarà interamente occupato dagli stand dei produttori di Visciolato, di cioccolato artigianale, di pasticceria natalizia e, novità 2015, dai commercianti di Tartufo Bianco Pregiato racchiusi nella loro Casa costruita ad hoc. Spettacoli, animazioni e momenti dedicati ai bambini completeranno l'offerta di una tre giorni che consentirà di immergersi nelle tradizioni del Natale e respirare l'atmosfera che queste festività, magicamente, sanno ancora trasmettere.

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.



engineering

trasporto sollevamento

E.T.S. SpA - Zona Industriale Ganga, 152a/153 - 61045 Pergola PU
Tel. 0721 775450 - Fax 0721 77545



VENDITA PRODOTTI TIPICI
DI PRODUZIONE PROPRIA



Località Serraspinoso, 65
61045 Pergola (Pu) - Italia

Cell. 339 2961931 - 339 7589884
Mail: gentilini@live.com

SAREMO PRESENTI NELLE TRE
GIORNATE DELLA CIOCCOVISCIOLA



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 marchi-giano supera l'esame a pieni voti".

**IMPRESA EDILE STRADALE
GUIDARELLI GEOM. LANFRANCO**

Via del Lavoro, sn
61045 PERGOLA (PU)

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



Loc. Val d'Arca
via Montaiate, 26
61045 Pergola
Tel. 0721.773085
info@vecchiaquercia.it
www.vecchiaquercia.it



Cacao e Tartufo Pregiato

SPECIALE PACCHETTO CULTURA & CUCINA € 20,00

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 avrà diritto ad entrare nel Museo per visitare la splendida pinacoteca e vedere lo straordinario Gruppo Bronzeo ricoperto d'oro, composto da due condottieri a cavallo, di cui uno integro e di proporzioni perfette, accompagnati da due figure femminili, e 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 Biagiali patron del Ristorante "Il Giardino".

Vi aspettiamo, dalle ore 12, nella Piazza del Gusto presso il Ristorante "Marche da Mangiare".

I piatti proposti:

primi: Spaghetti alla carbonara con tartufo tritato e alici
Gnocchi al cacao con salsa di melanzane alla siciliana
Ravioli al pecorino con salsa alla zucca e tartufo nero tritato

secondi: Scaloppina di pollo su purè di patate e tartufo nero tritato
Frittata lenta con tartufo nero tritato
Capocollo a bassa temperatura, con salsa al cioccolato e peperoncino accompagnato da tartufo nero



Firme a prezzi stock 0-18 anni... e oltre!

Caffè della Voltarella
di Fiorani Paola
Ricevitoria Sisal - Western Union



Corso Matteotti, 12
Tel. 0721.734180
61045 - Pergola (PU)

Coscio di tacchino con salsa al cioccolato e peperoncino con purè di patate al tartufo nero

INGREDIENTI:

(ricetta per 6 persone)

1 coscio di tacchino
1 Kg di patate
50 g di Tartufo Nero
70 g di Cioccolato fondente al 55%
10 g di peperoncino fresco
Farina da polenta q.b.
2 coste di sedano
3 carote
1 cipolla
2 pomodori rossi
Acciughe, capperi
1 noce di burro
Aromi (aglio, rosmarino, alloro, finocchietto selvatico, timo, pepe in grani, bacche di ginepro, chiodi di garofano)
Olio per friggere



Massimo Biagioli

Patron

Hotel Ristorante Giardino snc

Via Mattei, 4

San Lorenzo in Campo

info@hotelgiardino.it

www.hotelgiardino.it

tel. 0721 / 776803 - fax 0721.735323

PREPARAZIONE

Disossare un coscio di tacchino e marinare una notte con aglio, finocchio e rosmarino.

Confezionare il coscio sotto vuoto e cuocere in bagno termostatico a 68° per 24 ore.

Passare le ossa e i ritagli in forno a 180° con sedano, carota, cipolla, pomodoro e aromi.

Con le ossa tostate preparare un fondo bruno, facendole bollire per circa 6 ore. Una volta cotto il coscio, togliere dal sotto vuoto, porzionare a cubi di quattro cm e passare con farina di mais. Una volta pronta la salsa (quando avrà una consistenza sciropposa da velare un cucchiaino), aggiungere peperoncino tritato ed emulsionare con cioccolato fondente al 55%. Per il purè: lessare 1 kg di patate con la buccia. Preparare un fondo di aglio, acciughe e capperi tritati, una foglia di alloro e burro per rosolare il tartufo nero tritato.

Una volta cotte, le patate vanno pulite, schiacciate e aggiunte al Tartufo Nero; infine aggiungere il purè con poco latte tiepido. Al momento del servizio friggere i cubi di tacchino, mettere un cucchiaino di purè al centro del piatto, sovrapporre tre cubi di carne e nappare con la salsa al cioccolato e peperoncino.



AZIENDA VITIVINICOLA
FATTORIA VILLA LIGI

Fattoria
VILLA LIGI VINI E VISCIOLO

Zoccolanti 25/A - 61045 Pergola (PU)
GPS 43.559167 N - 12.840556 E

tel. +39 (0)721 734351
www.villaligi.it info@villaligi.it

6 DICEMBRE domenica

- ore 10:00** *Vie del Centro Storico* Apertura Stand Espositivi: Cioccolato, Visciolato, Pasticceria Natalizia, Mercatini, Tradizioni, Artisti, Idee Regalo e Prodotti Tipici
- ore 10:15** *Corso Matteotti* 1° CioccoPedalata al Sapore di Visciola e Cioccolato
- ore 10:30** *Piazza Battisti* Apertura Casa del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola
La CioccoVisciola di Natale conclude le Fiere Nazionali Italiane dedicate al Principe della Terra!
- ore 10:45** *Portici Comunali* Apertura Mostra Presepi Artistici delle Terre del Catria
- ore 12:00** *Piazza del Gusto* Apertura Ristorante "Marche da Mangiare"
- ore 15:30** *Piazza Fulvi* Il Villaggio di Babbo Natale
- 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* "Il MONDO di VIOLETTA"
- ore 18:15** *Balcone Palazzo Municipale* Estrazione numeri della CioccoTombola di Natale
- ore 20:00** *Piazza del Gusto* CioccoCena al Sapore di Pizza firmata dai migliori Chef

LA REGINA DEI GHIACCI

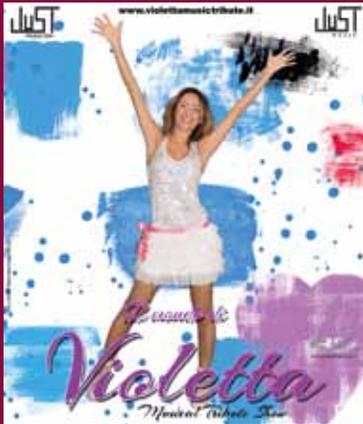
La signora delle nevi accompagnata dai venti del nord invade le vie delle città e dei paesi portando con se cristalli di luce e atomi di ghiaccio.

Una parata elegante ed affascinante contraddistinta da attori su trampoli con ampi abiti bianchi illuminati da centinaia di led.

Un atmosfera candida che invade le vie cittadine accompagnata da note suadenti e melodiose che non mancheranno di creare stupore e sguardi sognanti.

**8 DICEMBRE** martedì

- ore 09:30** *Corso Matteotti* 1° CorriPergola. Km 11, Camminata non competitiva
- ore 10:00** *Vie del Centro Storico* Apertura Stand Espositivi: Cioccolato, Visciolato, Pasticceria Natalizia, Mercatini, Tradizioni, Artisti, Idee Regalo e Prodotti Tipici
- ore 10:30** *Piazza Battisti* Apertura Casa del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola
La CioccoVisciola di Natale conclude le Fiere Nazionali Italiane dedicate al Principe della Terra!
- ore 10:45** *Portici Comunali* Apertura Mostra Presepi Artistici delle Terre del Catria
- ore 12:00** *Piazza del Gusto* Apertura Ristorante "Marche da Mangiare"
- ore 15:30** *Piazza Fulvi* Il Villaggio di Babbo Natale
- ore 17:30** *Corso Matteotti* "Sherrita Duran & The Gospel Singers"
- ore 18:00** *Balcone Palazzo Municipale* A Pergola Vinci la Fornitura di Cioccolato che consumi in 1 Anno!
Estrazione Lotteria. Biglietto Gratuito da ritirare nei punti informativi
- ore 18:15** *Balcone Palazzo Municipale* Estrazione numeri della CioccoTombola di Natale
- ore 20:00** *Piazza del Gusto* CioccoCena al Sapore di Pizza firmata dai migliori Chef



IL MONDO di VIOLETTA

Il Mondo di Violetta mette in scena le più belle canzoni tratte dalla famosa novela argentina, prodotta dalla Disney che ha superato tutti i record di ascolti. Sul palco una straordinaria Vania Schino interpreta la bella Martina Stoessel, affiancata da Ludmilla, Tomàs, Leòn, e Francesca.

Tra canzoni e balletti, ampio spazio a gag, giochi e interazioni col giovane pubblico ma anche con gli amanti del serial che hanno superato la maggiore età. Impossibile non essere contagiati dalla magia del fantastico mondo di Violetta!!!

7 DICEMBRE lunedì

- ore 10:00** **Vie del Centro Storico** Apertura Stand Espositivi: Cioccolato, Visciolato, Pasticceria Natalizia, Mercatini, Tradizioni, Artisti, Idee Regalo e Prodotti Tipici
- ore 10:30** **Piazza Battisti** Apertura Casa del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola
La CioccoVisciola di Natale conclude le Fiere Nazionali Italiane dedicate al Principe della Terra!
- ore 10:45** **Portici Comunali** Apertura Mostra Presepi Artistici delle Terre del Catria
- 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** **Corso Matteotti** "La Regina dei Ghiacci". Parata per le vie della Città
- ore 18:00** **Balcone Palazzo Municipale** A Pergola Vinci la Fornitura di Visciolato che consumi in 1 Anno!
Estrazione Lotteria. Biglietto Gratuito da ritirare nei punti informativi
- ore 18:15** **Balcone Palazzo Municipale** Estrazione numeri della CioccoTombola di Natale
- ore 20:00** **Piazza del Gusto** CioccoCena di Qualità al Sapore di Cioccolato e Tartufo Pregiato



SHERRITA DURAN & THE GOSPEL SINGER

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".

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 presepi artistici, mercatini natalizi, tradizioni, idee regalo e oggettistica natalizia
- 8 Area spettacoli ed esibizioni
- 9 ZIKOMO Mostra Fotografica

Presepi artistici

- 10 Il suggestivo scenario dell'Albero e del Presepe della Città di Pergola
- 11 Il Presepe artistico della Chiesa Parrocchiale di Pantana
- 12 Il Presepe artistico nella frazione di Monterolo
- 13 Il Presepe artistico realizzato dalla Compagnia del Santissimo Crocefisso - Chiesa di San Vitale
- 14 Il Presepe artistico realizzato nell'antico quartiere delle Tinte



*differenti,
per davvero!*

7 dicembre lunedì CioccoCena di Natale



Tris d'Assi ... a tavola !

**Cioccolato e Visciolato sposano
il Tartufo Bianco Pregiato**

Per info e prenotazioni: 0721.776803

Quota di partecipazione € 35,00

Menù

*Crema di cannellini e ricotta
con gocce di cioccolato fondente 55%
e biscotto al parmigiano*

*Tortino di cavolfiore alla menta
con salsa alla visciola
e crumble al cioccolato*

*Ravioli di polenta e salsa al tartufo
nero e fave di cacao sbriciolate*

*Tacchino in crosta di mais,
salsa al cioccolato e peperoncino
e purè di patate e tartufo nero.*

*Pera angelica farcita cotta nel vin
santo con crema di casciotta, zabaione
alla visciola e tartufo bianco*

domenica

6 dicembre

CioccoCena al sapore di pizza

*descritta dal giornalista ed enogastronomo
Alfredo Antonaros*

*La superlativa cucina degli chef
de "Il Giardino" di Massimo Biagioli
con il Maestro Paolo Brunelli,
il re del cioccolato.*

e vissero per sempre felici e...

...fondenti

Per info e prenotazioni: 0721.776803

Quota di partecipazione € 25,00

martedì

8 dicembre

Menù

*Crema di ceci e baccalà
con peperoncino e fave di cioccolato*

*Pizza al lievito madre
firmata dai migliori chef*

*Gelato artigianale da un'idea dell'Osvalda
(gelato al cioccolato
con visciole e pan di Spagna)*

Gelato di Yogurt e visciole

*Torrone artigianale
da un'idea dell'Osvalda*

Panettone artigianale

La CioccoVisciola



L'Amministrazione Comunale di Pergola ha correttamente interpretato l'importanza delle manifestazioni fieristiche per lo sviluppo economico del territorio.

Il turismo, legato alla cultura ed alla valorizzazione dell'ambiente e delle produzioni eno-gastronomiche, negli ultimi anni ha assunto una importanza fondamentale per lo sviluppo economico, per il commercio e la crescita dell'occupazione.

"CioccoVisciola 2015" va in questa direzione. Un evento fieristico legato all'abbinamento della cioccolata con la visciola (o il Visciolato di Pergola!) che è una delle

eccellenze della Città; un prodotto tipico di grande qualità sempre di più apprezzato a livello nazionale ed internazionale.

La Confcommercio di Pesaro e Urbino ha peraltro dedicato a "Il Visciolato di Pergola" un volume della sua "Collana Gustosa". I mercatini, gli stand di cioccolato, Visciolato, pasticceria e i prodotti tipici richiameranno migliaia di visitatori nella Città dei Bronzi Dorati e, dopo gli straordinari numeri della 20ª Fiera Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato, rappresentano un'altra grande opportunità economica per le imprese del territorio e di grande visibilità e promozione turistica.

*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 g di cioccolato fondente 72% Sur del Lago Venezuela

50 g 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.

**differenti,
per davvero!**

BENE COMUNE
FAMIGLIA
SOLIDARIETA'
COOPERAZIONE
IMPRESA
TERRITORIO



LA BCC DÀ CREDITO AL FUTURO.



Moreno Garofoli Fotografo



Caffetteria - Cioccolateria - Spritzeria

Corso Matteotti, 61 - PERGOLA - Cell. 334.9578500

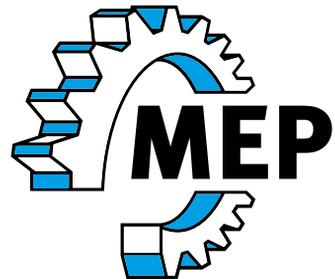
prova il
CioccoVi



NOSTRA SPECIALITÀ



HI-TECH CUTTING



MEP SPA PERGOLA (PU) ITALY
www.mepsaws.com

Quadrelli di Cacao con scorza d'arancia e uva fragola

INGREDIENTI

(per 4 persone)

16 quadrelli di cacao
500 g di uva fragola
100 g di glucosio
50 g di zucchero semolato
2 g di pectina di mele
200 g di acqua minerale
alcune foglioline di anice verde
schiuma di latte

PREPARAZIONE

Per la zuppa di uva fragola:
lavare i chicchi d'uva e metterli in una pentola d'acciaio.
Aggiungere l'acqua minerale, il glucosio, lo zucchero semolato mescolato alla pectina e portare ad ebollizione.
Cuocere per una decina di minuti e poi filtrare il tutto con il cinese. Raffreddare.
Cucinare i quadrelli di cacao in acqua bollente salata.
Stendere a specchio la zuppa di uva fragola sui piatti di portata. Appena cotti, scolare i quadrelli e disporli sulla zuppa d'uva.
Guarnire con foglioline di anice e con la schiuma di latte.

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

LO SCORZOLO
Agriturismo

Tel. 0721.775222 / Cell. 339.7159014 Mattia
Via Montesecco, 67 - Pergola

Ortania "La Pergola"
Speciali agrari al cortile

Via de' Sapesti, Ortania (PU)
Tel. 0721 734217
CHIUSO IL MARTEDI

**MEETING
PUB**

Via Don Minzoni, 42
61045 PERGOLA (PU)
**VI ASPETTIAMO
A PRANZO E CENA**



FUN, SPORT & RELAX

CICLOTURISMO

TRA COLLINE E BORCHI

ALLA SCOPERTA

DELLE BELLEZZE E DEI SAPORI

DELLA CITTA' DI PERGOLA

GUIDE MTB E STRADA

POSSIBILITA' DI PERNOTTAMENTO

E NOLEGGIO BICI

Programma:

8.30 - Ritrovo in piazza Brodolini

dalle 8,45 alle 9,45 - Iscrizioni presso i Portici comunali

ore 10,15 - Partenza

Degustazioni di prodotti a base di visciolato presso le Aziende Produttrici

Pranzo di fine tour

Servizio guide e docce

15.00 - Visita alla

CioccoVisciola 2015



PER INFO: EMANUELE 3290620963, LEO 3930519143, LUCA 3294248013

PAOLO ABBONDANZIERI

LAVORAZIONE FERRO

ringhiere, cancelli, grate & co.



PORTE RESIDENZIALI

sezionali e basculanti

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



superstore COAL

MAN.GI PERGOLA (PU) - Via M. Libertà, 35

Sempre più vicini al NOSTRO CLIENTE

**PESCE FRESCO
CARNI NOSTRANE
Pronti di GASTRONOMIA**

tel. e fax 0721.735490
info@mangialimentari.it



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

Tel. e Fax +39 0721 734879

www.agriturismoilcasale.net - info@agriturismoilcasale.net

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



per il pan di spagna

3 uova
150 gr. zucchero semolato
150 gr. farina tipo "00"
1 lievito per dolci
buccia di un limone bio
grattugiato

per la farcitura

5 tuorli
90 gr. zucchero semolato
40 gr. farina tipo "00"
500 ml. latte intero fresco
buccia di un limone bio
grattugiato

confettura extra di visciole
panna per dolci
visciole con zucchero al sole
(frutto)



Crostata di ricotta del pastore

INGREDIENTI

(per una crostata)

300 gr di farina per dolci
150 gr di burro fresco
150 gr di zucchero semolato
3 tuorli
buccia di limone non trattato grattugiato.

Per la farcitura:

100 gr di visciola frutta
400 gr di ricotta di pecora
140 gr di zucchero semolato
2 uova intere fresche

Una ricetta rivista di origine ebraica. Era anche un modo di mangiare latticini in un periodo vietato. Diversa dalla crostata alle visciole.

Infatti non si adopera la confettura bensì la visciola intera.

La ricotta deve essere rigorosamente di pecora perché con il suo contenuto grasso assorbe lo sciroppo delle visciole, mentre se la ricotta fosse di mucca, avrebbe aggiunto liquido invece di assorbirlo.

Torta con crema e confettura di visciole

Per il pan di spagna, in una ciotola poniamo le uova, lo zucchero, la farina e la buccia grattugiata del limone ed impastiamo il tutto velocemente; uniamo al composto il lievito. L'impasto dovrà risultare spumoso, quindi mettiamo il tutto in una terrina ed inforniamo a 180° per 20/25 minuti.

Per la crema, uniamo ai tuorli lo zucchero, poi la farina e la buccia del limone. Portiamo sul fuoco ed aggiungiamo anche il latte. La crema dopo pochi minuti inizierà ad addensarsi, cuociamo per 5 minuti e lasciamo raffreddare.

Dividiamo in 2 parti il pan di spagna, mettiamo uno strato di crema, uno di confettura di visciole e riponiamo sopra l'altra metà.

Montiamo a neve la panna, cospargiamo la nostra torta e infine adagiamo le visciole (frutto) sul nostro dolce.

e visciole di Pergola



Preparazione:

La frolla va fatta nel modo classico e lasciata riposare in frigo, in estate circa 1 ora, in inverno 40 minuti, coperta da una pellicola.

La farcia va fatta con una crema di ricotta unita allo zucchero, alla visciola frutta e alle 2 uova, mescolato tutto insieme.

La frolla, una volta pronta, va stesa in una teglia imburrata. Ci si adagia sopra la crema e la crostata viene ornata dalle strisce di frolla rimasta.

La crostata va infornata a 180° per 40 minuti. E' cotta quando la superficie assume un colore bruno, nocciola scuro. Sforarla e cospargerla con abbondante zucchero a velo. Va conservata in frigo ed utilizzata nell'arco di 4-5 giorni.



Il Visciolato di Pergola

Il Visciolato o vino di visciole, vino ideale per incontri conviviali o galanti, particolarmente amato dal gentil sesso. Un vino ottenuto, nella ricetta classica pergolese, dall'unione del Pergola Rosso doc e delle famose visciole (conosciute anche come prunus cerasus, comunemente dette amarene selvatiche) con l'aggiunta di zucchero.

Il Visciolato è frutto di un lavoro di attento controllo della vinificazione che avviene attraverso un periodo di fermentazione di circa sei mesi, così da poter conferire al vino quel suo gusto distintivo anche grazie a una buona macerazione delle visciole che ne determinano un'accentuata nota dolce e gradevole. Nota che risulta la caratteristica ideale per gli abbinamenti con tutti i dolci tradizionali (crostate, ciambelloni, torroni, panettoni, ecc.) e soprattutto che consente il perfetto abbinamento del Visciolato con sua maestà il cioccolato, con il quale si sposa alla



perfezione, rendendo il binomio unico nel suo genere. Il Visciolato è oggi giorno riconosciuto come prodotto di altissima qualità, fortemente radicato

al territorio rurale pergolese, territorio che se n'è fatto promotore non solo in Italia ma nel mondo intero. Il Visciolato è particolarmente amato dai



cugini francesi che non disdegnano di abbinarla con il loro pregiatissimo foie gras e viene apprezzata anche negli Usa dove amano abbinarla alla loro tipica apple pie.

Oggi molti produttori pergolesi, con l'apporto del Consorzio di tutela del PERGOLA DOC, sono diventati gli alfieri nel mondo del vino di visciola, stringendo un legame indissolubile tra Pergola e

il Visciolato, grazie anche alle segretissime ricette di vinificazione, tramandate da padre in figlio con religiosa passione e orgoglio. Il vino di visciola è un prodotto dalle mille sfaccettature ed è anche adatto sia quale elegante aperitivo che come prezioso digestivo. Si tratta di un vino famoso fin dai tempi antichi, definito la sangria del Duca d'Urbino, che al normale vino

preferiva questo nettare da meditazione che oggi torna sulle nostre tavole per farci riscoprire antichi e preziosi sapori.



PRO LOCO
PERGOLA

**ORGANIZZA
IN OCCASIONE DELLA
CIOCCOVISCIOLA 2015**



RADUNO CAMPER

5 / 6 / 7 / 8 DICEMBRE 2015

visita guidata della Città
e del Museo dei Bronzi Dorati

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

Pergola

Terra del Gusto e
dell'Accoglienza



ciocco 2015 visciola



DOMENICA

6

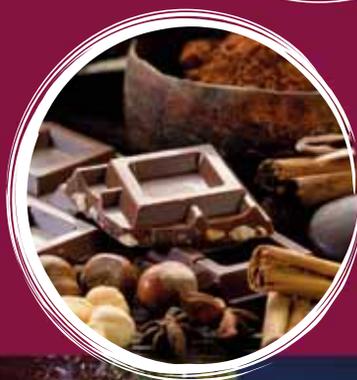
LUNEDÌ

7

MARTEDÌ

8

dicembre



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

