



CITTÀ DI PERGOLA

Assessorato alla Cultura e al Turismo
Pesaro e Urbino

DICEMBRE 2013
GENNAIO 2014



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

visciola

Festa del cioccolato,
della visciolata
e della pasticceria natalizia:
mercalini, tradizioni, artisti,
idee regalo e prodotti tipici per le vie del centro

a Pergola l'atmosfera del Natale

è davvero

quella di una volta!

6

CioccoCena

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

DICEMBRE 2013

7 e 8

CioccoVisciola

Festa del cioccolato
e della visciolata



Cioccolata e visciolata: una dolce storia d'amore.

Un matrimonio all'insegna del gusto, quello che propone la Città di Pergola durante il periodo più bello e magico dell'anno, quello delle festività di Natale.

Anche quest'anno, nella nostra città, torna la CioccoVisciola di Natale, un evento all'insegna della qualità e delle tradizioni. Dopo il successo della scorsa edizione, abbiamo deciso di riproporre, ancor più ricca, la festa di questo intrigante binomio, cioccolato e visciolata di Pergola, che sarà accompagnato da tanti stand con cioccolateria di qualità, dalla pasticceria natalizia e dai vini del Pergola doc. Un evento che abbiamo voluto realizzare, come tutte le altre manifestazioni promosse in questi ultimi anni, per valorizzare le tante eccellenze che può vantare il nostro territorio e per far conoscere le sue bellezze. Dopo il diamante della terra, in vetrina nel mese di ottobre durante la diciottesima edizione della Fiera Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, i riflettori saranno ora tutti puntati su cioccolato e visciolata di Pergola. Un locale prodotto artigianale, quest'ultimo, di altissima qualità che vanta numerose imitazioni ma che nessuno è riuscito mai a copiare in qualità ed aromi.

Se si pensa alla visciolata (o al visciolato, come lo chiama Gianni Volpe nel quaderno di "Collana Gustosa" edito da



Confcommercio e dal titolo, per l'appunto, "Il Visciolato di Pergola"), subito viene in mente la città di Pergola.

Anche il cibo, infatti, può essere uno dei mezzi per ricordare un luogo, un evento, una persona, come ha descritto benissimo la penna di

Marcel Proust nella sua composizione "Le piccole maddalene".

Pergola, come diversi centri ad essa vicini (Fratte Rosa, San Lorenzo in Campo, etc. etc.) vanta numerosi produttori di vino di visciole e visner, tanto che, da alcuni

a Pergola

anni, è nata persino l'Associazione del Visciolato.

Anche se l'abbinamento vino-cioccolato è uno dei più difficili, l'accostamento del cioccolato con la visciolata e il visner è ritenuto oggi, da molti esperti di gastronomia, un abbinamento eccezionale, al pari di quello tra il cioccolato e lo Sherry o il Barolo Chinato.

Un abbinamento sul quale abbiamo voluto scommettere per promuovere questa eccellenza del nostro territorio e per continuare a sostenere, in questo periodo di grave crisi economica, i nostri produttori locali.

La CioccoVisciola sarà, dunque, un'ulteriore occasione per far conoscere, a tantissimi turisti, Pergola e le sue bellezze (ad iniziare dal Museo dei Bronzi dorati sino ad arrivare al suo centro storico ricco di monumenti e Chiese).

Il binomio cucina-cultura sta infatti dimostrando vincente e sta portando ottimi risultati che, siamo convinti, saranno confermati anche nei prossimi anni.

Il programma della CioccoVisciola e gli espositori che vi prenderanno parte sono di assoluta qualità. Il centro storico sarà tutto occupato dagli stand di produttori di visciolata, di cioccolata artigianale, di pasticceria natalizia. Non mancheranno artisti, spettacoli ed animazione. Tre giornate per immergersi nelle tradizioni del Natale e per respirare la magica atmosfera che queste festività sanno, per fortuna, ancora trasmettere.

dott. Francesco Baldelli
Sindaco di Pergola



Le scorse edizioni



Visciola e Cioccolato

6 dicembre CioccoCena di Natale



Serata del Cioccolato

e vissero per sempre felici e... fondenti...

La superlativa cucina
degli chef de "Il Giardino" di Massimo Biagiali
incontra il cioccolato.

Menù

Paninetto aperto con uova strapazzate al cacao

Pappardelle al cacao con sugo di coniglio

Spezzatino di "Scottona" e cioccolato

Patate al cacao ed erba di campo "strascicata" alla visciola

Dolci

*Fave dei morti con cioccolato e visciole, torrone alle amarene,
gelato "da un'idea dell'Osvalda"*

da abbinare: Bianco morbido, Rosso Pergola, Vino di visciole

quota di partecipazione € 35,00

Foyer del Teatro "Angel dal Foco" ore 20:30 (obbligatoria la prenotazione: tel. 0721 7373278, cell. 389 0014878)

7 DICEMBRE

ore 10,00 - Vie del Centro Storico Apertura Stand Espositivi: Cioccolato, Visciolata, Pasticceria Natalizia, Mercatini, Tradizioni, Artisti, Idee regalo e Prodotti Tipici

ore 11,00 - Chiesa S. Maria di Piazza 1° Convegno Nazionale sulla Visciolata di Pergola

ore 12,30 - PalaVisciola Piazza Battisti degustazioni prodotti a base di visciolata e cioccolato

ore 15,00 - PalaVisciola Piazza Battisti Laboratorio didattico per bambini

"Giocando con le Visciole e il Cioccolato"

ore 17,00 - Vie del Centro Storico "Emozioni di Luci a Pergola" Accensione Luminarie

ore 17,15 - Piazza Ginevri Manifestazione Natalizia dei Bambini e dei Ragazzi dell'Istituto Comprensivo

8 DICEMBRE

ore 10,00 - Vie del Centro Storico Apertura Stand Espositivi: Cioccolato, Visciolata, Pasticceria Natalizia, Mercatini, Tradizioni, Artisti, Idee regalo e Prodotti Tipici

ore 11,00 - Corso Matteotti Inaugurazione Mostra "Gli Ori di Pergola" Lavori creativi dei ragazzi delle scuole di San Lorenzo in Campo, Serra Sant'Abbondio e Pergola

ore 15,00 - PalaVisciola Piazza Battisti degustazioni Prodotti di Qualità a base di Visciolata e Cioccolato

ore 17,30 - Piazza Ginevri Concerto "Gospel & Christmas Song" "Slave Song" con la partecipazione straordinaria di Linda Valori



PROGRAMMA



Cioccolato e vino di visciola 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 visner 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".

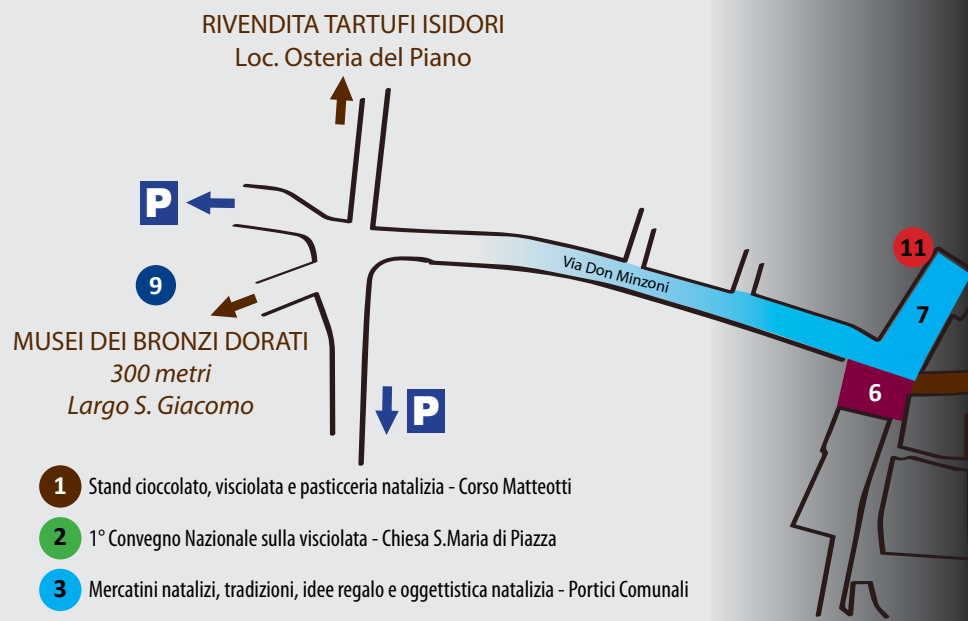


engineering
trasporto sollevamento

E.T.S. SpA - Zona Industriale Ganga, 152a/153 - 61045 Pergola PU

Tel. 0721 775450 - Fax 0721 77545

La Mappa della CioccoVisciola... ...per perdersi tra i dolci Sapori



- 1 Stand cioccolato, visciolata e pasticceria natalizia - Corso Matteotti
- 2 1° Convegno Nazionale sulla visciolata - Chiesa S. Maria di Piazza
- 3 Mercatini natalizi, tradizioni, idee regalo e oggettistica natalizia - Portici Comunali
- 4 Mostra "Gli Ori di Pergola" - Biblioteca Guazzugli Marini
- 5 Area Spettacoli ed Esibizioni - Piazza Ginevri
- 6 PALAVISCIOLA - Piazza Battisti
- 7 Stand prodotti tipici - Piazza Fulvi
- 8 Presepe artistico realizzato dalla Compagnia del Santissimo Crocifisso - Chiesa di S. Vitale

- 9 Presepe artistico - Chiesa Parrocchiale di Pantana
- 10 Presepe artistico - Monterolo
- 11 Ristorante "Noir Cafè Restaurant"
- 12 Ristorante "Osteria del Borgo"
- 13 Ristorante "La Pergola"
- 14 Ristorante "Il Cantuccio"
- 15 Trattoria "Pascucci"



Torrone morbido e Visciole di Pergola

RICOPERTO DI CIOCCOLATO FONDENTE 75%

INGREDIENTI:

600g di nocciole
oppure 400g nocciole e 200g pinoli
70g visciole di Pergola denocciolate
300g di miele d'acacia di Pergola
60g albumi d'uovo
300g di zucchero
30g di glucosio liquido
70g d' acqua
200g di cioccolato fondente 75% di Sur del lago
succo di mezzo limone e una punta di vanillina
40g di rum invecchiato



UTENSILI USATI:

Frullino per montare le chiare
Pentola semisferica
Termometro per misurare
le temperature
Carta da forno o oliata



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

PROCEDIMENTO

Scaldare le nocciole al forno fino a 120° per tostarle leggermente. In una pentola abbastanza alta far bollire l'acqua, il miele e il glucosio, fino a 145°. Intanto in una pentola semisferica montare con un frullino le chiare a neve e incorporare leggermente il succo di limone e la vanillina quanto basta. Aggiungere delicatamente le nocciole e le visciole all'albume, mescolando dall'alto verso il basso per non smontare gli albumi. A questo punto aggiungere il composto degli zuccheri e il rum quando avranno raggiunto la temperatura di 142°. Mescolare il tutto per 30'' e fare delle forme su carta forno rettangolari con uno spessore di 2cm, lunghe e larghe a piacimento. Far raffreddare il composto e ricoprirlo con cioccolato fuso. Il torrone verrà incartato con carta stagnola.

Crostatine di visciole

Mettete sulla spianatoia la farina a fontana, aggiungete lo zucchero semolato e il lievito per dolci, al centro ponetevi le uova leggermente sbattute, il burro morbido a pezzetti e la vanillina. Impastate tutto il più velocemente possibile, con le mani fredde, in modo che la pasta frolla non si riscaldi troppo. Formate un panetto liscio e omogeneo, avvolgetelo in un foglio di pellicola trasparente e riponetelo nella pasta frolla a riposare in frigorifero per almeno 30 minuti. Prendete la pasta frolla e stendetela in una sfoglia spessa mezzo cm e ricavate circa 20 cerchi del diametro di 12-13 cm. Rivestite gli appositi stampi per crostatine con i dischi, fateli aderire bene ed eliminate la pasta frolla in eccesso. Bucherellate il fondo di ogni crostatina e farcitate con un cucchiaino di confettura di visciole. Livellate bene e ricoprite la superficie con un disco di pasta frolla che avrete preventivamente bucherellato. Cuocete le

crostatine alle visciole a 180° per circa 20 minuti, fino a quando saranno appena dorate. Sforinatele e lasciatele raffreddare. Spolverate di zucchero a velo e decorate con qualche visciola sciropata.

per la pasta frolla:

500 g di farina tipo 00, 200 g di zucchero semolato, 200 g di burro a temperatura ambiente, 3 uova intere, 1/2 bustina di lievito per dolci, 1 bustina di vanillina o limone grattugiato.



per il ripieno:
circa 20 cucchiaini
di confettura di
visciole,
qualche visciola



**differenti,
per davvero!**



Dolce ripieno con crema e visciole

Per l'impasto

300 g di farina
100 g di zucchero
130 g di burro
2 uova
un cucchiaino di
lievito per dolci
una vanillina

per la farcitura

mezzo litro di crema
visciole per decorare
zucchero a velo

In una ciotola poniamo la farina, lo zucchero, le uova, il burro fuso, la vanillina, il lievito setacciato. Impastiamo velocemente fino ad ottenere un impasto liscio e sodo che poniamo per 20 minuti nel frigo.

Trascorso questo periodo dividiamo l'impasto a metà e con il mattarello stendiamo due sfoglie. Adagiamo la prima sulla teglia imburrata.

Versiamo la crema, poi uno strato di visciole denocciate ed infine ricopriamo con la seconda sfoglia. Sigilliamo bene i bordi ed inforniamo a 180° per 40 minuti. Sforiamo e lasciamo raffreddare sulla grata.

A piacere polverizziamo con zucchero a velo. Buon appetito!

Crostata di ricotta e visciole

Per la frolla:

400 g di farina
200 g di zucchero
200 g di burro
4 uova, solo i tuorli
scorza di limone
sale

Per il ripieno:

400 g di ricotta di pecora
140 g di zucchero
2 uova
2 cucchiaini di sambuca o rum o strega
350 g confettura di visciole

Preparazione:

Preparare la frolla e lasciarla riposare in frigo una mezz'ora. Intanto mescolare insieme tutti gli ingredienti per la crema di ricotta fino ad ottenere una crema perfettamente liscia. Con parte della pasta frolla rivestire il fondo e i bordi di una tortiera (diametro 26 cm), fare uno strato di confettura quindi versarvi sopra la crema di ricotta. Con la pasta rimasta ricavare, con l'aiuto di una rotella dentellata, le strisce per la copertura. Far cuocere la torta in forno a 170°C per circa 1 ora quindi aspettare che sia ben fredda prima di servirla. Spolverare a piacere con zucchero a velo.



Cheesecake al cioccolato con ricotta, yogurt greco e visciole

Preparazione:

Sbriciolare i biscotti e unirli al burro fuso. Ricoprire uno stampo con questo composto pressando bene e mettere in frigo per almeno 15 minuti. Fondere il cioccolato. In una terrina montare i tuorli con lo zucchero e in un'altra gli albumi con un pizzico di sale. Aggiungere ai tuorli la ricotta e lo yogurt; poi il cioccolato fuso. Aggiungere infine gli albumi montati a neve delicatamente dall'alto verso il basso. Riprendere la base di biscotti e burro e ricoprire con uno strato di visciole sciroppate di Pergola; a questo punto ricoprire il tutto con il composto di ricotta e yogurt. Infornare e cuocere per circa 50 minuti a 180°. Trascorso il tempo spegnere il forno e far raffreddare direttamente al suo interno. Una volta freddo cospargere di cacao amaro in polvere e decorare.

Ingredienti:

100 g di cioccolato fondente + fave di cacao
200 g di ricotta di pecora
150 g di yogurt greco
2 uova
100 g di zucchero di canna
200 g di Digestive cioccolato-avena
80 g di burro di soia
visciole sciroppate di Pergola



La Visciolata di Pergola

La visciolata 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. La visciolata 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 della visciolata con sua maestà il cioccolato, con il quale si sposa



alla perfezione, rendendo il binomio unico nel suo genere. La visciolata oggi giorno riconosciuta come prodotto di altissima qualità, fortemente radicata al territorio rurale pergolese, territorio che se n'è fatto promotore non solo in Italia ma nel mondo intero. La visciolata è particolarmente amata 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.



Azienda Agricola
"Michele Massaioli"



Azienda Vitivinicola
"Terracuda"



delegazioni
Fabriano Alta Vallesina
e Urbino Montefeltro



Fattoria "Villa Ligi"



Azienda Agricola
"Gentilini"



Azienda Agricola
"Pandolfi Orsini"

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



alle segretissime ricette di vinificazione, tramandate da padre in figlio con religiosa passione e orgoglio. Il vino di visciole 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.



Visciola e Cioccolato

Pergola

Terra del Gusto e
dell'Accoglienza



MEDIA PARTNERS

RADIOBRUNO

QN
Quotidiano Nazionale

il Resto del Carlino



**MUSEO
BRONZI
DORATI
DELLA CITTÀ
di PERGOLA**



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

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

Largo S. Giacomo

Tel. 0721 734090 / 0721 7373278

e-mail: museo.bronzidorati@libero.it

Aperto tutti i giorni (*il lunedì solo per gruppi e scolaresche*)
orario 10,00/12,30 - 15,30/18,30

www.bronzidorati.com

www.comune.pergola.pu.it

www.pergolainforma.it