

Pergola brinda: nel week-end dal 25 al 27 luglio la Festa del Vino. Tanti eventi enogastronomici e show

E' in arrivo uno dei week-end più attesi dell'anno a Pergola, quello della Festa del Vino, in programma da venerdì 25 a domenica 27 luglio. La 53esima, di uno degli eventi enogastronomici più longevi e di successo della regione Marche, sarà una edizione speciale: si festeggeranno i 20 anni del Pergola Doc, straordinaria eccellenza pergolese insieme al tartufo, la Denominazione d'Origine Controllata più giovane della provincia di Pesaro Urbino.

La Pro loco nelle tre giornate propone un viaggio sensoriale tra tradizione, gusto e convivialità.

Si parte venerdì alle 19.30. I portici di Piazza Garibaldi ospiteranno 'A cena con Aleatico & Lacrima'. Un'esperienza sensoriale nata per essere ricordata, sorso dopo sorso, assaggio dopo assaggio. Sarà proposta una degustazione guidata di 9 vini selezionati tra Pergola DOC, Uva Nera Rada e Lacrima di Morro d'Alba DOC. Condurrà la serata il sommelier Raffaele Papi, Vice Presidente AIS Marche, che guiderà i presenti in un percorso coinvolgente, arricchito da curiosità e storie raccontate direttamente dai produttori locali. In abbinamento, uno speciale menù firmato dallo chef Filippo Petrolati, creato per esaltare al meglio ogni calice.

Sabato e domenica nel cuore del suggestivo centro storico spalancheranno le porte le tipiche cantine, dove degustare

insieme al Pergola Doc, tante altre specialità locali. Non mancheranno musica ed animazione.

L'Oro Rosso di Pergola, in particolare il compleanno del Pergola Doc, sarà celebrato sabato alle 17.30, in sala consiliare, con la tavola rotonda '20 anni di Pergola Doc'. Un momento di riflessione condivisa per ripercorrere la storia dell'Oro Rosso pergolese e delineare insieme il suo futuro. Nel 2005 il Pergola otteneva ufficialmente la Doc. Insieme a produttori ed esperti si ripercorreranno i passi fatti finora e scopriranno quelli che verranno. Con Alberto Mazzoni, direttore dell'Istituto Marchigiano di Tutela Vini, Luca Gambucci, delegato Ais Marche Fabriano e Stefano Tonelli, produttore, si parlerà del Pergola Doc non solo come prodotto agricolo ed enogastronomico, ma anche espressione e simbolo dell'identità e della cultura del territorio. Modera Ubaldo Alimenti. Al termine degustazione sotto i portici comunali.

Sia sabato che domenica lungo Corso Matteotti, spazio a "Ritratto diVino": un'esperienza artistica tra vino e ispirazione. Sarà possibile lasciarsi ritrarre dall'artista Laura Frus, in un'atmosfera conviviale e poetica, rigorosamente a tema vino!

Altra iniziativa originale e interessante "Arte diVino": laboratorio di decorazione di terracotta con degustazione dei tre vini di Pergola. Domenica dalle 18 alle 20, presso la sede Pro loco in Corso Matteotti, il laboratorio creativo di decorazione su terracotta ispirato al vino e al dio Bacco, guidato dall'artista Linda Zepponi. Mentre dai forma alla tua opera, parteciperai a una degustazione guidata dei tre vini di Pergola, accompagnata da prodotti tipici e racconti del sommelier Giovanni Pelosi. Per informazioni e prenotazioni:

329.4186905.

A completare il programma: tanta musica, area bimbi, possibilità di visitare le tante bellezze della città ed ospitalità per brindare insieme a una grande eccellenza!

Ulteriori informazioni nelle pagine social della Pro loco Pergola.