



Assessorato allo sviluppo
economico e turismo

PESARO



LA TERRA DEL DUCA

Gioachino in cucina

Da Venerdì 27 marzo
a Domenica 5 aprile 2009

**Alla scoperta dei piatti
rossiniani.**

Ascoltare i sapori.

Alti assaggi.



Alla scoperta dei piatti rossiniani

Appuntamenti gastronomici con Gioachino Rossini:
alcuni ristoranti di Pesaro propongono per tutto il weekend celebri ricette
del compositore a prezzo concordato.

27 - 29 marzo
nei ristoranti di Pesaro

RISTORANTE IL CASTIGLIONE

Viale Trento, 148 - 61100 Pesaro
Tel. e Fax 0721.64934

Antipasto

Asparagi alla Rossini

Zuppa

Vellutata alla Rossini

Primo

Tagliolini alla Rossini

Secondo

Noce di vitello alla Rossini

RISTORANTE IL CANTUCCIO DI LEO

Via Perfetti, 18 - 61100 Pesaro
Tel. 0721.68088

Antipasto

Insalata calda di gamberetti

Primo

Tagliatelle scampi e porcini

Secondo

Filetto alla San Carlo

RISTORANTE LA CANONICA

Via Borgata, 20 - Casteldimezzo
Tel. 0721.209017

Antipasti

Carciofi alla Mafalda

Sarde farcite alla Fenice

Dolce

Torta Guglielmo Tell

RISTORANTE IL COMMODO

V.le Trieste, 269 - 61100 Pesaro
Tel. 0721.32680

Antipasto

Insalata calda di gamberi e cicoria

OSTERIA DEGLI ARTISTI

Via Venturini, 22/24 - 61100 Pesaro
Tel. 0721.64470

Primo

Maccheroni alla Rossini

Secondo

Tournedos alla Rossini

RISTORANTE DA ALCEO

Strada Panoramica Ardizio, 101
61100 Pesaro
Tel. 0721.51360

Primo

Tagliatelle agli scampetti

RISTORANTE DA GENNARO

Via Santa Marina Alta, 30/1
61100 Pesaro
Tel. 0721.27321

Secondo

Filetti di sogliola alla Rossini

OSTERIA LA GUERCIA

Via Baviera, 33 ang. P.zza del Popolo
61100 Pesaro
Tel. 0721.33463

Dolce

Torta Guglielmo Tell

TAVERNA DEL PESCATORE

Borgata Casteldimezzo, 23
61100 Pesaro
Tel. 0721.208116

Primo

Passatelli asciutti al pesce

RISTORANTE ULDERGO

Viale Fiume, 79
61100 Pesaro
Tel. 0721.370105

Secondo

Filetti di sogliola alla Rossini

Sabato 28 marzo

ore 17,30

Villa Caprile

(Istituto Agrario "A.Cecchi")

Ascoltare i sapori

Musica e cibo nella città di Rossini.

Storia e aneddoti di una felice unione.

Studiosi ed esperti dell'arte della tavola e del pentagramma a confronto su un gustosissimo tema. Incontro di musica e cibo con la presenza di esperti musicali, gastronomi, chef e storici. Conversazione con Gianfranco Mariotti, sovrintendente ROF, Simonetta Romagna, Assessore della Provincia di Pesaro e Urbino, Davide Eusebi giornalista enogastronomo e Otello Renzi, gastronomo e sommelier. Laboratorio - percorso di piatti e ingredienti rossiniani coordinato da Otello Renzi. Intrattenimento musicale rossiniano con allievi del Conservatorio Rossini.

Domenica 29 marzo

Domenica 5 aprile

Alti assaggi

In moto, in auto, in autobus, per degustare vini e specialità dei castelli pesaresi.

Una gita fuori porta per vedere luoghi incantevoli accompagnati da uno sfizioso spuntino. Un percorso con visita ai borghi storici delle colline pesaresi (Novilara, Candelara, Fiorenzuola di Focara e Ginestreto) con degustazioni dei prodotti locali accompagnati da note rossiniane.



Domenica 29 marzo
ore 10,30



Candelara

- Visita guidata a Villa Berloni
- Intrattenimento musicale rossiniano presso la Chiesa di S. Lucia a seguire:
- Degustazione di formaggi del caseificio Manca di Montecciaro e salumi dell'azienda agricola Roscetti di Candelara presso i locali S.O.M.S (Società Operaia di Mutuo Soccorso)
- Vini della linea Rossini della cantina "La Morciola"

Candelara

Domenica 29 marzo
ore 16,30



Novilara

- Visita guidata al borgo in collaborazione con l'Associazione culturale "L'Anfora"
- intrattenimento musicale rossiniano con allievi del Conservatorio Rossini presso l'Anfiteatro
- Degustazioni: olii aziende Bianchini, Galiardi e Vichi, formaggio (Casciotta di Urbino e formaggio di fossa) e salumi, vini cantine Mancini e Roncaglia presso il ristorante "Locanda Ricci"

Novilara

Domenica 5 aprile
ore 11,00

ore 18,00



Ginestreto

- Visita guidata alla Pieve e intrattenimento musicale rossiniano con allievi del Conservatorio Rossini
- Degustazioni: prodotti locali (ricotta e formaggio pecorino) e “fagiolata” serviti all’interno del borgo

Ginestreto

Domenica 5 aprile
ore 17,00

ore 18,30



Fiorenzuola di Focara

- Visita al borgo
- Intrattenimento musicale rossiniano con allievi del Conservatorio Rossini
- degustazioni: pesce azzurro a cura dell'Associazione “Le delizie dell’Adriatico” e vini della linea Rossini della Cantina “La Morciola” serviti all’interno del borgo

Fiorenzuola di Focara

Per informazioni:

segreteria Assessorato allo sviluppo economico e turismo - 0721.387555 - 358

Servizio Promozione Territoriale - 0721.387101