



Pearà e bolliti protagonisti della fiera autunnale di Isola della Scala 7-24 novembre - Isola della Scala (Verona)

È stata presentata oggi la 19^a Fiera del Bollito con la Pearà che celebrerà, dal 7 al 24 novembre a Isola della Scala (Vr), la famosa salsa veronese che accompagna i piatti preparati con diversi tagli di carne. La manifestazione si terrà al Palariso riscaldato di via Bastia.

Alla conferenza stampa erano presenti Michele Filippi, amministratore unico di Ente Fiera di Isola della Scala; Stefano Canazza, sindaco di Isola della Scala; Michele Gruppo, vicesindaco e Roberto Bonfante, direttore di Ente Fiera.

Nel menù della Fiera, oltre a pearà e bolliti – cucinati da più macellerie nella logica della filiera corta – ci saranno diverse altre portate tipiche della stagione autunnale: dalle tagliatelle con i fegatini ai tortellini in brodo, dalle trippe allo stinco al forno. Continuerà, inoltre, come per la Fiera del Riso il “gemellaggio” gastronomico con i sapori di Chioggia. Si potranno così degustare seppie in umido e sarde in saor. Non mancherà, come in tutte le feste della città del riso, il risotto all’Isolana.

Sempre in tema gastronomico, tornerà per il secondo anno consecutivo l’iniziativa “I mestieri dei sapori” che ospiterà, nell’area spettacoli, esperti e produttori invitati a raccontare, ad esempio, i segreti del distillare la grappa o della “renga” veronese.

Accanto alla grande struttura fieristica isolana, vi sarà un'altra tensostruttura con una piazzetta al coperto, che accoglierà diversi eventi. Novità di quest’anno sarà la kermesse “Radici in musica”, che vedrà accompagnare le degustazioni dei

piatti della cucina veneta, da concerti di musica popolare, italiana, europea e nord americana: dalle canzoni in dialetto scaligero della Contrada Lorì al country degli Old Times, dal flamenco del Triomanzana all'Irish folk music degli Alban Fuam.

Durante la serata inaugurale del 7 novembre, verrà consegnato il premio Gente di Campagna, riconoscimento istituito dal Comune di Isola della Scala e destinato a personalità che hanno promosso la cultura rurale e l'agricoltura della pianura scaligera.

Per i giovani chef delle scuole alberghiere è invece in programma, il 21 novembre, l'undicesima edizione del concorso gastronomico Trofeo Città del Riso, che vedrà ai fornelli studenti di istituti alberghieri del nord Italia. I ragazzi presenteranno primi piatti a base di riso Nano Vialone Veronese Igp e secondi di carne italiana. Nella stessa giornata un convegno sulle infrastrutture viabilistiche promosso dall'Ordine degli Ingegneri di Verona e la premiazione delle "Eccellenze Isolane".

A pranzo dei feriali gli stand gastronomici cucineranno a turno (pearà e bolliti sempre garantiti). Le sere, e domenica anche a pranzo, tutti gli stand aperti.

Grazie per la cortese attenzione e buon lavoro