



Torna la Fiera del Bollito con la Pearà con un omaggio ai mestieri del gusto



Inizierà il prossimo 8 novembre la 18ª edizione della Fiera del Bollito con la Pearà di Isola della Scala, l'evento che porterà in tavola fino al 25 dello stesso mese la più popolare tra le pietanze veronesi.

La manifestazione, in programma nel Palariso di via Bastia, oltre alla ricetta tipica scaligera presentata da tre macellerie, proporrà in menù trenta altri piatti della stagione autunnale, dalle tagliatelle con i fegatini ai tortellini in brodo, dalle trippe ai canederli trentini. Durante la serata inaugurale dell'8 novembre verrà assegnato 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.

Quest'anno la Fiera ospiterà, inoltre, la prima edizione della rassegna "I mestieri dei sapori: dalla corte ai monti. Racconti di uomini e donne che hanno fatto del gusto il proprio lavoro". Si partirà la prima domenica alle 14 dal tesoro nascosto della Lessinia, il tartufo, con un incontro con gli esperti cercatori delle montagne veronesi a cui seguirà una degustazione.

Sabato 17 alle 21, il giornalista Stefano Cantiero presenterà una serata di assaggi di carni e formaggi tipici scaligero. La domenica successiva, alle 14.30, un 'mastro norcino' illustrerà come si preparano i salumi delle corti contadine, dalla 'concia' all'insaccatura. La rassegna si chiuderà "in dolcezza", sabato 24 novembre alle 21, quando tornerà Stefano Cantiero per un incontro con degustazione di dolci, tra curiosità culinarie e fantasia in cucina.

Altra novità della Fiera sarà un programma musicale con nove concerti dal vivo - dal blues al folk, passando per la musica irlandese - ospitati nella nuova 'Piazzetta degli artisti' allestita nella tensostruttura accanto al Palariso, dove troveranno, inoltre, spazio una trentina di stand di idee regalo, prodotti e servizi per la casa e per il tempo libero.

Ai giovani chef è dedicata, invece, la decima edizione del concorso gastronomico Trofeo Città del Riso che vedrà gareggiare, giovedì 22 novembre,

studenti di istituti alberghieri del Veneto e di altre regioni, con primi piatti a base di riso Nano Vialone Veronese Igp e secondi di carne italiana.

Tra gli altri eventi in calendario, infine, diverse visite guidate al territorio e spettacoli per le famiglie.

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. Il Palariso e l'adiacente tensostruttura sono entrambe riscaldate. La Fiera e gli eventi sono ad ingresso gratuito.

“Come per la Fiera del Riso, abbiamo voluto arricchire questa manifestazione con nuovi eventi gratuiti dedicati alla tradizione gastronomica veronese e veneta – spiega l'Amministratore Unico di Ente Fiera, Alberto Fenzi -. Dietro molti grandi prodotti che portiamo a tavola ci sono esperienze e mestieri che si tramandano da decenni e che meritano di essere riscoperti”.

“La Pearà non è un semplice piatto, è un tassello dell'identità veronese che appartiene alla cultura e alla cucina popolare – afferma il Sindaco di Isola della Scala, Stefano Canazza -. Come molte altre ricette laboriose del nostro passato contadino poteva correre il rischio di scomparire, lasciando il passo a pietanze più 'moderne' e veloci. Se è ancora così viva nella nostra provincia un po' di merito lo si deve anche alla Fiera, che da 18 anni la promuove dentro e fuori il territorio scaligero”.

“Continuerà anche in questa manifestazione il sodalizio con il Consorzio di Tutela del Riso Nano Vialone Veronese Igp – ricorda il Vicesindaco Michele Gruppo -. Consorzio che preparerà in Fiera i risotti, tra cui quello all'Isolana. Con questa collaborazione ribadiamo con forza il dovere di un coinvolgimento sempre maggiore di tutti i soggetti che promuovono prodotti ed eccellenze della nostra Isola della Scala e delle aree limitrofe”.