



Fiera del Bollito con la Pearà e sapori d'autunno

10 – 27 NOVEMBRE 2022
ISOLA DELLA SCALA | VERONA

WWW.FIERADELBOLLITO.IT



Main sponsor:

Partner ufficiali:





Flori Natale

*Stili, colori e
originali idee*

Garden Floridea ti aspetta
per scoprire il magico FloriNatale!



TUTTI I GIORNI

dalle ore 9.00 alle 12.30 e dalle 15.00 alle 19.30

LA DOMENICA

dalle ore 9.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 19.00

ORARI

APERTURA FIERA

LUNEDÌ - VENERDÌ

12.00 - 14.30 | 18.30 - 23.00

SABATO

12.00 - 15.00 | 18.30 - 23.00

DOMENICA

11.30 - 15.30 | 18.00 - 22.00

A pranzo nei giorni feriali bolliti con la Pearà, risotto all'Isolana e altri primi, o secondi, a giorni alterni.
ORARIO SERALE E TUTTA LA DOMENICA: menù completo.

INDICE

LA FIERA	5
IN CUCINA	6
MENÙ	7
LA PEARÀ	8
IL BOLLITO MISTO	9
STAND GASTRONOMICI	11
IL RISTORANTE IN FIERA	13
EVENTI IN FIERA	15
COME ARRIVARE	19

L'Ente Fiera di Isola della Scala S.r.l. declina ogni responsabilità per incidenti o danni a persone, cose o animali che si verificano prima, durante o dopo la manifestazione o in conseguenza della stessa. Il presente programma potrebbe subire delle variazioni indipendenti dalla volontà di Ente Fiera di Isola della Scala S.r.l. Le foto in queste pagine sono dell'archivio di Ente Fiera di Isola della Scala S.r.l. Tali foto sono a puro titolo esplicativo e si riferiscono a edizioni passate di manifestazioni di Ente Fiera di Isola della Scala.





LUNGA VITA ALLE NOSTRE CELLULE



Le cellule del nostro corpo per stare bene necessitano di vivere in un ambiente extracellulare alcalino che le nutre, le ossigena ed elimina le tossine. Così rimangono più a lungo giovani e vitali, e noi con loro.

Idratati ogni giorno con Acqua Minerale Maniva pH8!



INQUADRA IL QR CODE E SCOPRI DI PIÙ!



BENVENUTI IN FIERA

La Fiera del Bollito con la Pearà celebra la **salsa della cucina tradizionale veronese** e la carne di qualità. Come negli altri eventi che hanno reso famosa Isola della Scala, si propongono **piatti popolari e semplici** con materie prime selezionate che raccontano il territorio.

Nell'anno della ripartenza, Fiera del Bollito con la Pearà festeggia vent'anni di una manifestazione che racchiude profumi e sapori tipici di Verona.

La Fiera, oltre a Pearà e bolliti, propone **altre ricette e pietanze che profumano di autunno**, rievocano i ricordi del passato e la cultura contadina.

Così, all'interno del Palariso riscaldato "Giorgio Zanotto", **dal 10 al 27 novembre**, si potranno degustare anche tortellini in brodo, tagliatelle con i fegatini, maccheroncini con ragù d'anatra, tortelli di zucca e gnocchi. Come sempre non mancherà il piatto tipico di Isola della Scala, il celebre **risotto all'Isolana**.

Sono tanti gli eventi collaterali alla Fiera: **concorsi gastronomici, cene a tema all'interno del nuovo ristorante "Taste of Earth - The Restaurant", convegni e visite guidate.**



CHI CUCINA IN FIERA

La Fiera è un momento di **condivisione e di collaborazione** tra diverse realtà del nostro territorio.

Le macellerie ed alcuni ristoranti cucinano e propongono ai visitatori il tradizionale piatto di Verona con più tagli di carne e la saporita **Pearà**, accompagnati con cren, **mostarda** o **salsa verde**.

Come d'abitudine nelle fiere isolate, la filiera è corta e garantisce ai consumatori la qualità dei prodotti serviti. Chi ha "bottega", dunque, è anche chi cucina. In questo modo **ogni stand offre il massimo**, consapevole che la soddisfazione degli ospiti in fiera è importantissima per il proprio lavoro in qualità di artigiani del gusto.

Questo è uno dei segreti degli eventi di Isola della Scala:

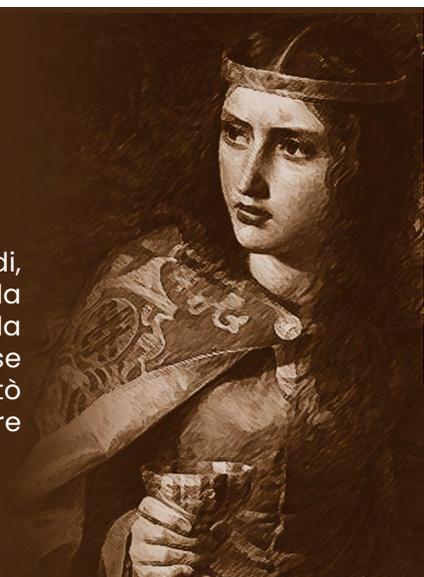
mettere i maestri dei prodotti di qualità nelle condizioni di cucinare nel migliore dei modi i grandi piatti della tradizione scaligera.



LA LEGGENDA DELLA PEARÀ

La leggenda narra che Alboino, re dei Longobardi, prese in moglie Rosmunda. Il re uccise il padre della consorte, Cunimondo, in battaglia. Fu così che la donna – inconsolabile per quanto accaduto – decise di lasciarsi morire di fame. Il cuoco di corte inventò allora una salsa tanto gustosa e nutriente da rimettere in forze Rosmunda.

QUELLA SALSA SAPORITA ERA APPUNTO LA PEARÀ.



PRIMI PIATTI

RISOTTO ALL'ISOLANA

Risotto con zucca

Pasta e fasoì

Maccheroncini con ragù di anatra

Tortelli di zucca

Tagliatelle in brodo con fegatini e non

Tortellini in brodo o al burro fuso

Tortelloni all'asiago D.O.P. con erbe al burro fuso e salvia

Gnocchi al pomodoro

Gnocchi di patate con ragù di cervo

Lasagne al forno

Canederli di speck in brodo

SECONDI PIATTI

BOLLITO CON PEARÀ

Cotechino con pearà

Polenta e baccalà

Trippe con sugo

Stinco di maiale al forno con patatine fritte

Bollito tirolese (Schlachtplatte) piatto di carne mista: salsiccia hauswurst, wurstel, carrè, canederlo di speck con patatine fritte

Piatto baby (wurstel e patatine)

Cotoletta di pollo con patate

CONTORNI

Pearà

Patate fresche fritte (cantachips)

Zucca fritta

Brezel salato

Patatine fritte

Fagioli e cipolla

Tris mostarda, cren, salsa verde

PIZZA

Pizza

Pizza dolce

Pizza plus

DESSERT

Strudel di mele con salsa alla vaniglia calda

Dolci assortiti

Castagnaccio

Bole

Frutta fresca a pezzi

Fragole con cioccolato

Caldaroste

ATTENZIONE! Per intolleranze e allergeni chiedere sempre agli stand responsabili della somministrazione vivande. I menù potrebbero subire delle variazioni indipendenti dalla volontà di Ente Fiera di Isola della Scala s.r.l.

LA PEARÀ



LA RICETTA DELLA PEARÀ

A Verona la parola Pearà ricorda la **cucina di casa**, la nonna o la mamma ai fornelli, il **pranzo della domenica**, soprattutto nella stagione fredda, tra amici e famigliari.

È il piatto delle **emozioni, del sapore e dei ricordi**, quelli belli.

E se si dovesse fare un sondaggio su quale sia il piatto popolare più veronese di tutti, l'esito sarebbe scontato: la Pearà. La Pearà è veronese: se si scavalca il confine provinciale, scompare o quasi.

Questa salsa, ottima ad accompagnare i bolliti (ma c'è chi ne mangia a cucchiaiate da sola), rappresenta il grande valore che ha la carne per la cucina scaligera. Infatti, oltre al pane, al sale e al pepe, gli ingredienti principali sono il brodo di carne



ne e il midollo. Quest'ultimo deve essere freschissimo, e va sciolto lentamente. Poi, con un passino vanno tolte tutte le impurità.

Per il brodo si utilizza carne bovina, taglio reale, mezza guancia e, volendo, mezzo cappone o gallina. In poco meno di due ore il brodo è pronto e continua ad insaporirsi mentre si cucina la Pearà. Nella pentola con il midollo si aggiunge il pan grattato. C'è chi lo tosta e chi no. Poi si aggiunge il brodo e dopo un paio d'ore un po' di grana padano e soprattutto il pepe.

Per la Pearà ci vuole tempo, perché è una salsa che non si stanca mai di cuocere.

INGREDIENTI PER 4/6 PERSONE

- 80 g di midollo di bue
- 70 g di burro
- 70 g di Grana Padano
- 220 g di pane grattugiato
- 1 lt di brodo di carne
- pepe nero macinato al momento sale

PROCEDIMENTO

Fondere il burro e il midollo. Mettere il pane grattugiato e farlo rosolare un po'. Aggiungere a poco a poco il brodo bollente e con la frusta mescolare e sciogliere eventuali grumi di pane. Lasciar bollire a fuoco basso per almeno un'ora e mezza. Verso fine cottura aggiungere pepe abbondante e grana.

IL BOLLITO MISTO

IL BOLLITO MISTO

Nell'Ottocento, il bollito misto era un **piatto povero** ma sostanzioso, ed era molto diverso da quello che viene servito oggi.

Si utilizzavano "gli ossi" e i tagli minori della carne come la testina, lo zampino, la lingua, la coda di vitello e la gallina "vecchia".

Oggi, invece, il bollito misto è spesso arricchito da altri tagli di carne come la punta di petto, la costata (reale), la coscia, la spalla, il noce (muscolo) e il sottopancia.

Sono parti diverse che insieme assicurano il **giusto equilibrio di magro e grasso**, tenerezza e consistenza, sapore tenue e deciso e che fanno del bollito e della deliziosa Pearà la

pietanza veronese per eccellenza, servita in fiera.

Come spiega uno chef locale, *"la carne del bollito non deve essere troppo magra, ma deve avere un pò del tessuto che volgarmente chiamiamo gelatina. Questa sostanza, infatti, conferisce morbidezza e un sapore più intenso. I tagli più adatti sono quelli del cosiddetto quarto anteriore: muscoli, braciola e taglio reale"*.

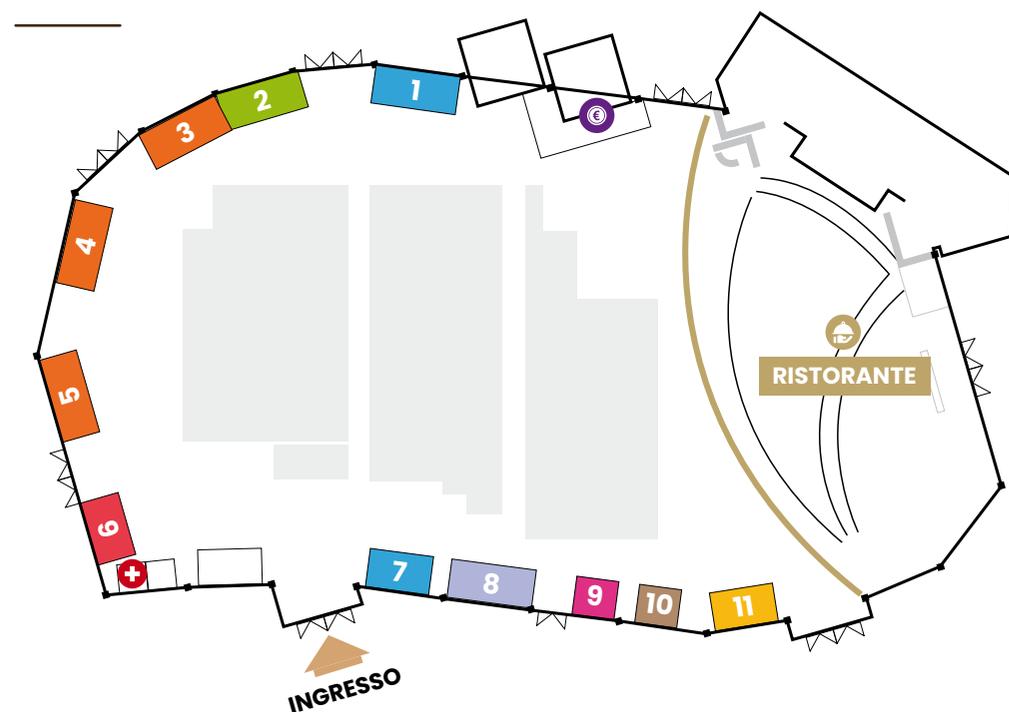
Diverso è invece il discorso per la lingua: *"È una parte molto molto delicata e deve essere freschissima"*.

Per il **cotechino** ognuno ha i suoi usi, la sua "conza" in dialetto. Ma, perché sia buono, lo chef spiega: *"Il segreto è la cotenna, da cui deriva il nome cotechino, e le cartilagini, che sono le parti che al tatto ci fanno dire che 'el taca e l'è bon'"*.



STAND GASTRONOMICI

PALARISO GIORGIO ZANOTTO



I bolliti vengono cucinati da:

STAND 3



STAND 4



STAND 5



1/7 - BAR

RISTORANTE

2 - CANTARELLA

- Patate fresche fritte (cantachips)
- Zucca frita
- Tris di mostarda, cren, salsa verde
- Castagnaccio - bole
- Frutta fresca a pezzi
- Fragole con cioccolato
- Caldarroste

3 - RISTORANTE AL CALMIERE

- Bollito con pearà
- Cotechino con pearà
- Pearà
- Tortellini in brodo o al burro fuso

4 - AMATO CARNI

- Bollito con pearà
- Cotechino con pearà
- Pearà
- Gnocchi al pomodoro
- Trippe con sugo

5 - MIGLIORANZA CARNI

- Bollito con pearà
- Cotechino con pearà
- Pearà
- Tortelloni all'asiago D.O.P. con erbe al burro fuso e salvia
- Tagliatelle in brodo con fegatini e non
- Cotoletta di pollo con patate

6 - RISOTTI

- CONSORZIO DI TUTELA I.G.P.
RISO NANO VIALONE VERONESE
- Risotto all'Isolana
 - Risotto con zucca

8 - SUD-TIROL

- Canederli di speck in brodo
- Stinco di maiale al forno con patatine fritte
- Bollito tirolese (Schlachtplatte) piatto di carne mista: salsiccia hauswurst, wurstel, carrè, canederlo di speck con patatine fritte
- Piatto baby (wurstel e patatine)
- Brezel salato
- Patatine fritte
- Fagioli e cipolla
- Strudel di mele con salsa alla vaniglia calda

9 - DOLCI | PASTICCERIA PASQUATO

10 - PIZZE | PIZZERIA PARADISO

11 - RISTORANTE PARADISO

- Pasta e fasioi
- Maccheroncini con ragù di anatra
- Tortelli di zucca
- Gnocchi di patate con ragù di cervo
- Lasagne al forno
- Polenta e baccalà

Gli stand gastronomici sono **aperti tutti i giorni** nei seguenti orari:

Dal lunedì al venerdì
12:00-14:30 | 18:30-23:00

Sabato
12:00-15:00 | 18:30-23:00

Domenica
11:30-15:30 | 18:00-22:00

A pranzo nei giorni feriali bolliti con la Pearà, Risotto all'Isolana e altri primi, o secondi, a giorni alterni.

ORARIO SERALE E LA DOMENICA: menù completo.

APERTI
tutte le
domeniche



Acquista online | nico.it  

ITALIA: S. Zeno di Cassola (VI) - Schio (VI) - Affi (VR) - Castenedolo (BS) - Santa Maria di Sala (VE) - Galliera (BO) - Viadana (MN) - Veduggio (TV) - Chiopris Viscone (UD) - Udine (UD) - Sedico (BL)
POLONIA: Modlnica (Kraków) - Swadzim (Poznań)

nico
abbigliamento calzature

#FIERADELBOLLITO | #PEARÀ | WWW.FIERADELBOLLITO.IT

IL RISTORANTE IN FIERA

tastò of earth The Restaurant

A cura dell'Associazione Festeggiamenti Pellegrina

30€

PRIMI PIATTI

Risotto all'isolana
Tagliatelle in brodo con fegatini e non
Tortellini in brodo o al burro fuso
Tortelli di zucca al burro fuso

SECONDI PIATTI

Bollito con pearà

DESSERT

Pasticceria Perbellini

MENÙ COMPLETO

PRIMO PIATTO A SCELTA:

Risotto all'isolana
Tagliatelle in brodo con fegatini e non
Tortellini in brodo o al burro fuso
Tortelli di zucca al burro fuso

SECONDO PIATTO:

Bollito con pearà

Dessert
Caffè
Acqua

INFO E PRENOTAZIONI: 388 1743092

Orario di apertura: GIO-SAB 19:00 - 23:00 | DOM 12:00 - 16:00

EVENTI IN FIERA

GIOVEDÌ **10** NOVEMBRE

19:15 | INAUGURAZIONE FIERA

20:00 | "TASTE OF EARTH THE RESTAURANT"

GALÀ DI INAUGURAZIONE con la partecipazione dello **chef stellato Davide Botta**. Durante la serata si terrà inoltre la consegna dei riconoscimenti del XIX PREMIO GENTE DI CAMPAGNA, istituito dal Comune di Isola della Scala.

DOMENICA **13** NOVEMBRE

11:30 | AREA FIERISTICA

Mercatino dell'artigianato a cura de "LE BOTTEGHE DI ISOLA DELLA SCALA"

17:00 | AUDITORIUM SANTA MARIA MADDALENA

Recital dal titolo "Don Camillo e Peppone alla Fiera del Bollito con la Pearà" su testi di Giovannino Guareschi, regia di Fabio Trevisan.

LUNEDÌ **14** NOVEMBRE

20:00 | "TASTE OF EARTH THE RESTAURANT"

2° CONCORSO RISABILE: gara di cucina con la partecipazione di persone diversamente abili, patrocinata da Ente Fiera di Isola della Scala in collaborazione con AULSS9 Scaligera.



MARTEDÌ **15** NOVEMBRE

20:45 | "TASTE OF EARTH THE RESTAURANT"

L'Opera formaggio presenta: "Le Nozze del "bollito". **COOKING SHOW** con degustazione. Quando il bollito si sposa con il riso cosa può succedere? Un incontro unico di sapori accompagnati dall'aroma delicato del formaggio locale L'Opera. Con Serena Codognola in arte "Chez Morandi", brand ambassador de L'Opera formaggio e Resident Chef nel programma televisivo "2 Chiacchiere in Cucina". (ingresso libero)

MERCOLEDÌ **16** NOVEMBRE

20:30 | AREA SPETTACOLI "TASTE OF EARTH"

SPETTACOLO DI CABARET con il duo comico "I PAPU", all'anagrafe Andrea Appi e Ramiro Besa, veterani della trasmissione Zelig. Apre la serata il veronesissimo gruppo comico "Quelli Dopo". Risate assicurate! (ingresso libero)



DOMENICA **20** NOVEMBRE

11:30 | AREA FIERISTICA
Mercatino dell'artigianato a cura de "LE BOTTEGHE DI ISOLA DELLA SCALA"

14:30 | INFO POINT IN FIERA

Partenza **VISITE GUIDATE GRATUITE** del Santuario della Bastia.

LUNEDÌ **21** NOVEMBRE

20:00 | "TASTE OF EARTH THE RESTAURANT"

1° TROFEO BOLLITO D'ORO, riservato ai ristoranti di Verona e Provincia. Durante la cena verranno serviti 5 Bolliti.

INFO E PRENOTAZIONI:

fieradelbollito.it e sull'app "Fiera di Isola"



MARTEDÌ **22** NOVEMBRE

20:30 | AREA SPETTACOLI "TASTE OF EARTH"

SI BALLA...COUNTRY con TEX COUNTRY BAND, e animazione. Dj set a cura della SCUOLA DI BALLO A...VARIANTES.

MERCOLEDÌ **23** NOVEMBRE

20:00 | "TASTE OF EARTH THE RESTAURANT"

Ente fiera di Isola della Scala insieme a The ELP vi invita a: **CENA CON DELITTO - SINCOPE ALL'OSPIZIO**. Oltre a degustare il famoso risotto all'Isolana e il tradizionale Bollito con la Pearà sarete coinvolti ed implicati in un caso di omicidio. I colpi di scena non mancheranno... intrighi, sospetti e deduzioni si intrecceranno così come divertenti gag. Spetterà agli ospiti condurre le indagini per svelare il mistero ed essere premiati.

INFO E PRENOTAZIONI:

fieradelbollito.it e sull'app "Fiera di Isola"

EVENTI IN FIERA



GIOVEDÌ **24** NOVEMBRE

20:00 | "TASTE OF EARTH THE RESTAURANT"

Premiazioni **CONCORSO GASTRONOMICO NAZIONALE XII TROFEO CITTÀ DEL RISO** "Conoscere il Riso Nano Vialone Veronese I.G.P. e la carne italiana". Sfida riservata agli alunni delle scuole alberghiere di diverse regioni italiane.

VENERDÌ **25** NOVEMBRE

21:30 | S...BANDA CHE TI PASSA

Concerto del complesso bandistico scaligero Vincenzo Mela di Isola della Scala.

DOMENICA **27** NOVEMBRE

11:30 | AREA FIERISTICA

Mercatino dell'artigianato a cura de "LE BOTTEGHE DI ISOLA DELLA SCALA"

14:30 | INFO POINT IN FIERA

Partenza **VISITE GUIDATE GRATUITE** Chiesa abaziale di S. Stefano del XVI secolo con il suo imponente campanile romanico e il suo interno ricco di pregevoli altari.

*Il presente programma potrebbe subire delle variazioni indipendenti dalla volontà di Ente Fiera di Isola della Scala S.r.l.



wolnet

Scegli Internet,
connettiti con **Wolnet!**
Dal 2005 **veloci** ovunque.

wolnet.it



Fiera del Bollito
con la Pearà
e sapori d'autunno

Salta la coda!

L'APP PER PAGARE SENZA ATTESA ALLA CASSA

Prenota il tuo piatto alla Fiera del Bollito di Isola della Scala e salta la coda in cassa. Scegli comodamente dal tuo smartphone tra le proposte del menu, ottieni il QR code e presentalo in Fiera alle casse dedicate.



**SCARICA ORA
LA NUOVA APP
"FIERA DI ISOLA"**





La natura nelle tue mani



FUNGAMICO è una cooperativa composta da importanti aziende fungicole che hanno un obiettivo comune, quello di unire le risorse e le capacità individuali per migliorare la qualità e incentivare la produzione.

Tutti i nostri prodotti sono di origine italiana e certificati GlobalG.A.P., IFS/BRC Food, Qualità Verificata (QV).

Via Pisona 9 - Isola della Scala VR - info@fungamico.it

www.Fungamico.it

 Facebook.com/fungamico

#FIERADELBOLLITO | #PEARÀ | WWW.FIERADELBOLLITO.IT

COME ARRIVARE





100% ITALIANO

OPERA

AGRICOLA CAZZOLA




AGRICOLA CAZZOLA
**LA NOSTRA AZIENDA
È UN MODELLO DI SOSTENIBILITÀ
DEL PRODOTTO
FILIERA CORTA,
ECONOMIA CIRCOLARE.**

È UN FORMAGGIO BIANCO A PASTA DURA, SENZA LISOZIMA, NON HA CONSERVANTI,
NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO, PRIVO DI GLUTINE, ADATTO ANCHE A UNA DIETA VEGETARIANA,
OTTIMO DA PASTO E GRATTUGIATO, LATTE PRODOTTO DA BOVINI ALLEVATI NEL RISPETTO DEL BENESSERE ANIMALE



LOPERA.AGRICOLACAZZOLA.IT