



# Fiera del Bollito con la Pearà e sapori d'autunno

## 14 NOVEMBRE 1 DICEMBRE

ISOLA DELLA SCALA, VERONA

**SAPORI D'AUTUNNO E  
 GRANDI SPETTACOLI,  
 LO SHOW È SERVITO!**



[FIERADELBOLLITO.IT](http://FIERADELBOLLITO.IT)

Main Sponsor



Partner ufficiali



Partner tecnici



Media partner



— PUBBLICITÀ —

# GARDEN FLORIDEA

*fiori, piante e fantasia*



## Flori Natale



ALBERI • LUCI • PRESEPI  
DECORAZIONI  
PER L'ALBERO  
e tutto  
per la tua TAVOLA  
di NATALE



### 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

Via Gardesane 33 | Croce Bianca, Verona | T. +39 045 8901522

gardenflorida.com |   

## ORARI

### APERTURA STAND GASTRONOMICI

#### LUNEDÌ - VENERDÌ

11:30 - 14:30 | 18:30 - 22:30

#### SABATO

11:30 - 14:30 | 18:30 - 23:00

#### DOMENICA

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

### PRANZO NEI GIORNI FERIALI:

sempre disponibili il bollito con la Pearà e il risotto all'Isolana, seguiti dalla proposta giornaliera di ogni stand.

### CENA E TUTTE LE DOMENICHE:

menù completo.

## INDICE

<b>LA FIERA</b>	<b>5</b>
<b>QUANTI RICORDI</b>	<b>6</b>
<b>IN CUCINA</b>	<b>12</b>
<b>LA RICETTA DELLA PEARÀ</b>	<b>14</b>
<b>IL BOLLITO MISTO</b>	<b>15</b>
<b>MAPPA DELLA FIERA</b>	<b>16</b>
<b>STAND GASTRONOMICI</b>	<b>18</b>
<b>RISTORANTE IN FIERA</b>	<b>21</b>
<b>COME ARRIVARE</b>	<b>35</b>



## 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!



Acqua Minerale Alcalina  
**MANIVA**

INQUADRA  
IL QR CODE E  
SCOPRI DI PIÙ!



## BENVENUTI IN FIERA

La Fiera del Bollito con la Pearà festeggia ventidue anni di storia, emozioni e momenti conviviali racchiusi nei profumi e nei sapori tipici di Verona. La manifestazione celebra **la salsa della cucina tradizionale veronese**, la carne di qualità e le ricette tipiche dell'autunno.

**Un viaggio enogastronomico tra i piatti popolari che ci ricordano momenti conviviali d'un tempo, piatti semplici con materie prime selezionate che raccontano la storia e la cultura del territorio.**

Tante le **ricette e le pietanze che profumano d'autunno** e rievocano i ricordi del passato e della cultura contadina.

All'interno del Palariso "stellato" e riscaldato "Giorgio Zanotto", **dal 14 novembre al 1 dicembre** si potranno

degustare anche tortellini, tagliatelle, maccheroncini al ragù d'anatra, tortelli alla zucca, gnocchi e ci sarà anche un angolo tutto dedicato alla cucina sud tirolese. Cinquanta pietanze, alcune anche senza glutine per tutti i gusti! Non mancherà il piatto principe di Isola della Scala: il risotto all'Isolana. Il tutto accompagnato da spettacoli di musica live, d'intrattenimento e numeri di magia e giocoleria per i più piccoli.

E nella **Showtime Arena** tornano i suoni e le risate di un vero teatro! Tanti sono gli artisti in programma che riscalderanno la sala e vi faranno vivere un'esperienza unica.

Infine visite guidate e tante attività per coinvolgere il pubblico.  
**Vi aspettiamo a Isola della Scala, Verona!**



# BOLLITO CON LA PEARÀ...



## ELISA DE BERTI

### VICEPRESIDENTE DELLA REGIONE DEL VENETO

Fin da quando ero bambina i miei **ricordi legati alla Pearà sono quelli del pranzo della domenica in famiglia**, quelli delle festività più importanti come l'8 dicembre, il giorno di Natale, la domenica di Pasqua e persino Ferragosto!

Provegno da una famiglia contadina dove la tradizione culinaria veronese era molto sentita e rispettata. **La domenica non era domenica senza risotto col tastasal** o la carne di vitello e, di secondo, **il lesso con la Pearà**, indipendentemente dalla stagione e dalla temperatura esterna. Anche con il caldo agostano, 52 domeniche all'anno, più tutte le festività, il secondo piatto era lesso con la Pearà. Variazioni sul tema

erano ammesse solamente per il primo, che poteva essere sostituito dal pasticcio di carne oppure dai tortellini di Valeggio, rigorosamente con brodo di gallina fatto in casa.

Rimangono impresse nella mia mente e nel mio cuore le giornate d'inverno in cui mia mamma si alzava presto la mattina per preparare la Pearà. Ricordo che la metteva sulla stufa a sobbollire fino all'ora di pranzo. Piccolo particolare: la quantità nella pentola diminuiva vistosamente nel corso della mattinata! Un pò perchè la Pearà calava cuocendo, ma soprattutto per le mie "incursioni" col cucchiaino. Adoravo quella meravigliosa crosticina che si formava in superficie e ne facevo scorpacciate! Poi però, una volta seduti a tavola, mi sentivo in colpa e la lasciavo agli altri.

Anche oggi, quando posso, rispetto questa bella tradizione. Non essendo così brava in cucina come mia mamma, **vado a mangiarla fuori dove so che la fanno bene, come alla Fiera del Bollito di Isola della Scala!**

# QUANTI RICORDI



## FLAVIO PASINI

**PRESIDENTE DELLA PROVINCIA  
DI VERONA**

**Bollito, Pearà e castagne sul fuoco, ricordano a tutti i veronesi gli autunni nelle cucine delle nostre case** o di quelle dei nonni. Ci sono infatti profumi e piatti che non rappresentano una semplice tradizione culinaria, ma fanno parte di una cultura, diventano identitari e si tramandano senza interruzioni di generazione in generazione. Questo piatto per noi è senz'altro il bollito con la Pearà. **Una pietanza robusta, saporita e schietta.** Una ricetta che richiede cura: dalla scelta delle materie prime da utilizzare, ai tempi di cottura. E, infine, una portata che da sempre segue quella consuetudine, necessaria e positiva, del "non si butta via niente", con il recupero del pane "vecchio" per la nostra sal-

sa. **Un piatto della memoria** quindi, giustamente celebrato da una Fiera che ha il merito di farlo conoscere anche a chi non è di Verona ma ne ama i sapori buoni e autentici.

# BOLLITO CON LA PEARÀ...



## LUIGI MIRANDOLA

### SINDACO DEL COMUNE DI ISOLA DELLA SCALA

Da ragazzo mia madre preparava il pranzo della domenica nella cucina a legna con le piastre in ghisa ad anelli. **Il menù, per anni e anni, non è mai cambiato: risotto all'isolana per primo, bollito con la Pearà come seconda portata.** Non ci siamo mai stancati, a casa, di quei piatti. Lì si preparava anche d'estate, perché non era domenica senza Pearà.

**Sono state e sono consuetudini confortanti perché scandiscono un tempo che sa di famiglia e di giorno di festa.** Credo sia questo il motivo per cui la Fiera è così apprezzata da tanti: ci si ritrova come la domenica attorno a un tavolo, davanti a un buon piatto, per condividere un momento di gusto e serenità con gli amici, con le persone a noi care.

Anche oggi, dove magari gli spazi e gli impegni non ci concedono, o non concedono a tutti, di prepararsi a casa un buon bollito, dove magari manca il tempo per preparare una Pearà come va fatta. **Il Palariso diventa in questo modo un moderno e grande tinello, per riscoprire i sapori che appartengono al dna della tradizione veronese.** Come quelle domeniche, da ragazzo, con il profumo che, dalla cucina a legna, prendeva la via della finestra e ti invitava a entrare e a sederti a tavola.

# QUANTI RICORDI



## ROBERTO VENTURI

### AMMINISTRATORE UNICO DI ENTE FIERA DI ISOLA DELLA SCALA

A Isola della Scala l'usanza vuole che alla domenica fossero i mariti, i padri a cucinare in famiglia il risotto all'Isolana: da qui la tradizione dei "mastri risottari".

Ma se il risotto era prerogativa degli uomini, alle madri, alle mogli, alle nonne spettava il compito di impastare e preparare i tortellini da servire in brodo e di utilizzare il brodo per preparare il bollito di manzo e di gallina, mentre a parte nell'acqua bolliva il cotechino.

E sempre a loro spettava preparare la Pearà, una salsa da servire bollente fatta con ingredienti poveri sapientemente amalgamati fra loro: il pane raffermo e grattugiato cucinato con il midollo di manzo, aggiunta di olio d'oliva o burro, formaggio grana e pepe, tanto pepe.

Tutti i veronesi la conoscono, così come conoscono il cren, altra salsa piccantissima estratta dalle radici del rafano, che accompagna di solito i bolliti.

Ma forse non tutti sanno che **sulle origini di questa squisita salsa aleggia una leggenda tanto macabra quanto affascinante**. Re Alboino, dopo aver ucciso Cunimondo, re dei Gepidi, volle sposare sua figlia Rosamunda e nella fortezza di Verona, che era stata di re Teodorico, volle bere del vino da una coppa ricavata dal cranio di Cunimondo, costringendo la moglie a fare altrettanto.

Rosamunda, nauseata, precipitò in una grave depressione rifiutando cibo e acqua, ma un cuoco di corte riuscì a farle tornare l'appetito elaborando una salsa morbida e gustosa, con quella punta di pepe che ne esalta le caratteristiche, da accostare ai classici tagli di carne che si usavano all'epoca, la Pearà appunto!

Quale che siano le sue origini, sicuramente risalenti alla povera civiltà contadina delle nostre terre, la Pearà è oggi il piatto della tradizione veronese. Ente Fiera di Isola della scala custodisce e tramanda questa tradizione di anno in anno con la sua Fiera del Bollito, della Pearà e dei sapori d'Autunno. Anche quest'anno torna ad allietare il palato dei visitatori dal 14 novembre al 1 dicembre con tanto intrattenimento serale, con concerti e spettacoli di cabaret.

# BOLLITO CON LA PEARÀ...



## RENATO LEONI

**PRESIDENTE DEL CONSORZIO  
DI TUTELA DELLA IGP  
RISO NANO VIALONE VERONESE**

Era d'abitudine, in quella che era considerata una vera e propria celebrazione della famiglia e delle tradizioni, che il capofamiglia si occupasse di organizzare il pranzo della domenica d'autunno per tutti i commensali, che allora riempivano la casa con il loro affetto e la loro presenza. Al mattino presto, prima ancora che il sole fosse alto, si iniziava a preparare la Pearà, una salsa densa e profumata che, dopo essere stata miscelata con cura, iniziava a sobbollire sulla stufa a legna per più di quattro ore, sprigionando un aroma intenso e invitante. Nel frattempo, ci si dedicava alla cottura lenta e attenta del manzo, dei cotechini e della lingua, preparati con rispetto per la tradizione,

e si realizzava un brodo corposo e ricco di sapori, che diventava l'elemento essenziale per il risotto all'isolana. Questo risotto, simbolo del nostro territorio, veniva cucinato in un grande paiolo di rame, sospeso a una catena sopra il fuoco vivo alimentato a legna, con movimenti pazienti e meticolosi, affinché ogni chicco di riso potesse assorbire l'aroma del brodo. **L'atmosfera si scaldava via via che il pranzo si avvicinava**, e il calore del fuoco, unito al profumo del cibo che aleggiava per la casa, creava un clima di condivisione. Era **un momento in cui la famiglia si stringeva, raccontando storie e ridendo, in un'autentica unione generazionale che rendeva ogni ricordo più prezioso, segnando profondamente il valore della tradizione.**

# 2025

*calendari*

**PERSONALIZZATI**

**CHIEDI UN PREVENTIVO**



**Gi.Bi**  
G R A F I C H E



ISOLA DELLA SCALA (VR) | 045 6630076 | [info@graficηγibi.it](mailto:info@graficηγibi.it)

# IN CUCINA

## 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 di diverse dimensioni accompagnati dalla saporita **Pearà**, seguiti da cren, **mostarda** o **salsa verde**.

Come da tradizione nelle fiere di Isola della Scala, la cucina è protagonista e la filiera è corta per garantire ai consumatori la qualità dei prodotti serviti. Chi gestisce una 'bottega' è anche colui che cucina. Così, ogni stand punta all'eccellenza, consapevole che la soddisfazione degli ospiti è fondamentale per il proprio lavoro, in qualità di autentici artigiani del gusto.



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

**creare le condizioni ideali affinché i maestri dei prodotti di qualità possano cucinare al meglio 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.**





Tel. 045 8765750

[www.spaziovisibile.com](http://www.spaziovisibile.com)

**SPAZIO** *Visibile*  
— PUBBLICITÀ —

# 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 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.

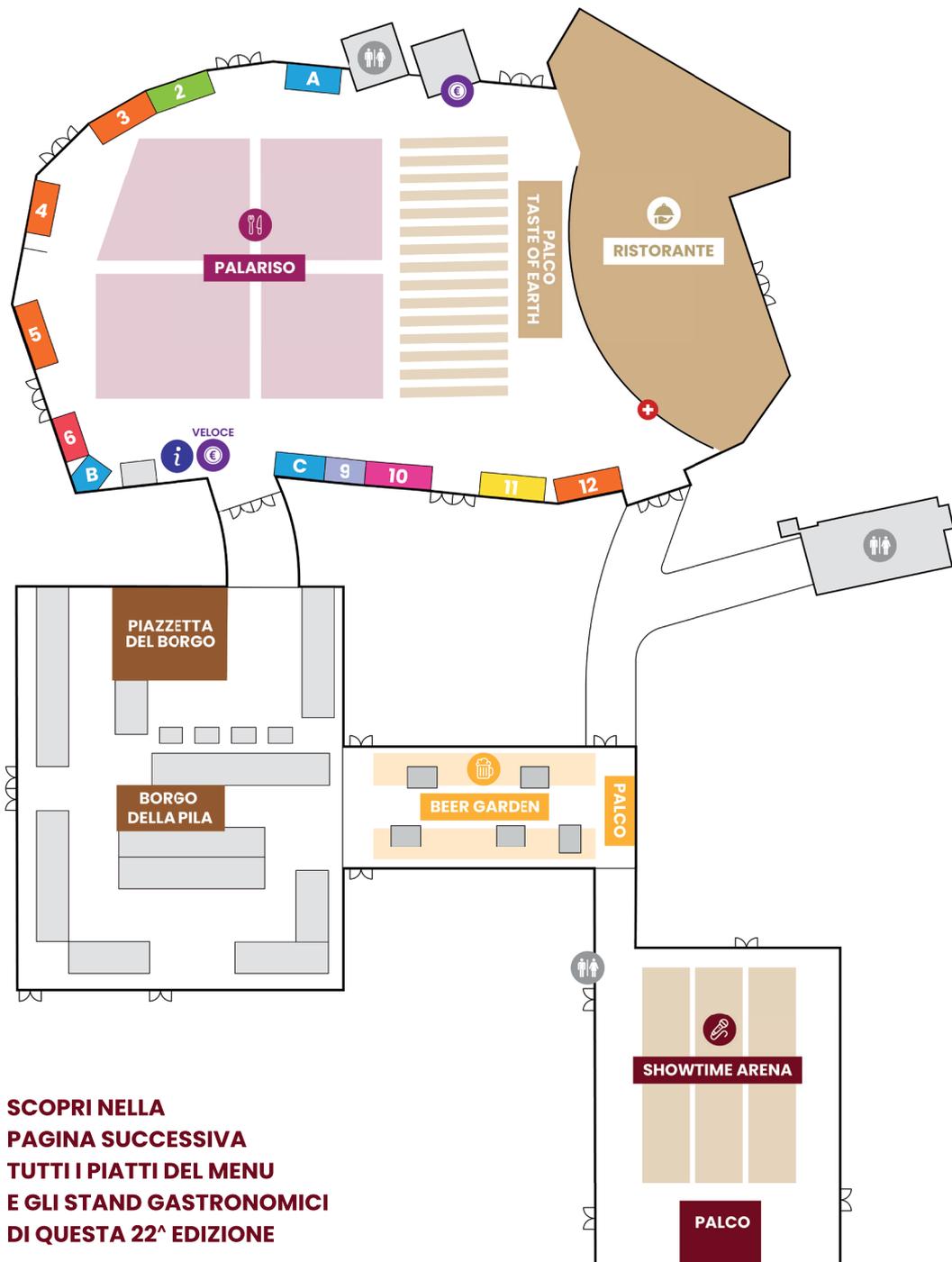
Come spiega uno chef locale, *"la carne del bollito non deve essere troppo magra, ma deve avere un pò del tessuto che volgarmente chiamiamo gelatina. Questa sostanza, infatti, conferisce morbidezza e un sapore più intenso. I tagli più adatti sono quelli del cosiddetto quarto anteriore: muscoli, braciola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



# MAPPA DELLA FIERA



**SCOPRI NELLA  
PAGINA SUCCESSIVA  
TUTTI I PIATTI DEL MENU  
E GLI STAND GASTRONOMICI  
DI QUESTA 22ª EDIZIONE**

# MAPPA DELLA FIERA

## STAND

- **A | BAR ISOLA YOUNG**
- **B | BAR VIRTUS**
- **C | BAR TENNIS**
- **2 | CANTARELLA**
- **3 | MIGLIORANZA CARNI**
- **4 | AMATO CARNI**
- **5 | MACELLOLOGO**
- **6 | RISERIA LA PILA**  
CONSORZIO DI TUTELA DELLA I.G.P.  
RISO NANO VIALONE VERONESE
- **9 | SÜDTIROL PASTICCERIA**
- **10 | SÜDTIROL**
- **11 | RISTORANTE PIZZERIA  
IL NUOVO CANTON**
- **12 | SALUMIFICIO FACCIOLI**
- **RISTORANTE**
- **PALCO TASTE OF EARTH**
- **PIAZZETTA DEL BORGO**
- **BORGO DELLA PILA**
- **SHOWTIME ARENA**
- **BEER GARDEN**

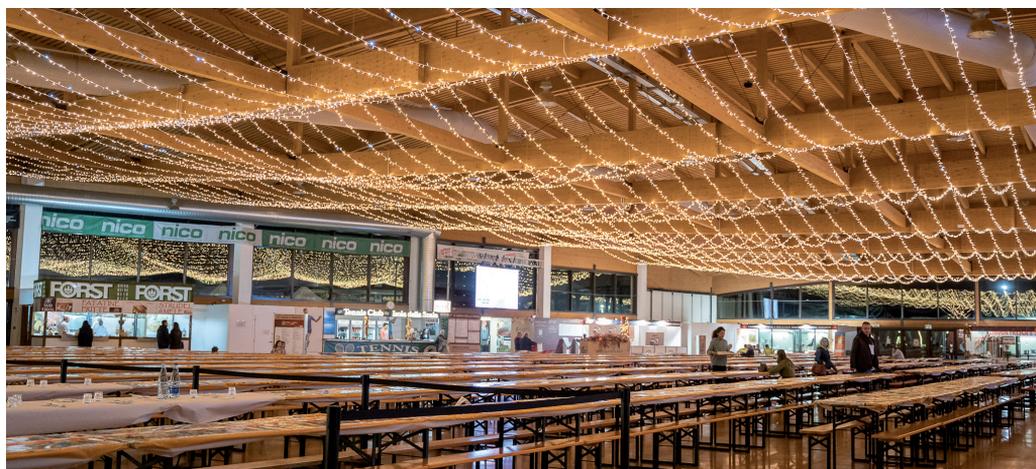
## SERVIZI

 **TOILETTE**

 **INFO**

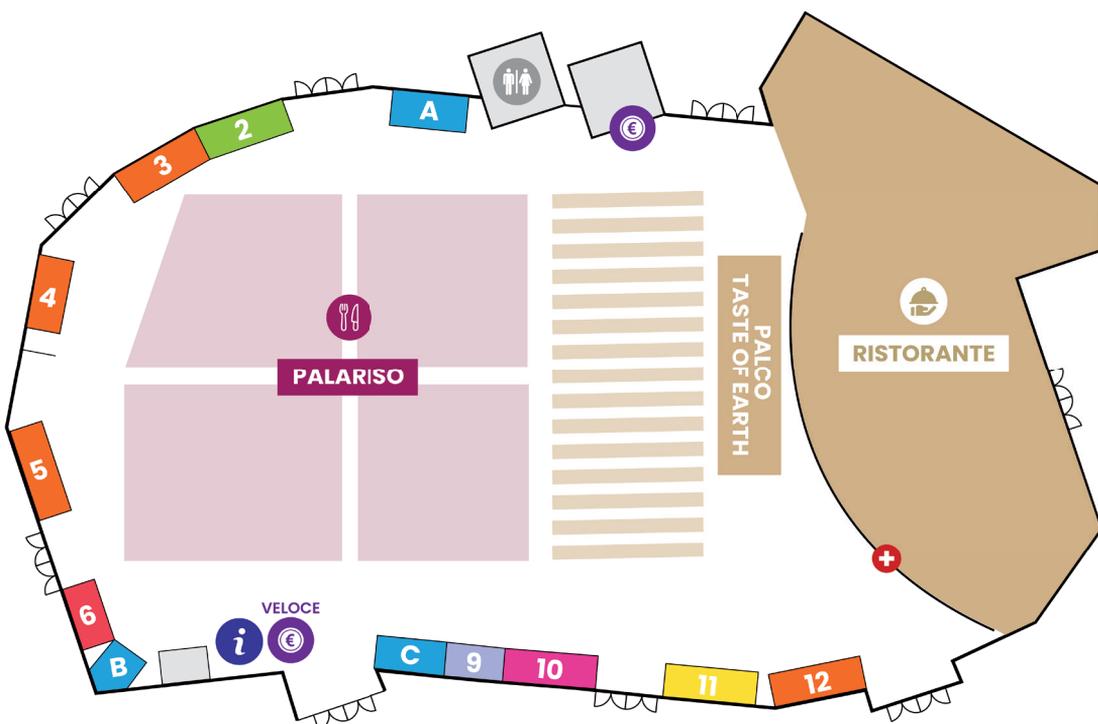
 **CASSE**

 **PRIMO SOCCORSO**



# STAND GASTRONOMICI

## PALARISO



I bolliti vengono cucinati da:

STAND 3



STAND 4



STAND 5





# STAND GASTRONOMICI

## A, B e C - BAR

### RISTORANTE 'TASTE OF EARTH'

#### 2 | CANTARELLA

- Cantachips
- Zucca fritta
- Tris mostarda, cren, salsa verde
- Castagnaccio
- Patatine fritte
- Patate arrosto
- Bole
- Frutta fresca a pezzi
- Fragole con cioccolato
- Porzione di caldarroste

#### 3 | MIGLIORANZA CARNI

- Tagliatelle in brodo con o senza fegatini
- Tortelloni all'Asiago DOP con erbetto al burro fuso e salvia
- Trippa alla parmigiana
- Gran bollito (450 gr di tagli con Pearà)
- Bollito degustazione
- Cotechino con Pearà
- Pan bollito
- Cotoletta di pollo con patatine
- Pearà

#### 4 | AMATO CARNI

- Fettuccine con ragù di coniglio
- Tagliatelle ai funghi misti e porcini
- Gran bollito (450 gr di tagli con Pearà)
- Bollito degustazione
- Cotechino con Pearà
- Pearà

#### 5 | MACCELLOGO

- Maccheroncini con anatra
- Tortellini al burro fuso
- Tortellini in brodo
- Lasagne al forno con ragù
- Maccheroncini con asino
- Gran bollito (450 gr di tagli con Pearà)
- Bollito degustazione
- Cotechino con Pearà
- Pearà

#### 6 | RISERIA LA PILA

##### CONSORZIO DI TUTELA DELLA I.G.P. RISO NANO VIALONE VERONESE

- Risotto all'Isolana
- Risotto ai funghi misti
- Risotto guanciaie e zafferano

#### 9 | SÜDTIROL - PASTICCERIA

- Strudel di Mele
- Dolci vari

#### 10 | SÜDTIROL

- Canederli di spinaci in brodo
- Canederli di speck in brodo
- Stinco di maiale al forno con patatine
- Bollito Tirolese (schlachtplatte) (salsiccia hauswurst, wurstel, carrè, canederlo di speck con patatine fritte o crauti)
- Carne salada del Trentino con patatine fritte o fagioli
- Piatto Baby (wurstel e patatine)
- Brezel salato
- Patatine fritte
- Fagioli e cipolla

#### 11 | RISTORANTE PIZZERIA IL NUOVO CANTON

- Tortelli zucca al burro fuso e salvia
- Gnocchi di patate gorgonzola e noci
- Maccheroncini al ragù di capriolo
- Maccheroncini con broccoletti verdi e mandorle tritate
- Baccalà con polenta morbida
- Luccio in salsa con polenta
- Guancialino di maiale al sugo di verdure e polenta

#### 12 | SALUMIFICIO FACCIOLI

- Grigliata di carne con polenta
- Tagliere con grissini
- Panino all'Isolana
- Panino con cotechino e crauti

Scopri il menù del giorno sul sito [www.fieradelbollito.it](http://www.fieradelbollito.it)

**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.



**nico**  
abbigliamento calzature

**NICO ITALIA**

AFFI (VR)  
SAN ZENO DI CASSOLA (VI)  
SCHIO (VI)  
SANTA MARIA DI SALA (VE)  
VEDELAGO (TV)  
SEDICO (BL)

CHIOPRIS-VISCONE (UD)  
UDINE (UD)  
GALLIERA (BO)  
CASTENEDOLO (BS)  
VIADANA (MN)

**NICO POLONIA**

MODLNICA - KRAKÓW

SWADZIM - POZNAŃ



Acquista online  
**nico.it**



# 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: 389 6137497**

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

# EVENTI IN FIERA

GIOVEDÌ **14** NOVEMBRE

**19:30 | BORGO DELLA PILA  
E RISTORANTE "TASTE OF EARTH"  
INAUGURAZIONE UFFICIALE**

Durante la serata si terrà inoltre la consegna dei riconoscimenti del XXI Premio Gente di Campagna, istituito dal Comune di Isola della Scala. Il premio è dedicato a chi si è distinto in provincia di Verona per un legame forte con il territorio e per aver contribuito a valorizzare il mondo agricolo, la civiltà contadina e la diffusione del riso.

**21:00 | BEER GARDEN  
DJ SET CON DINO TRONCONI**

Il beer garden della Fiera del Bollito si anima con la musica della nightlife veronese firmata SAIFAM OFF.

VENERDÌ **15** NOVEMBRE

**21:00 | SHOWTIME ARENA  
ZEN GARDEN "U2 WORLDWIDE TRIBUTE"**

La cover band degli U2 già acclamata in tutto il mondo arriva alla Showtime Arena per un evento imperdibile dedicato a tutti i fan della band irlandese  
*Ingresso libero*



SABATO **16** NOVEMBRE

**12:00 | BORGO DELLA PILA  
RADIO STUDIO + IN DIRETTA NAZIONALE**

**13:00 | PIAZZETTA DEGLI ARTISTI  
SPETTACOLO DI MAGIA  
CON IL MAGO RICCARDO**

Appuntamento per grandi e piccini con l'artista che ha incantato le platee di alcuni tra i parchi di divertimento più importanti d'Italia.

*Ingresso libero*



**21:00 | PALCO "TASTE OF EARTH"  
TRE DI PICCHE ACOUSTIC TRIO**

I classici delle migliori band del panorama pop/rock mondiale con un trio acustico veramente unico! Due chitarre, percussioni e tre voci per uno spettacolo coinvolgente e trascinante!

*Ingresso libero*

**21:30 | BEER GARDEN  
MGM DJ SET**

Il beer garden della Fiera del Bollito si anima con il funky e la musica black.

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



# Wolnet

Affidabile e leale, efficiente e premurosa, la rete Internet che vive accanto a te.

**Wolnet**, solo ciò che ti è vicino può portarti lontano.



Inquadra il QR code con la fotocamera del telefono e scopri la promozione

wolnet.it

# EVENTI IN FIERA

DOMENICA **17** NOVEMBRE

**13:00 | PIAZZETTA DEGLI ARTISTI**  
**SPETTACOLO DI MAGIA**  
**CON IL MAGO RICCARDO**

Appuntamento per grandi e piccini con l'artista che ha incantato le platee di alcuni tra i parchi di divertimento più importanti d'Italia.

*Ingresso libero*

**14:30 | SHOWTIME ARENA**  
**LA DOMENICA DEL COUNTRY**  
**"WEST&FRIENDS CON POL F. RYAN"**

Il coreografo spagnolo Pol F. Ryan sul palco assieme a dj Bomb e Dj Luca per un pomeriggio ad alto tasso di ballo country.

*Ingresso libero*



**21:00 | PALCO "TASTE OF EARTH"**

**CARLO PODDIGHE SUPER EGO**

Carlo Poddighe, Polistrumentista con alle spalle collaborazioni in studio e sul palco con Omar Pedrini, Joe Bastianich, Roman Coppola e tanti altri, si reinventa con una nuova modalità performativa col suo nuovo progetto SuperEgo, dove proporrà canzoni dai suoi dischi imbracciando chitarra, batteria, tastiera, plectro e bacchette tutto contemporaneamente!

*Ingresso libero*

LUNEDÌ **18** NOVEMBRE

**20:00 | RISTORANTE "TASTE OF EARTH"**  
**THE RESTAURANT**

**3° CONCORSO RISABILE** Concorso Solidale

MARTEDÌ **19** NOVEMBRE

**21:00 | SHOWTIME ARENA**

**MEGANOIDI "BRUCIA ANCORA TOUR"**

La band genovese con all'attivo 25 anni di carriera, festeggia i 20 anni di una canzone diventata manifesto di una intera generazione: Zeta Reticoli, e lo fa con un Tour celebrativo in elettrico ed intitolato come il famoso verso del brano "Brucia Ancora"!

*Ingresso libero*





# SHOWTIME

Service audio, luci, video per eventi

Allestimento impianti audio/luci/video per ogni tipo di evento

Consulenza tecnica qualificata per la progettazione degli eventi

Noleggio dry hire di attrezzature tecniche

Rendering di visualizzazione del risultato finale

Light designers, fonici, registi, operatori audio, luci e video

Affitto di location già attrezzata da 400 mq:

Cene aziendali, lanci di prodotto, sfilate di moda

Trasmissioni televisive, eventi in streaming, eventi ibridi

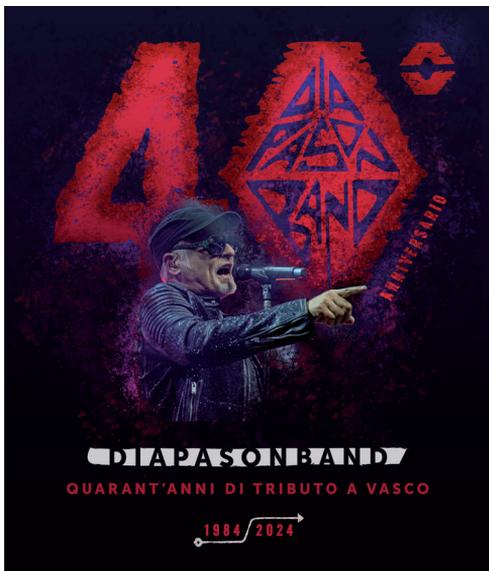
# EVENTI IN FIERA

MERCOLEDÌ **20** NOVEMBRE

**21:00 | SHOWTIME ARENA**  
**DIAPASON BAND "LIVE 2024"**

Una serata dedicata a tutti i fan di Vasco Rossi, un tributo al grande cantautore e alla sua storia più e meno recente.

*Ingresso libero*



GIOVEDÌ **21** NOVEMBRE

**21:00 | PALCO "TASTE OF EARTH"**  
**LAZY DRIFTERS**

Duo acustico composto da Anna Bertasini e Silvano Zago. Il repertorio è incentrato sul folk celtico e anglosassone con incursioni nella canzone d'autore inglese.

*Ingresso libero*

**21:00 | BEER GARDEN**  
**DJ SET CON DINO TRONCONI**

Il beer garden della Fiera del Bollito si anima con la dance e la house music che continua a far divertire il pubblico. Una serata all'insegna del ritmo e dell'energia per un'esperienza unica nella cornice della Fiera.

VENERDÌ **22** NOVEMBRE

**21:30 | SHOWTIME ARENA**  
**PAOLO BENVEGNU'**  
**"PICCOLI FRAGILISSIMI FILM RELOADED"**

Un album iconico e il tour per celebrarne i suoi 20 anni. Paolo Benvegnù arriva a Isola della Scala da fresco vincitore della Targa Tenco come miglior album italiano del 2024 e alle spalle una carriera di grandissimi successi e importanti celebrazioni.

*Ingresso a pagamento.*

*Biglietti disponibili su [Vivaticket.com](https://www.vivaticket.com)*



**PRENOTA**



aesseti.com



*Soluzioni grafiche per l'azienda*



## Diamo forma alle vostre idee

*Decorazioni automezzi  
Grafica e coordinati  
Vetrofanie e insegne  
Abbigliamento  
Gadget*



Via Salisburgo, 4 - 37136 Verona - [info@aesseti.com](mailto:info@aesseti.com)  
T. 045 583047 -  348 5815337

# EVENTI IN FIERA

SABATO

23

NOVEMBRE

**12:00 | BORGO DELLA PILA  
RADIO STUDIO + IN DIRETTA NAZIONALE**

**13:00 | PIAZZETTA DEGLI ARTISTI  
SPETTACOLO DI MAGIA  
CON IL MAGO RICCARDO**

Appuntamento per grandi e piccini con l'artista che ha incantato le platee di alcuni tra i parchi di divertimento più importanti d'Italia.

*Ingresso libero*



**21:00 | PALCO "TASTE OF EARTH"  
TEASPOON QUARTET**

Partiamo insieme per un viaggio nel tempo attraverso old time music e ragtime, dal bluegrass al blues al folk, andata e ritorno lungo le «routes» e le «highways» americane.

*Ingresso libero*

**21:30 | BEER GARDEN  
MGM DJ SET**

Il beer garden della Fiera del Bollito si anima con un viaggio musicale negli anni '80 e '90.

DOMENICA

24

NOVEMBRE

**14:30 | VISITA GUIDATA AL SANTUARIO  
DEL BASTIA**

Ritrovo presso Infopoint della Fiera del Bollito.

*Per info 347/8453808*

**21:00 | SHOWTIME ARENA  
I PAPU + QUELLI DOPO  
ZELIG**

Un doppio duetto che è un quartetto ma non troppo. Una serata tutta da ridere.

*Ingresso libero*



# EVENTI IN FIERA

LUNEDÌ

25

NOVEMBRE

**21:00 | PALCO "TASTE OF EARTH"**

### RAGNAROK DUO

Alessandro e Davide sono due polistrumentisti veronesi. Ragnarök - Viking & Nordic Folk, nasce per proporre un accattivante repertorio di canzoni tradizionali nordeuropee con qualche accenno al mondo epico e fantasy; l'islandese, il norvegese moderno e il norreno antico si mescolano per creare un'atmosfera epica, che culmina nella recitazione musicata dell'Edda poetica, la fonte principale della mitologia nordica.

*Ingresso libero*

MARTEDÌ

26

NOVEMBRE

**21:00 | PALCO "TASTE OF EARTH"**

### NY ACOUSTIC TRIO

Trio veronese formato da un ramo degli High Voltage con Yari Borin, alla voce e alla chitarra, Nicola Marchi, alla chitarra solista e alla voce e Alessandro Marchi, percussioni e voce. I grandi successi del rock/blues dagli anni 70 ad oggi, spaziando tra artisti come Creedence, Rolling stones, Beatles, Queen, Pink Floyd e tanti altri. 2 ore di musica acustica in cui si può sia ballare, sia cantare che ascoltare seduti al tavolo sorseggiando un bicchiere di vino.

*Ingresso libero*

MERCOLEDÌ

27

NOVEMBRE

**21:00 | PALCO "TASTE OF EARTH"**

### PERCASO BAND

Un quartetto elettro-acustico formato da Luca "Luke" Cavalleri al pianoforte, Tiziano Rigo alle chitarre, Gianluigi Totolo al basso e Graziano "Grillo" Ridolfi alle percussioni. Cover italiane e internazionali che spaziano dal pop al rock, dal country al blues. Non mancano inoltre brani degli anni 60 a completare la proposta musicale. Lo spettacolo "quasi un rock'n'roll" è assicurato per tutti.

*Ingresso libero*

**21:00 | BEER GARDEN**

### DJ SET CON DINO TRONCONI

Il beer garden della Fiera del Bollito si accende con la musica della nightlife veronese firmata SAIFAM OFF, per una serata all'insegna del divertimento e del ritmo.

*Ingresso libero*



# EVENTI IN FIERA

GIOVEDÌ **28** NOVEMBRE

**21:00 | SHOWTIME ARENA**  
**PAOLO CEVOLI "LIVE SHOW"**  
**ZELIG**

Un vero e proprio one man show in cui, senza soluzione di continuità, i ricordi del Cevoli bambino a Riccione, della sua famiglia di albergatori e della sua adolescenza si alternano alla più stretta attualità. 75 minuti di battute "a raffica" in cui si pone l'accento su vizi e virtù del romagnolo medio, sulla buona tavola e sulla netta superiorità che va avanti fin dai tempi di Adamo ed Eva. Un excursus anche sulla carriera di Paolo Cevoli, tra i suoi personaggi più famosi ed originali che abbiamo conosciuto sul palco di Zelig o dei più prestigiosi teatri italiani.

**Ingresso a pagamento.**

**Biglietti disponibili su Vivaticket.com**



**PRENOTA**



VENERDÌ **29** NOVEMBRE

**21:00 | SHOTIME ARENA**  
**GIOVANNI CACIOPPO "LIVE SHOW"**  
**ZELIG**

Dal palco di Zelig a quello della Showtime Arena è un attimo! Giovanni Cacioppo ci trasporta nella sua comicità che va dritta al punto, scavando tra pregi e difetti dell'italiano medio.

**Ingresso libero**



SABATO **30** NOVEMBRE

**20:30 | CHIESA ABBAZIALE DI SANTO STEFANO**  
**CONCERTO DI SANTA CECILIA**

a cura del Complesso Bandistico Scali-gero Vincenzo Mela di Isola della Scala e del Complesso Bandistico Dino Fantoni di Dossobuono.

**Ingresso libero**

**21:00 | SHOWTIME ARENA**  
**ISOLA BEAT**

I musicisti e le band emergenti di Isola della Scala si riprendono il palco per l'ultima serata dell'edizione 2024 alla Showtime Arena.

**Ingresso libero**

**ISOLA BEAT 2.0**  
SEDICESIMA EDIZIONE  
**Revival Anni '60/'70**

# SEC



## PONTEGGI | EVENTS

---



**Noleggio con montaggio e smontaggio:  
ponteggi, parapetti, linee vita, montacarichi**

---



**Allestimento per eventi:  
palchi e coperture, tribune, tensostrutture,  
gazebo, tralicci in alluminio, torri audio e video,  
totem pubblicitari.**

---

**Via Dosdegà 24, 37062 Alpo di Villafranca (VR)  
info@secsrl.it - 0456301979**

# EVENTI IN FIERA

DOMENICA

1

DICEMBRE

**13:00 | PIAZZETTA DEGLI ARTISTI  
SPETTACOLO DI MAGIA  
CON IL MAGO RICCARDO**

Appuntamento per grandi e piccini con l'artista che ha incantato le platee di alcuni tra i parchi di divertimento più importanti d'Italia.

*Ingresso libero*

**14:30 | VISITA GUIDATA ALLA CHIESA  
ABBAZIALE**

Ritrovo presso davanti alla Chiesa in Piazza Martiri della Libertà

*Per info 347/8453808*

**21:00 | PALCO "TASTE OF EARTH"  
EVEQUARTETT**

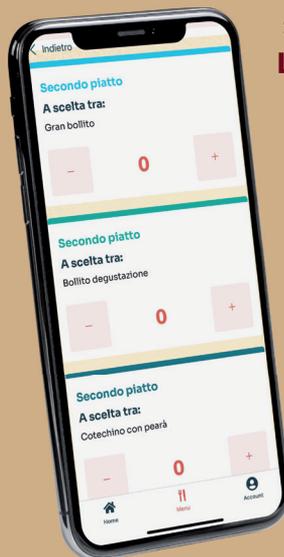
Quattro musicisti pazzeschi che "evadono" dagli studi classici e amano il live! I classici del rock che ogni generazione conosce riproposti dal suono naturale degli archi e dalle grandi capacità tecniche del quartetto che saprà regalarvi una serata unica nel suo genere!

*Ingresso libero*

## 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"**



Gruppo

**cml** Bedendo

COME FAI SE DI SPAZIO NON NE HAI?



Silver

IL TUO SPAZIO  
A NOLEGGIO

BeBOX



[www.cmlbedendo.it](http://www.cmlbedendo.it) 042563391



# COME ARRIVARE





## Scegliere Grana Padano significa abbracciare i valori italiani.

I luoghi dove nasce, la maestria dei casari, le tradizioni, l'allegria a tavola,  
l'amore per la cultura, il benessere e la passione.  
È il gusto italiano che ha fatto innamorare il mondo.  
Un'emozione da condividere.



**Un'emozione italiana.**

IL FORMAGGIO DOP PIÙ CONSUMATO AL MONDO.

