6-7-8 NOV
13-14-15 NOV
20-21-22 NOV



Fiera del Bollito con la Pearà

e sapori d'autunno

ISOLA DELLA SCALA VERONA

FIERADELBOLLITO.IT

# IL BOLLITO MISTO con la Pearà

## UNA TRADIZIONE TUTTA VERONESE

Nell'Ottocento, il bollito misto era un piatto semplice e sostanzioso, nato dalla sapienza della cucina contadina e dall'esigenza di non sprecare nulla. Si utilizzavano gli "ossi" e i tagli meno pregiati dell'animale, come la testina, lo zampino, la lingua e la coda di vitello, insieme alla gallina anziana. Ingredienti umili che, grazie alla lenta cottura, diventavano una pietanza ricca di sapore.

Ma il bollito era anche il **piatto delle grandi occasioni.** Nelle famiglie contadine e popolari veronesi, il bollito accompagnato dalla tradizionale pearà veniva portato in tavola a Natale, durante i matrimoni e nelle ricorrenze più importanti, arricchito da tagli di carne più pregiati.
È proprio da questa tradizione festiva che nasce il bollito misto veronese che conosciamo oggi: un'armonia di carni, dal manzo alla lingua, fino al cotechino, accompagnate dall'inconfondibile pearà, la salsa veronese a base di pane grattugiato, brodo, midollo e pepe.

Punta di petto, costata e sottopancia contribuiscono a creare un equilibrio perfetto tra magro e grasso, morbidezza e consistenza, delicatezza e intensità di gusto.
**Il bollito con la pearà è molto più di un piatto: è un simbolo della convivialità e della tradizione gastronomica veronese**, una storia di sapori autentici che si rinnova a ogni assaggio e che vi invitiamo a riscoprire in fiera.





Inquadra il QR code e calcola la rata

**Con la Formula Mutuo PiùSereno,** proteggi il tuo progetto di casa e accedi a una riduzione sul tasso del Mutuo a Tasso Fisso Finito Green, grazie all'abbinamento di una polizza Creditor Protection, finalizzata ad assicurarti da eventi gravi che potrebbero compromettere la tua capacità di far fronte agli impegni finanziari.

BANCO BPM

**Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.** La Formula Mutuo PiùSereno è un'opzione prevista dal prodotto Mutuo a Tasso Fisso Finito Green che prevede una riduzione del Tasso Nominale Annuo in caso di: abbinamento di una polizza CPI (Creditor Protection) a premio unico o premio annuo ricorrente per l'acquisto della casa, sottoscrivibile presso Banco BPM, quale intermediario assicurativo, o presso terzi aventi analoghe caratteristiche.
Prima di richiedere e sottoscrivere il mutuo, consulta le condizioni economiche riportate nelle "Informazioni generali sul credito immobiliare offerto ai consumatori" disponibili presso le filiali Banco BPM e su www.bancobpm.it, sezione Trasparenza. In tale documento è possibile, inoltre, consultare il TAEG del mutuo nelle diverse formule, con o senza polizza CPI.
Il Mutuo a Tasso Fisso Finito Green prevede, anche nella Formula Mutuo PiùSereno, una specifica riduzione del Tasso Annuo Nominale legato all'efficienza energetica (green) riconosciuta per interventi che migliorino di almeno due classi la prestazione energetica dell'immobile o riducano di almeno il 30% l'indice di prestazione energetica globale non rinnovabile (EPgl,nren). Il miglioramento deve risultare dal confronto tra gli APE ante e post intervento, entrambi conformi al modello in vigore dal 1° ottobre 2015 (DM 26 giugno 2015). La concessione del mutuo è subordinata alla valutazione e all'approvazione della Banca. Il finanziamento è garantito da ipoteca di primo grado sull'immobile.
Il prodotto assicurativo distribuito da Banco BPM in qualità di intermediario assicurativo è realizzato da PiùVera Assicurazioni S.p.A., Società appartenente al Gruppo Crédit Agricole Assurances Italia. Per poter sottoscrivere la polizza CPI è necessario essere titolari di un conto corrente presso la Banca. Prima della sottoscrizione, leggere il set informativo disponibile sul sito www.piuvera.it, presso le filiali Banco BPM e, se già clienti, nell'area riservata www.youweb.bancobpm.it. Banco BPM, in qualità di distributore, rileva le esigenze assicurative del cliente e verifica la coerenza dei prodotti proposti.






Sopralluogo e preventivo GRATUITI

Seguici su

Scopri di più!

Via Giacomo Brodolini, 3,
Isola della Scala (VR)

Tel. 045 981 23 89
info@bermatt.it



Grana Padano
ha a cuore
il nostro benessere.

Ricco di calcio, proteine e naturalmente senza lattosio*.



*L'assenza di lattosio è una conseguenza naturale del processo di produzione.
Lattosio inferiore a 1mg/100g. Contiene galattosio in quantità inferiori a 10mg/100g.

GRANA PADANO
LOVE
Un'emozione italiana.


# PROGRAMMA FIERA DEL BOLLITO 2026





### VENERDÌ 6 NOVEMBRE

**18:30 | Inaugurazione ufficiale alla presenza delle autorità.** Ospite d'onore e padrino della serata: Fabrizio "El Beker" Nonis, macellaio e giornalista di Rai 1.

### SABATO 7 NOVEMBRE

**11:00 | Pearà del Sindaco –** sfida culinaria tra i sindaci della Bassa Veronese.

**14:30 | La chiesa della Bastia finalmente svelata:** visita guidata del dott. Alberto Totolo.

### DOMENICA 8 NOVEMBRE

**11:00 | Area esterna:** Vintage & Co. – Mercatino di articoli artigianali, vintage e hobbistica.

**13:00 | Palco Taste of Earth: Spettacolo di magia con il Mago Riccardo.** Appuntamento per grandi e piccini con il nuovo show dell'artista che ha incantato le platee di alcuni tra i parchi di divertimento più importanti d'Italia.

**15:00 | Palco Taste of Earth: La Isla Latina –** Un pomeriggio tutto da vivere tra salsa, bachata, musica e tanto divertimento! Tante scuole di ballo del territorio si uniranno per portare sul palco energia, talento e tutta la passione per il mondo latino. Un mix esplosivo di ritmo, sorrisi e voglia di stare insieme, per trasformare la fiera in una grande festa tutta da ballare!





### SABATO 14 NOVEMBRE

**13:00 | Palco Taste of Earth: Spettacolo di magia con il Mago Riccardo.** Appuntamento per grandi e piccini con il nuovo show dell'artista che ha incantato le platee di alcuni tra i parchi di divertimento più importanti d'Italia.

### DOMENICA 15 NOVEMBRE

**11:00 | Area esterna:** Vintage & Co. – Mercatino di articoli artigianali, vintage e hobbistica.

**14:00 | 36° Raduno interprovinciale** dell'Associazione Nazionale Fanti

### SABATO 21 NOVEMBRE

**11:00 | Finale Pearà del Sindaco – Sfida culinaria.** Dopo le sfide di Bussolengo, San Giovanni Ilarione e Isola della Scala, chi si aggiudicherà il primo posto assoluto provinciale?

### DOMENICA 22 NOVEMBRE

**11:00 | Area esterna:** Vintage & Co. – Mercatino di articoli artigianali, vintage e hobbistica.

**13:00 | Palco Taste of Earth: Spettacolo di magia con il Mago Riccardo.** Appuntamento per grandi e piccini con il nuovo show dell'artista che ha incantato le platee di alcuni tra i parchi di divertimento più importanti d'Italia.

**15:00 | Palco Taste of Earth: la domenica del Country:** cappello, stivali e balli di gruppo! La domenica in fiera è ad alto tasso di ballo country con la scuola West and Friends e i suoi DJ che si alterneranno in consolle fino alla sera!

INQUADRA E SCOPRI DI PIÙ SULLA FIERA DEL BOLLITO


Al Dolomiti Energia Point di Verona trovi l'offerta pensata per chi vive la casa di giorno.




Con Dolomiti Luce Giorno hai un'offerta a prezzo fisso per 3 anni e **uno sconto, dalle 10 alle 18,** sul Corrispettivo per il consumo energia.
Vieni a trovarci in **via Cesena, 10.**

Dolomiti energia
Rinnovabili.
Integrati.
Indipendenti.

Offerta fornita da Dolomiti Energia Mercato Spa

# IL MENÙ

## MACELLERIA LINO BRENTARO

| | |
|---|---|
| Gran Bollito (6 tagli di carne con pearà) | 19,00 € |
| Bollito Degustazione (3 tagli di carne con pearà) | 14,00 € |
| Cotechino con pearà (4 fette) | 10,00 € |
| Piatto di pearà | 3,00 € |
| Tortelli di zucca al burro e salvia | 9,00 € |
| Gnocchi gorgonzola e bacon | 8,00 € |
| Maccheroncini con ragù d'asino | 9,00 € |

## MACELLERIA MIGLIORANZA

| | |
|---|---|
| Gran Bollito (6 tagli di carne con pearà) | 19,00 € |
| Bollito Degustazione (3 tagli di carne con pearà) | 14,00 € |
| Cotechino con pearà (4 fette) | 10,00 € |
| Piatto di pearà | 3,00 € |
| Bollito de na olta (Cotechino, gallina nostrana, coda di bovino e taglio reale con pearà) | 14,00 € |
| Tortelloni Asiago DOP con erbette al burro fuso e salvia | 8,00 € |
| Tagliatelle in brodo con o senza fegatini | 7,00 € |
| Maccheroncini con anatra | 8,00 € |
| Trippe alla parmigiana | 8,00 € |
| Brasato di manzo | 14,00 € |
| Pan Bollito | 14,00 € |
| Polpette di bollito con pearà | 12,00 € |

## CÀ SCAPIN

| | |
|---|---|
| Gran Bollito (6 tagli di carne con pearà) | 19,00 € |
| Bollito Degustazione (3 tagli di carne con pearà) | 14,00 € |
| Cotechino con pearà (4 fette) | 9,00 € |
| Piatto di pearà | 3,00 € |

# IL MENÙ

## TIROL

| | |
|---|---|
| Canederli di speck in brodo | 8,00 € |
| Bollito tirolese (Salsiccia hauswurst, wurstel, carré, canederlo, patate fritte o crauti) | 14,00 € |
| Stinco di maiale al forno con patate fritte o crauti | 12,00 € |
| Strudel di mele e dessert vari | 4,50 € |
| Brezel salato | 2,50 € |
| Piatto baby wurstel e patatine | 7,00 € |
| Patatine fritte | 4,00 € |
| Carne salada con patate o fagioli | 11,00 € |
| Fagioli e cipolla | 4,00 € |
| Cotoletta con patatine fritte e marmellata di mirtilli rossi | 9,00 € |
| Filone di Costine in salsa BBQ con patate fritte | 14,00 € |
| Tagliere di speck, formaggi e brezel | 11,00 € |

## CONTRADA ISOLA CENTRO

| | |
|---|---|
| Risotto all'Isolana | 8,00 € |
| Risotto all'Amarone | 9,00 € |

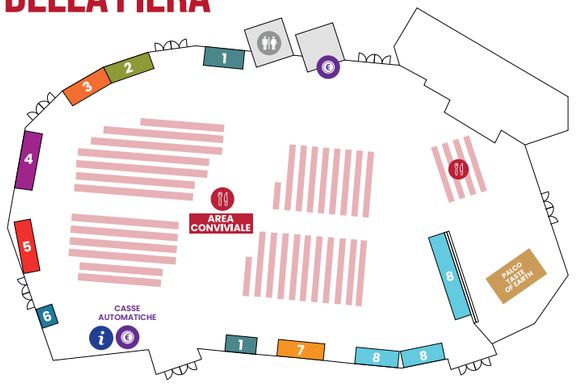
## PIZZERIA IL NUOVO CANTON

| | |
|---|---|
| Pizza base con impasto di farina di riso (pomodoro, mozzarella + 1 ingrediente a scelta) | 8,00 € |
| Pizza plus con impasto di farina di riso (pomodoro, mozzarella + 2 ingredienti a scelta) | 9,00 € |

Organizzato da Ente Fiera Isola della Scala

In collaborazione con Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura Verona · provincia verona · Comune Isola della Scala · Pro Loco Isola della Scala

# LA MAPPA DELLA FIERA




1 BAR
2 CONTRADA ISOLA CENTRO
3 MACELLERIA LINO BRENTARO
4 MACELLERIA MIGLIORANZA
5 CÀ SCAPIN
6 PIZZERIA IL NUOVO CANTON
7 TIROL
8 AREA EXPO

Main Partner: dolomiti energia · Grana Padano · nico · Bevande Verona

Partner: Salvagno · Banco BPM · wolnet


#fieradelriso · fieradelriso.it

BEVANDE VERONA®

IL PIÙ GRANDE DISTRIBUTORE DI BEVANDE DEL SETTORE HO.RE.CA. PER LA ZONA DI VERONA E PROVINCIA

PAULANER MÜNCHEN · S.PELLEGRINO



Via Monte Comun, 41 San Giovanni Lupatoto (VR)
+39 045 9251999 | info@bevandeverona.it


# COSA DEVI SAPERE

## COS'È LA FIERA DEL BOLLITO?

Un grande evento dedicato alla cucina tradizionale e autunnale veronese e veneta. L'area fieristica di Isola della Scala ospiterà la fiera dedicata al piatto principe di Verona, il bollito con la pearà. Accanto alle ricette della tradizione popolare veronese e veneta, un autentico viaggio nei sapori italiani. Non mancheranno attività per bambini e famiglie ed eventi collaterali che trasformeranno l'area fieristica in un festival dedicato alla cultura del buon cibo ad ingresso libero.

## QUANDO?

Durante questi weekend

**6-7-8**
**13-14-15**
**20-21-22**
**NOVEMBRE**

- **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




dal 1923
SALVAGNO
FRANTOIO PER OLIVE
NESENTE - VERONA

*Un dono di Natura*

**Ci sono storie che il tempo rende ancora più preziose.**

***Dal 1923***, il Frantoio Salvagno trasforma i frutti delle colline della Valpantena in un olio extra vergine di oliva che racconta ***passione***, ***tradizione*** e ***amore per la terra***. Ogni raccolto rinnova un gesto antico, tramandato da generazioni e guidato dallo stesso impegno per la qualità.

Venite a vivere questa esperienza nel nostro Frantoio, aperto tutto l'anno.
Da fine ottobre a Natale potrete assistere alla magia della lavorazione delle olive e scoprire dove nasce il sapore autentico del nostro olio.

SALVAGNO GIOVANNI FRANTOIO PER OLIVE
Contrada Gazzego, 1 · Verona (loc. Nesente)
+39 045 526046 | www.oliosalvagno.com





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 - POZNAN

Acquista online
nico.it


RICETTA DELLA

# Pearà

## INGREDIENTI
(per 4/6 persone)

- 80g di midollo di bue
- 70g di burro
- 70g di Grana Padano
- 220g di pane grattugiato
- \+ 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.

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.