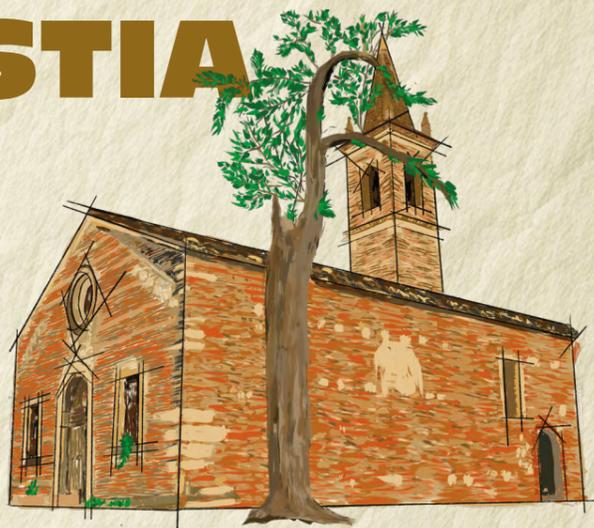


ANTICA SAGRA DELLA BASTIA



20 - 23 MARZO 2025

ISOLA DELLA SCALA VR
Via Parco del Riso, 1



ILLUSTRAZIONI DI: @signodesign_

MENÙ della SAGRA

- RISOTTO ALL' ISOLANA DE.CO.
- RISOTTO RADICCHIO E MONTE VERONESE CON COTTURA PILAF ALL' ISOLANA DE.CO.
- RISOTTO CON SALTAREI DE.CO.
- BIGOLI CON LE SARDELLE DE.CO.

- COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE FRITTE
- COTOLETTA VEGETARIANA CON PATATINE FRITTE
- PATATINE FRITTE
- PROSCIUTTO CRUDO CON GNOCCO FRITTO

- DOLCE ROFIOI DE.CO.
- DOLCE TORTA CON LE MELE



La De.Co. è una certificazione che il comune rilascia ai prodotti tipici del suo territorio, per valorizzarne la tradizione e la qualità. I vantaggi della De.Co. sono promuovere il territorio, salvaguardare la tradizione e creare opportunità di sviluppo sostenibile.

PROGRAMMA:

GIOVEDÌ 20

ORE 20:00

Presentazione De.Co. e Cena delle eccellenze presso il ristorante del Palaris presentata da: Proloco Isola Della Scala, commissione De.Co. e comune di Isola Della Scala. Collaborano: Proloco di Sorga, Proloco contrada di Sanguinetto, Proloco di Pressana, Proloco di Zevio e Enaip Veneto. Cantina di Soave presenta i vini di eccellenza con la linea Roccasveva



IL COMUNE DI ISOLA DELLA SCALA,
LA COMMISSIONE De.Co.,
LA PROLOCO DI ISOLA DELLA SCALA
E L' ASSOCIAZIONE ISOLA DA GUSTARE

in collaborazione con le Proloco di:
Sorga, Sanguinetto, Pressana e Zevio
presentano una serata di festa con:

LA CENA DELLE ECCELLENZE

un' occasione unica per scoprire e gustare le specialità culinarie del territorio veronese

PER INFO E PRENOTAZIONI:
prolocoisoladellascala@gmail.com
Tel. 3519062448

VENERDI' 21

ORE 9:00 - 13:00

Workshop presso il Palaris: Il Microbioma del suolo, pratiche agricole sostenibili che si prendono cura della terra. Conducono Anna Strohmer e Filippo Prandi. In collaborazione con istituto superiore: "Stefani Bentegodi"

ORE 11:30

Inaugurazione delle case di edilizia residenziale pubblica di via Veneto 13 (EX consorzio) dopo gli interventi di riqualificazione

ORE 18:00

Spettacolo musicale "Il tesoro perduto di Maria" presso la Chiesa della Bastia, organizzato da CTG El Fontanil

ORE 19:00

Apertura stand enogastronomici presso il Palaris con i piatti De.Co.:

- Proloco di Isola della Scala: Risotto all'isolana De.Co., Risotto radicchio con cottura Pilaf all'Isolana De.Co., Bigoli con le sardele De.Co., Cotoletta e patate fritte, Cotoletta vegetariana.
- Proloco Sorga: Risotto coi saltarelli De.Co.
- Proloco di Pressana: Prosciutto di Pressana e gnocco fritto
- Proloco La Contrà di Sanguinetto: Rofioi De.Co.
- Proloco Zevio: torta di Mele

ORE 19:30

Rimpatriata sacerdoti e religiosi isolani

ORE 21:30

Spettacolo musicale DiscolInferno, serata revival anni 70/80 animazione con Siro & friends



Da venerdì sarà aperta la mostra fotografica dei matrimoni celebrati al santuario della Bastia

SABATO 22

ORE 15:00

Mercatino dei fiori e dell'artigianato, scambio semi e talee e laboratori in collaborazione con l' istituto "Stefani Bentegodi"

ORE 15:30

Laboratorio per bambini: costruiamo le "bombe di semi"

ORE 15:30

Visita guidata presso il Santuario della Chiesa della Madonna della Bastia a cura del CTG El Fontanil

ORE 19:00

Apertura stand enogastronomici presso il Palaris

ORE 21:00

Ballo country con West and Friends e Urbans

DOMENICA 23

ORE 9:30

Giro in bicicletta tra le bellezze storico artistiche di Isola organizzato da FIAB Isola in Bici con pranzo conclusivo presso il Palaris. Info 3294925694

ORE 11:00

Apertura stand enogastronomici presso il Palaris

ORE 11:00

Mercatino dei fiori e dell'artigianato, scambio semi e talee e laboratori in collaborazione con l' istituto "Stefani Bentegodi"

ORE 12:30

Rimpatriata degli isolani e "parolon" di risotto all'Isolana De.Co. con i storici Mastri Risottari

ORE 15:00

Recita Rosario e bacio della reliquia

ORE 15:30

Laboratorio per bambini: costruiamo le "bombe di semi"

ORE 16:00

Santa Messa

ORE 19:00

Apertura stand enogastronomici presso il Palaris

ORE 21:00

Ballo liscio con Susanna Pepe

SI RINGRAZIANO:

