



# NUTRIRSI CELEBRANDO

*Quando il lesso e la pearà diventano viaggio, memoria e cultura*

Due giorni tra Verona e i Colli Euganei per riscoprire il valore profondo del cibo come gesto umano, rito collettivo e patrimonio di identità.



C'è un momento, nelle confraternite del gusto, in cui il cibo smette di essere soltanto cucina e diventa linguaggio. Succede quando una tavola racconta un territorio, quando un piatto custodisce secoli di storia, quando attorno a un lesso fumante e a una pearà profumata di pepe si ritrovano persone accomunate dal desiderio di stare insieme.

La Confraternita del Lesso e della Pearà di Verona continua così il proprio cammino fatto di convivialità, tradizione e cultura gastronomica, intrecciando incontri, visite e momenti di approfondimento che hanno il sapore autentico delle cose vere.

## VENERDÌ 12 GIUGNO: VERONA, TRA STORIA E CONVIVIALITÀ

Il viaggio inizia venerdì 12 giugno, con una visita nel cuore di Verona.

Il ritrovo è in Piazza Bra, all'angolo con via Mazzini, quando la città scaligera si prepara lentamente alla luce piena del mattino. Le pietre antiche del centro storico diventano scenario di racconti, incontri e passi condivisi.

Non è soltanto una visita turistica. È un modo per attraversare Verona con gli occhi di chi cerca ancora il significato delle tradizioni, osservando botteghe, scorci e piazze come pagine di un grande libro popolare.

Poi arriva la pausa aperitivo, rito irrinunciabile del Veneto conviviale. Calici che si sfiorano, piccoli assaggi, parole leggere. Perché spesso le amicizie più sincere nascono proprio davanti a un bicchiere e a una tavola semplice.

Il pomeriggio lascia spazio al tempo libero, quasi a voler concedere ai partecipanti la libertà di perdersi tra vicoli, profumi e memorie personali. Verona, in fondo, è una città che non ama essere attraversata di fretta.

**Confraternita del Lesso e della Pearà**  
VENERDÌ 12 GIUGNO  
INSIEME A NOI

- ore 10:30: ritrovo in Piazza Bra, angolo via Mazzini per visita al centro di Verona
- 13:00: Pausa aperitivo
- 15:00: Tempo Libero
- 19:30: Cena presso Antico Trattoria al Bersagliere, nostra sede € 35
- Info: Dani Bellinazzi 334 377 8286

## SABATO 13 GIUGNO: CONVEGNO, CULTURA E SAPORI ALL'ABBAZIA DI PRAGLIA

Il cuore culturale dell'iniziativa arriva sabato 13 giugno all'Abazia di Praglia, a Teolo, immersa nel silenzio dei Colli Euganei.

Qui il tema del convegno è già una **dichiarazione poetica: "NUTRIRSI CELEBRANDO"**.

Un titolo che invita a riflettere sul valore profondo del cibo. Non soltanto nutrimento biologico, ma gesto umano, rito collettivo, memoria culturale.

Tra i vigneti e la quiete monastica dell'abbazia benedettina, il programma si sviluppa come un percorso di ascolto e condivisione.

## Confraternita del lesso e della pearà

Sabato 13 giugno 2026  
Abazia di Praglia Teolo PD

|       |   |
|-------|---|
| 08:00 | Partenza con pullman da Verona piazzale Guardini, 3   |
| 09:15 | Ritrovo all'Abazia di Praglia   |
| 09:30 | Piccola colazione   |
| 10:00 | CONVEGNO: <b>NUTRIRSI CELEBRANDO</b>  |
| 12:15 | Visita Abbazia  |
| 13:15 | BUFFET: crudo, pancetta, sopressa, lingua, formaggi, giardiniera, tortellini burro e salvia, cotechino con pearà, pastissada, sfogliatine. Vini dell'Abazia |
| 15:30 | Visita <b>Museo Luxardo</b> rientro per le ore 18 a Verona  |

Non è previsto scambio dei doni

Costo € 45 a persona pullmann + € 10

Prenota sede al Bersagliere 045 8004824 o 3343778286

## I RELATORI



**ABATE STEFANO VISINTIN**  
Introduzione



**OTELLO FABRIS**  
"Dal macaron al Macaronico: quando un benedettino trasforma il cibo in linguaggio"



**ELENA CARDINALI**  
Giornalista  
"Cibo e cultura, il valore dei territori."



**IVAN BERTANI**  
Giornalista - moderatore

Ad aprire i lavori è l'Abate Stefano Visintin, figura che incarna perfettamente il dialogo tra spiritualità e cultura del nutrimento.

Segue l'intervento di Otello Fabris, che accompagna il pubblico in un viaggio affascinante "Dal macaron al Macaronico", mostrando come il cibo possa trasformarsi in linguaggio e identità culturale.

La giornalista Elena Cardinali porta invece il tema del rapporto tra cibo e territorio, ricordando quanto ogni prodotto tradizionale custodisca il volto di una comunità.

A moderare l'incontro è il giornalista Ivan Bertani, chiamato a tessere i fili di un dialogo che unisce gastronomia, memoria e società contemporanea.

Dopo il convegno arriva la visita dell'Abazia di Praglia, luogo dove il tempo sembra rallentare davvero. Chiostrini silenziosi, pietra antica, il profumo della campagna euganea e quella sensazione rara di pace che oggi appare quasi rivoluzionaria.

## NUTRIRSI CELEBRANDO

L'idea di nutrirsi celebrando trasforma l'atto del mangiare da semplice necessità biologica a un vero e proprio rituale di benessere e connessione.

Non si tratta solo di cosa metti nel piatto, ma dell'energia e dell'intenzione che porti a tavola.

