



Ettore Napione 2026

La Salsa Pearà

Si chiama pearà una salsa tipica di Verona, che si abbina alla carne lessa o bollita. La salsa è composta di pane bianco secco (avanzato) grattugiato, midollo di bue, brodo di manzo o di carni miste. Il pane viene tostato e poi condito e cotto con il midollo. In questa miscela si versa poi il brodo. Si cuoce a fuoco molto lento per due ore, aggiungendo altro brodo alla bisogna. Quando la salsa è pronta si aggiunge il pepe in quantità., mescolando l'intingolo.

Esistono due varianti, che alcuni considerano eretiche: 1) aggiungere al midollo del burro; 2) “spolverare” sulla pearà del formaggio grana padano.

Il piatto è parente delle salse “piperate” esistenti fin dal medioevo. Quelle, tuttavia, sono a base di aceto o di agretto (o sentori simili), mentre la pearà vira il sapore sul leggero dolce del midollo e sulla



cremosità che contrasta col pepe. Si è pensato che questa salsa fosse stata inventata quando nel Settecento si diffuse l'abitudine all'uso del burro per imitazione della cucina francese. Nei documenti di un convento veronese del tempo si acquista, infatti, del burro per fare una “piperata”. L'abitudine ad impiegare il midollo, più sapido e gustoso, sarebbe subentrata in seguito, in forza peraltro di una sua autonoma presenza nelle cucine regionali italiane e, poi, anche francesi (salsa bordolese).

Il cuoco che ha reso la pearà famosa nel mondo è stato Giorgio Gioco del ristorante 12 Apostoli, nel secondo Novecento. Gioco considerava importante il ricorso ad un po' di burro per dare

cremosità. Non trovando tracce dell'origine della salsa e della ragione della sua esistenza solo a Verona contribuì a far circolare una leggenda legata alla regina Rosmunda, moglie del re dei Longobardi Alboino. Alboino aveva ucciso in battaglia il padre di Rosmunda e aveva usato il cranio per ricavare una coppa. Una sera mentre era ubriaco prese il cranio-coppa e disse a Rosmunda: “Brindiamo con tuo padre”. La donna svenne e cadde in una condizione di debolezza. Per farla guarire il cuoco di corte avrebbe creato questa salsa. La leggenda è totalmente inventata, ma considera la pearà un piatto da cuoco reale.

L'origine della ricetta è certamente molto più recente. Deve risalire ad un'epoca in cui il pane bianco era così disponibile da essere avanzato e, una volta secco, grattugiato. Potrebbe essere stata creata nella mensa di un convento o di una trattoria.

La semplicità degli ingredienti ha reso la pearà facile da preparare nelle case di Verona del secondo dopoguerra. Forse è il piatto più identitario per i veronesi. Il termine “pearà” traduce in dialetto veronese la parola “piperata” - “pepata”.