



COMUNE
DI BAONE



ACCADEMIA ITALIANA
DELLA CUCINA
Delegazione Eugania Basso
Padovano



III Edizione

BISI A TAVOLA

**proposte di degustazione in agriturismi
ristoranti e trattorie dei Colli Euganei**

anteprima XII Festa dei Bisi di Baone (Pd)

5-16 maggio 2010



A TAVOLA SUI COLLI EUGANEI

mercoledì 5 e 12 maggio

TAVERNA LA SPERONELLA
via Euganea, 10 - Teolo
tel. 049 9925064

merc. 5 e lunedì 10 maggio

RISTOR. IL VECCHIO VELIERO
P.za XXV Aprile, 36 - Baone
tel. 0429 4356 cell. 348 4099010

giovedì 6 e 13 maggio

RISTORANTE LE STRIE
Via Pescheria Vecchia, 1
Este tel. 0429 94967

giovedì 6 e 13 maggio

RISTORANTINO BAR VENIER
P.za XXV Aprile, 26 - Baone (PD)
tel. 0429 4766 - 335 8097508

venerdì 7 maggio

AGRITURISMO LE FORNACI
Via Croci 12 - Baone
tel. 0429 603355

venerdì 7 e 14 maggio

BAR RISTORANTE AL CENTRO
Via Ponticello 4 - Valle S.Giorgio
di Baone tel. 0429 2414

venerdì 7 e 14 maggio

Hotel Villa del Poeta
RISTORANTE IL CANZONIERE
Via Zane 5 - Arquà Petrarca
tel. 0429 777361 - 777918

sabato 8 maggio

AGRITURISMO VILLA ALESSI
Via San Pietro, 6 -Cinto Euganeo
tel. 0429 634101

sabato 8 e venerdì 14 maggio

RISTORANTE
LA CUCINA D'ARQUÀ
via Scalette, 1 - Arquà Petrarca
tel. 0429 718396- 329 3220000

sabato 8 e 15 maggio

RISTORANTE AL VIANDANTE
Via Lanzetta 15 - Lozzo Atestino
tel. 0429 97397

domenica 9 e 16 maggio

DE GUSTO
Agriturismo La Roccola
soc. agr. - Via Dietromonte, 10
Cinto Euganeo
tel. 0429 94298

dal 10 al 16 maggio tutte le sere

TRATTORIA LA TAVOLOZZA
via Boschette, 2 - Torreglia
tel. 049 5211063

martedì 11 maggio

HOTEL BEATRICE D'ESTE
viale Rimembranze, 1 - Este
tel. 0429 600533

giovedì 13 maggio

RISTOR. TAVERNA AZZURRA
via Rocca Pendice, 15
Abano Terme - tel. 049 667210

venerdì 14 maggio

TRATTORIA TRE CAMINI
via Capitello, 33
Calaone di Baone
tel. 0429 3274

venerdì 14 maggio

TRATTORIA ALLA NAVE
via Mazzini, 51 - Masi
tel. 0425 51764

sabato 15 maggio

AGRITURISMO L'ALVEARE
Via Bagnara Alta, 641
Vò - tel. 340 7104317



I BISI DI BAONE

Famosi per dolcezza e tenerezza i piselli dei Colli Euganei e in particolare di Baone vantano una lunga tradizione culturale e gastronomica.

Una tradizione che si rinnova ogni anno grazie alla “**Festa dei Bisi**” organizzata dalla Pro Loco di Baone con l’obiettivo non solo di esaltare la tipicità e la qualità di queste primizie dei Colli Euganei, ma anche di rilanciarne la produzione e la commercializzazione.

In collaborazione con il Parco Regionale dei Colli Euganei, Istituzioni del territorio e Aziende Agricole, sono stati avviati progetti di ricerca delle migliori cultivar, nonché di tutela e valorizzazione del prodotto in particolare con l’istituzione dell’**Associazione Produttori Piselli dei Colli Euganei “Bisi&Bisi”**

Sul fronte gastronomico **Bisi a Tavola**, anteprima della XII* Festa dei Bisi, si presenta con un ricco carnet di proposte di degustazione in agriturismi, ristoranti e trattorie dei Colli Euganei. La qualità e la versatilità dei piselli in cucina saranno una piacevole scoperta.

Menù-degustazione
con i bisì di Baone
su prenotazione
cena dalle ore 20.00

BISÌ A TAVOLA



Ristorante Pizzeria **IL VECCHIO VELIERO**

BAONE

Millefoglie di asparagi
e cappesante su crema
di piselli

Tagliolini caserecci
con mazzancolle e piselli

Trancio di pescatrice
padellata con piselli e lardo
Sorbetto

Ea torta de Baon
(torta dolce con i piselli)

Vino, acqua, caffè e digestivo
€ 25

merc. 5 e lunedì 10 maggio

Ristorante Il Vecchio Veliero
P.za XXV Aprile, 36 - Baone (PD)
tel. 0429 4356 cell.348 4099010
www.ilvecchioveliero.it



Taverna **LA SPERONELLA**

TEOLO

Porchetta cotta al naturale in
forno a legna con piselli
Pappardelle fatte a mano
con piselli
Maccheroni al torchio con ragù
di manzo e piselli

Fesa di vitello arrosto
con piselli
o Musso con polenta e piselli
Dolce a scelta

½ acqua - ¼ vino della casa
caffè
€ 28

mercoledì 5 e 12 maggio

Taverna La Speronella
via Euganea, 10 - Teolo (PD)
tel. 049 9925064



Ristorante **LE STRIE**

ESTE

Tortino di riso venere ai piselli
con mazzancolla vestita

Limonaie in crema di limone
e piselli

Medaglione di gnocco ripieno
ai piselli con fonduta
di Asiago Dop

Arrostino di oca ripiena
con purea di piselli

Fagottino di straecca
di puledro al pecorino e piselli

Biscottini al burro
con calice di passito moscato
dei Colli Euganei

Caffè

€ 28

giovedì 6 e 13 maggio

Ristorante Le Strie
Via Pescheria Vecchia, 1
Este (PD) tel. 0429 94967
www.ristorantelestrie.it



Ristorantino Bar **VENIER**

BAONE

Assaggi di olio con salumi
caserecci

Lasagne con i piselli,
funghi e ragù (contadina)
Risi e bisi

Ossocollo
con crema di piselli
Musso con polenta

Piselli

Macedonia e gelato

Vino, acqua, caffè

€ 25

giovedì 6 e 13 maggio

Ristorantino Bar Venier
Piazza XXV Aprile, 26
Baone (PD)
tel. 0429 4766 - 335 8097508



Agriturismo **LE FORNACI**

BAONE

Polenta al cucchiaino,
frittata ai piselli novelli
e salame della casa

Bigoli alla zucca e piselli
Lasagne al sugo del contadino

Arista al forno
guarnita ai piselli

Patatine fritte, insalata e piselli

Dolce della casa
con spumante fior d'arancio

Caffè, amari e grappe

Vini bianchi e rossi
dell'az. agricola "Le Fornaci"

€ 25

venerdì 7 maggio

Agriturismo Le Fornaci
Via Croci 12
Baone (PD)
tel. 0429 603355



Bar Ristorante
AL CENTRO
VALLE SAN GIORGIO

Torta salata ai piselli
e formaggio con bresaola
Prugne saltate in padella
con pancetta stufata

Penne rigate con speck e piselli
Tagliatelle primavera con piselli
e verdure miste

Tagliata di manzo ai ferri
Stracotto di sorana con piselli

Piselli, fagioli con cipolla,
patatine dorate al forno

Meringata al cioccolato o Torta
di mele e yogurt fatta in casa
(a scelta)

Acqua, vino e caffè
€ 26

venerdì 7 e 14 maggio

Bar Ristorante Al Centro
Via Ponticello 4
Valle S.Giorgio di Baone (PD)
tel. 0429 2414

Il Canzoniere

Hotel Villa del Poeta, Ristorante
IL CANZONIERE
ARQUÀ PETRARCA

Cestino di piselli
con uova di quaglia

Risotto asparagi, bisi e bianco
dei colli

Filetino di maiale ai piselli

Dolci della casa

Vini
€ 28

venerdì 7 e 14 maggio

Hotel Villa del Poeta
Rist. Il Canzoniere - Via Zane 5
Arquà Petrarca (PD)
tel. 0429 777361 - 777918



Agriturismo
VILLA ALESSI
CINTO EUGANEO

Selezione di salumi aziendali
con polenta di piselli e carciofi

Risi, bisi e tajadele
"Maridà" co la luganega

Crespelle con piselli
e asparagi selvatici

Coniglio con piselli
Misto di champignon e piselli
Insalatina fresca

Selezione di dolci
Bevande escluse
€ 25

sabato 8 maggio

Agriturismo Podere Villa Alessi
Via San Pietro, 6 Cinto Euganeo
tel. 0429 634101
www.villalessi.it



Ristorante Bar **LA CUCINA D'ARQUÀ**

ARQUÀ PETRARCA

Bavarese ai piselli, patè d'oca
su crostino lardellato alle er-
bette primaverili e bigné alla
crema di piselli

Gnocchetti alla ricotta di pecora
e piselli

Quiche di piselli e caprino
su fonduta di formaggi

Faraona ripiena al forno con
sformato di piselli e cipolline
glassate, patate al forno
e verdure di stagione

Delizia alla crema di pistacchio
e cioccolato

Vini: Cabernet, Pinot grigio d.o.c.
Acqua caffè

€ 28,00

sabato 8 e venerdì 14 maggio

La Cucina d'Arquà
via Scalette,1

Arquà Petrarca (Pd)

tel.0429 718396 - 329 3220000



Ristorante Pizzeria **AL VIANDANTE**

LOZZO ATESTINO

Vol-au-vent con fonduta
di piselli

Aspic Primavera

Lasagne al tasta sale e bisi
Risi e bisi

Oca in umido con piselli
Faraona ripiena in salsa
di piselli

Sorbetto della casa

Bavarese al caffè

Bevande escluse

€ 30,00

sabato 8 e 15 maggio

Ristorante Al Viandante

Via Lanzetta 21

Lozzo Atestino (Pd)

tel.0429 97397



Agriturismo **DE GUSTO** alla Roccola

CINTO EUGANEO

Tortino di piselli con salsa
di caciotta di pecora
Crostino di piselli col lardo
Sopressa con piselli all'olio
di oliva del Gemola
Frittelle di erbette e piselli

Zuppa de bisi con crostini
integrali e crudo croccante
Gramigna coi bisi

Anatra coi bisi e polentina
Musetto con la lingua e purè de
bisi - Insalatina primaverile

Torta de Bisi della Roccola alla
crema di vaniglia

Vini dei Colli Euganei: Serprino
frizzante, Merlot, Moscato Spu-
mante; Sauvignon I.G.T. Veneto
Pane casareccio Acqua e caffè
€ 25,00

domenica 9 e 16 maggio

Agriturismo La Roccola soc. agr.

Via Dietromonte, 10

Cinto Euganeo (Pd)

tel. 0429 94298



Trattoria
LA TAVOLOZZA

TORREGLIA

Cre moso di piselli, uovo in ca-
micia e fiori di zucca fritti
Garganelli padellati con listelli
di seppia, piselli e basilico
Petto di faraona "latte e miele"
farcito con piselli
Sorbetto di piselli menta
e formaggio caprino
Calice di vino, acqua
€ 35

dal 10 al 16 maggio tutte le sere

Trattoria La Tavolozza
via Boschette,2
Torreglia (PD)
tel. 049 5211063



Hotel
BEATRICE D'ESTE

ESTE

Humus di piselli con crudità
Minestra di piselli
con tagliatelle di seppia
Risotto con piselli e stracci
di pollo
Trancio di palombo con piselli
Spezzatino di agnello
in casseruola
Soutè di patate e piselli
Coppa di fragole con meringa
e sorbetto
Caffè
Pinot bianco, Cabernet dei colli
€ 30

martedì 11 maggio

Hotel Beatrice D'Este
viale Rimembranze,1 Este (PD)
tel. 0429 600533
www.hotelbeatricedeste.it



Enoteca Ristorante Pizzeria
TAVERNA AZZURRA

ABANO TERME

Straccetti di pollo
allevato a latte e miele
su vellutata di piselli
Garganelli con piselli
alla crema di zafferano
e granella di mandorle
Bocconcini di pescatrice
con piselli e maggiorana
Tortino di piselli
con crema vaniglia
Vino, acqua e caffè
€ 35

giovedì 13 maggio

Ristorante Taverna Azzurra
via Rocca Pendice, 15
Abano T. (PD) tel. 049 667210
www.tavernaazzurra.com



Trattoria TRE CAMINI

CALAONE DI BAONE

Tartelletta ai piselli

Tagliatelle tirate al mattarello
con piselli e prosciutto d'oca
Tortelloni al pecorino in crema
di piselli

Pollo rusante in umido

Torta di mele

€ 25

*primi piatti a base di pasta fresca
artigianale lavorata a mano
a cura di "PastAlcubo" pasta
fresca per ristorazione di qualità*

venerdì 14 maggio

Trattoria Tre Camini
via Capitello, 33
Calaone di Baone (PD)
tel. 0429 3274



Trattoria ALLA NAVE

MASI

Crocante di piselli
al prosciutto di Montagnana
con pomodorata

Raviolo di burrata
su crema di piselli
con olio alla salvia

Guazzetto di pollo
"latte e miele"
e piselli al serprino

Gelato fior di latte con piselli
sciropati e briciole di "zaleti"
Vini dei Colli Euganei

€ 35

venerdì 14 maggio

Trattoria Alla Nave
via Mazzini, 51 - Masi (PD)
tel. 0425 51764
www.hotellanave.com



Agriturismo L'ALVEARE

VÒ

Antipasto di torta salata
ai piselli e carote con salumi

Crespella arrotolata con ripieno
di prosciutto e piselli
Fettuccine con ragu e piselli

Rotolo di pollo
con macinato e piselli
Spezzatino di manzo con piselli

Piselli, insalatina novella
e patate al forno
I dolci dell'Alveare

Vini Bianchi e Rossi D.O.C.
dei Colli Euganei
di Nostra produzione

€ 25

sabato 15 maggio

Agriturismo L'Alveare
Via Bagnara Alta, n°641
Vò (PD)
tel. 340 7104317

LA COLTIVAZIONE DEI PISELLI NEI COLLI EUGANEI

Grazie alla maestria dei coltivatori che hanno saputo sfruttare i vantaggi di questi nostri luoghi collinari, i piselli, dopo un periodo di crisi dettato dalle leggi del mercato industriale dell'ultimo ventennio (con conseguente negativa standardizzazione del prodotto attraverso la meccanizzazione agricola), si stanno nuovamente diffondendo nelle nostre campagne, colline e in moltissimi orti familiari.

Per le sue caratteristiche di precocità e adattabilità, la varietà nana è quella che maggiormente si adatta ai nostri terreni e ai nostri monti.

Le semine precoci autunnali infatti, avvantaggiate dalle caratteristiche pedoclimatiche e dalla particolare esposizione a sud dei Colli Euganei, ne garantiscono una primizia dagli effetti eccellenti dal punto di vista della bontà, genuinità, dolcezza, tenerezza, ecc.

La storia più recente (fino agli anni settanta) ci parla di un ricco mercato a Baone dei piselli freschi. Immerso nelle colline tra Este e Monselice, era diventato punto di riferimento per i commercianti dell'intera provincia di Padova, dove tutte le sere di aprile e i primi di maggio convergevano appunto tutti i contadini produttori con carri e buoi per poter vendere i bisi appena raccolti dai soleggiati pendii collinari di Baone e Arquà Petrarca.

La volontà di recuperare la tradizione, di fronte all'impossibilità di reperire le antiche varietà coltivate nel territorio, ha portato a utilizzare le varietà proposte oggi dalle ditte sementiere, cioè quelle a colore più verde e a seme rugoso con caratteristiche particolarmente indicate per la surgelazione.

Queste varietà, infatti, rispetto a quelle con seme liscio, garantiscono un maggior contenuto in zuccheri anche a maturazione avanzata in quanto presentano una trasformazione degli zuccheri semplici ad amido più lenta.

In maniera determinante però, influisce l'andamento stagionale e le temperature del periodo sulla qualità del prodotto finale. Temperature medie superiori ai 20°C, prossimi alla raccolta, determinano una veloce e repentina maturazione del seme, creando problemi sulle caratteristiche organolettiche dei piselli. Ecco quindi la necessità di anticipare quanto prima la raccolta con varietà più precoci possibili, che vengono selezionate grazie ai risultati della sperimentazione in atto con la nuova Associazione Produttori piselli dei Colli Euganei Bisi & Bisi con il sostegno e la collaborazione del Parco Regionale dei Colli Euganei e la disponibilità dei tanti coltivatori del territorio.



con il patrocinio della
REGIONE VENETO



PROVINCIA
DI PADOVA



COMUNE DI BAONE



PARCO
REGIONALE
DEI COLLI
EUGANEI



Camera di Commercio
Padova



PRO LOCO DI BAONE



ASSOCIAZIONE PRODUTTORI
PISELLI DEI COLLI EUGANEI

BAONE



CONSORZIO EUGANEO
PRO LOCO



UNPL VENETO



COLDIRETTI
PADOVA



CONFEDERAZIONE
ITALIANA AGRICOLTORI



CONFAGRICOLTURA
PADOVA

12^a Festa dei PISILI

12^a EDIZIONE PROVINCIALE



21-22-23-24-25 maggio 2010 **Baone** (Pd) Colli Euganei



Bisi & Bisi

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI PISELLI DEI COLLI EUGANEI

Piazza XXV Aprile, 20 - 35030 BAONE (PD) Tel. 0429 57182

e-mail: bisibisi@alice.it

BISI A TAVOLA

3^a Edizione

5-16 maggio 2010

**anteprima Festa dei Bisi di Baone
proposte di degustazione
in agriturismi, ristoranti
e trattorie dei Colli Euganei**

12^a Festa dei BISI

21-25 maggio 2010

**MOSTRA - MERCATO DEI PISELLI
e dei prodotti agricoli locali
convegni, concorsi, degustazioni
spettacoli, ballo e cabaret**

www.festadeibisi.it



COMUNE DI BAONE



Camera di Commercio
Padova



ASSOCIAZIONE ITALIANA
DELLA CUCINA
Delegazione Eugania Basso
Padovano