



# BISI A TAVOLA

IV Edizione

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

*anteprima XIII Festa dei Bisi di Baone (Pd)*

**9-25 maggio 2011**



# 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 Bisi & Bisi Produttori piselli dei Colli Euganei con il sostegno e la collaborazione del Parco Regionale dei Colli Euganei e la disponibilità dei tanti coltivatori del territorio.



## 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 XIIIª 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.

# BISIA A TAVOLA

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



## Ristorante Pizzeria **CA' DI VALLE**

VALLE SAN GIORGIO

Cestino di purè di piselli con  
gamberetti e salse con crostini  
Capesante gratinate con piselli  
Gnocchetti all'aragosta  
con fior di zucca e piselli

Tagliatelle all'ortica  
con salmone fresco

Sorbetto tricolore

Involtini di mazzancolle  
con vellutata di piselli

Insalata mista - Piselli

Dolce della casa con spumante  
dei Colli Euganei

Vino, acqua, caffè

€ 28,00

### **lunedì 9 e giov.19 maggio**

Ristorante Pizzeria Cà di Valle  
Via Tormene 12 tel. 0429 4247  
Valle S.Giorgio di Baone (PD)  
[www.osteriacadivalle.it](http://www.osteriacadivalle.it)



## Hotel **BEATRICE D'ESTE**

ESTE

Humus di piselli con crudità

Minestra di piselli  
con tagliatelle di seppia

Risotto con piselli e stracchi  
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

€ 30,00

### **martedì 10 maggio**

Hotel Beatrice D'Este  
viale Rimembranze,1 Este (PD)  
tel. 0429 600533  
[www.hotelbeatricedeste.it](http://www.hotelbeatricedeste.it)



## Trattoria **LA TAVOLOZZA**

TORREGLIA

Crema di piselli e basilico  
con uova di quaglia pochè  
e stracci di pancetta affumicata  
croccante

Garganelli padellati con ragù di  
piselli e pollo "latte e miele

Faraona di corte in casseruola  
con piselli e maggiorana

Dolce

Sorbetto di frutta "Tavolozza"

Acqua, caffè

Vini esclusi

€ 35,00

**martedì 10 e martedì 17 maggio**

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



## Ristorante **IL VECCHIO VELIERO**

BAONE

Gamberi al vapore su flan  
di piselli e lardo

Tagliolini caserecci al cacao  
con manzancole e piselli

Conchiglioni di mare gratinati  
su guazzetto di pomodoro  
fresco e piselli

Seppioline rosate con piselli  
su crema di mais

Sorbetto

Ea torta de Baon  
(torta dolce con i piselli)

Vino, acqua, caffè e digestivo

€ 25,00

**merc. 11 e lunedì 16 maggio**

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



## Enoteca Ristorante Pizzeria **TAVERNA AZZURRA**

ABANO TERME

Straccetti di pollo  
allevato a latte e miele  
su vellutata di piselli

Garganelli piselli alla crema  
di zafferano e gamberoni  
con granella di mandorle

Bocconcini di pescatrice  
con piselli e maggiorana

Tortino di piselli  
con crema vaniglia

€ 28,00

**giovedì 12 e 19 maggio**

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



**Bar Ristorante**  
**AL CENTRO**  
VALLE SAN GIORGIO

Crostini con delicata crema ai piselli - Affettati misti stagionati con sfiziosi sottaceti  
Dolce zuppa di risi e bisi  
Trofie pasticciate saporite al prosciutto e piselli

Brasato al vino rosso e verdure con salsa ai piselli

Rotolo di tacchino ripieno ai piselli

Piselli, peperonata di stagione, patate con aglio e prezzemolo, insalata con pomodori

Torta alle mandorle, ricotta e amaretti e ceeskake alle fragoline di bosco

Acqua, vino, caffè e grappa in tavola € 26,00

**venerdì 13 e 20 maggio**

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



**Enoteca**  
**SAN DANIELE**  
TORREGLIA

**ven.13 maggio**

Risi e bisi (che se cora drio)

Oca in onto e bisi

Vini dell'Azienda Il Mottolo: vino bianco "Le Contarine" e vino merlot "Comezzara"

Dolce della casa - Caffè e grappa

€ 28,00

**ven.20 maggio**

Fettuccine piselli e pancetta

Filetto di maiale con piselli

Vini Zanovello

Colli Euganei bianco "Olivetani 2010" e Colli Euganei rosso doc "Natio"

Dolce della casa - Caffè e grappa

€ 30,00

**venerdì 13 e 20 maggio**

Enoteca San Daniele  
Via S. Daniele 57 Torreglia (Pd)  
tel. 049 5212482  
[www.enotecasandaniele.net](http://www.enotecasandaniele.net)



**Albergo Ristorante**  
**BELVEDERE**  
GALZIGNANO TERME

Timballino di piselli con coulis di formaggio di malga

Tagliatelle rustiche fatte in casa con piselli e scaglie di pecorino

Ossobuco con i piselli e polentina morbida

Dolce della casa con flut di Serprino "Colli del Poeta"

Acqua, calice di vino Colli Euganei caffè

€ 25,00 (tutto compreso)

venerdì 13 e 20 solo a cena  
domenica 22 solo a pranzo

**ven.13 e 20 - dom. 22 maggio**

Albergo Ristorante Belvedere  
via Siesa 5 Galzignano T. (PD)  
tel. 049 9130005  
[www.albergoristorantebelvedere.it](http://www.albergoristorantebelvedere.it)



**Azienda Agrituristica**

**ALBA**

BAONE

Torta salata con piselli  
e pancetta stufata  
Prosciutto di Montagnana  
Caserecce con crema di piselli  
e prosciutto cotto  
Fettuccine all'anatra  
Oca e bisi  
Coniglio in umido con crema  
di mais  
Fugassa alla frutta  
Acqua, vino, caffè  
€ 25,00

**sabato 14 maggio**

Az. Agrituristica Alba  
Via Madonnetta delle Ave, 14  
Baone (Pd) tel.0429 4480  
[www.agriturismoalba.it](http://www.agriturismoalba.it)



**Trattoria**

**LA FAMIGLIA**

CORREZZOLA

Insalatina primavera  
con pollo e piselli  
Cestino di sfogliafilo con ricotta  
di bufala basilico e piselli  
Tagliatelle al ragù di coniglio  
e piselli  
Spezzatino di maiale e piselli  
Coppa meringata alle fragole  
Calici di vino in abbinamento  
Caffè Miscela "La Famiglia"  
di Andrea Trinci  
(Tostato a legna artigianalmente)  
€ 35,00 (tutto compreso)

**sabato 14 maggio**

Trattoria La Famiglia  
Viale Melzi, 7 - Correzzola (Pd)  
tel.0499760059 - 329 2735922  
[www.lafamigliacorrezzola.eu](http://www.lafamigliacorrezzola.eu)



**Agriturismo**

**DE GUSTO** alla Roccola

CINTO EUGANEO

Ovetto con crema di piselli  
Fagottino del "Brigante"  
Frittella "Pisellosa"  
Salumi della casa con mazzetto  
di piselli fritto  
Minestra "maridà"  
Pasticcio di Piselli  
Rotolo saporito di coniglio  
Musetto con lingua e Bisi  
Patate alla contadina  
Insalatina primaverile dell'orto  
Torta de bisi della Roccola  
Dolcetti della casa  
Vini: Colli Euganei Serprino Friz-  
zante, Colli Euganei Chardonnay,  
Colli Euganei Merlot, Colli Euga-  
nei Fior d'Arancio Spumante  
vincitore Gran Menzione al Vinitaly 2011  
€ 27,00

**sabato 14 e 21 maggio**

Agriturismo La Roccola soc. agr.  
Via Dietromonte, 10  
Cinto Euganeo (Pd)  
tel. 0429 94298



## Ristorante **VAL POMARO**

ARQUÀ PETRARCA

Sformatino di piselli al basilico  
su spuma di latte con crostini  
ai cereali

Risi e Bisi con guanciale  
croccante

Ravioli di erbe spontanee  
su crema di piselli e ragù di  
crostacei

Filetto di merluzzo gratinato  
con caponata di Piselli

Gelato ai Piselli con amarene  
dei Colli Euganei

Vino, acqua, caffè

€ 38,00

### **martedì 17 maggio**

Ristorante Val Pomaro  
Via Scalette 19 tel.0429 718229  
Arquà Petrarca (PD)  
[www.ristorantevalpomaro.it](http://www.ristorantevalpomaro.it)



## Ristorantino Bar **VENIER**

BAONE

Antipasto della casa

Lasagne con il sugo d'oca  
e piselli  
Risi e bisi

Fettine di carne ai piselli  
Tagliata con olio di Baone  
Piselli

Dolce o frutta fresca  
con gelato artigianale

Vino, acqua, caffè

€ 25,00

### **mercoledì 18 e 25 maggio**

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



## Ristorante **LE STRIE**

ESTE

Sformatino di piselli in salsa  
verde

Nastroni all'uovo di Campofio-  
lone con bottarga di muggine,  
piselli e zafferano

Filetto di branzino alle salse  
del Tricolore

Pacchetti di fesa di manzo  
con Asiago Dop e piselli

Budino al cioccolato  
con macedonia di fragole

Vini al calice di nostra selezione,  
acqua, caffè

€ 28,00

### **giovedì 19 maggio**

Ristorante Le Strie  
Via Pescheria Vecchia, 1  
Este (PD) tel. 0429 94967  
[www.ristorantelestrie.it](http://www.ristorantelestrie.it)



## Trattoria **ALLA NAVE**

MASI

Crocante di Piselli e Crudo di Montagnana su fonduta di Asiago

Tortelli di Burrata su Crema di Piselli con olio alla salvia

Oca Lombardella in "confit coi bisì"

Gelato alla Crema con Piselli sciropati e briciole di "Zaleti"

Vini dei Colli Euganei

€ 25,00

**venerdì 20 maggio**

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



## Trattoria **TRE CAMINI**

CALAONE DI BAONE

Frolla con piselli e guanciale croccante

Tortelloni ripieni di oca su crema di piselli

Risotto di piselli e crudo di Montagnana

Guanciale di vitello in umido con piselli

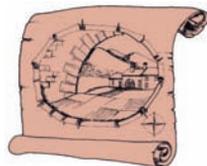
Torta di mele con crema di piselli e pistacchi

Vino compreso

€ 30,00

**venerdì 20 maggio**

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



## Agriturismo **AI COLLI**

VÒ

Tortino di piselli e prosciutto frittata con bruschandoli schisotto e sopressa

Crema di piselli con crostini  
Pasticcio di ragù e piselli

Coniglio alle olive e piselli con polenta

Piselli, patate al forno, insalatina novella

Coppa di fragole al limone con gelato

Vini dei Colli Euganei di nostra produzione

€ 28,00

**sabato 21 maggio**

Agriturismo Ai Colli  
Via Roda, 1515 - Vò (PD)  
tel. 049 9940581



**Agriturismo**  
**L'ALVEARE**  
VÒ

Antipasto di torta salata  
ai piselli e carote e affettati  
Cannelloni Prosciutto e Piselli  
Fettuccine con Ragù 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  
Dalla nostra cantina i Vini:  
Colli Euganei Pinot bianco  
Colli Euganei Rosso  
Colli Euganei Fior D'Arancio  
€ 25,00

**sabato 21 maggio**

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



**Agriturismo**  
**VILLA ALESSI**  
CINTO EUGANEO

Selezione di salumi aziendali  
con polenta di Piselli e Bruschi  
Risi, bisì e tajadele  
"Maridà" co la luganega  
Crespelle con piselli  
e asparagi selvatici  
Coniglio alla Pedevenda  
con piselli & Straccetti  
di tacchino ai Piselli  
Contorni di Piselli funghi  
e carote  
Buffet di verdure crude  
Selezione di dolci  
*Bevande escluse*  
€ 25,00

**sabato 21 maggio**

Agriturismo Podere Villa Alessi  
Via San Pietro, 6 Cinto Euganeo  
tel. 0429 634101  
[www.villalessi.it](http://www.villalessi.it)

**BISI A TAVOLA**

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





COMUNE DI BAONE



PRO LOCO DI BAONE



PARCO REGIONALE DEI COLLI EUGANEI

Bisi & Bisi

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI PISELLI DEI COLLI EUGANEI

# BAONE

# 13<sup>a</sup> Festa dei BISI

13<sup>a</sup> EDIZIONE PROVINCIALE



**27-28-29-30-31** maggio 2011 **BAONE** (Pd) Colli Euganei



con il patrocinio della  
REGIONE VENETO



PROVINCIA  
DI PADOVA



CONSORZIO EUGANEO  
PRO LOCO



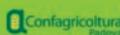
DIPARTIMENTO  
DI PADOVA



CONSORZIO DI TUTELA



CONFAGRICOLTURA  
PADOVA



CONFAGRICOLTURA  
PADOVA



Slow Food  
Colli Euganei e Baone Padovana



Slow Food  
Colli Euganei e Baone Padovana



TEAM EUGANEO



**ASSOCIAZIONE PRODUTTORI PISELLI DEI COLLI EUGANEI**

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

e-mail: bisiebisi@alice.it

Promo Studio Rovigo 0425 28282



**9-25 maggio 2011**  
anteprima Festa dei Bisi di Baone  
proposte di degustazione  
in ristoranti, trattorie  
e agriturismi dei Colli Euganei



**27-31 maggio 2011**  
MOSTRA - MERCATO DEI PISELLI  
e dei prodotti agricoli locali  
convegni, concorsi, degustazioni  
spettacoli, ballo e cabaret

[www.festadeibisi.it](http://www.festadeibisi.it)

