

Bisi & Bisi

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI
PISELLI DEI COLLI EUGANEI

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

VI Edizione



PRO LOCO DI BAONE



COMUNE DI BAONE



BISI A TAVOLA

anteprima XV Festa dei Bisi di Baone (Pd)
maggio 2013



organizzazione:
Associazione Bisi & Bisi
tel. 0429 57182

in collaborazione con

GLASS Studio
www.glass-studio.it

Viavainet
il portale degli eventi
www.viavainet.it

progetto grafico:
Promo Studio Rovigo
tel. 0425 28282

Proposte di degustazione con
i "bisi di Baone" in ristoranti, trattorie,
pizzerie e agriturismi del territorio

Progetto realizzato con il contributo
della Camera di Commercio di Padova



MUNICIPALITÀ
BAONE DEL VENETO



Provincia
di Padova



Città di Este



PARCO
REGIONALE
DEI COLLI
EUGANEI



Camera di Commercio
Padova



TURISMO PADOVA
TERME EUGANEE



associazione
provinciale
business
padovani

Bisi A TAVOLA 2013

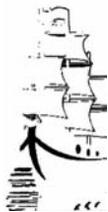
Famosi per dolcezza e tenerezza i piselli dei Colli Euganei e in particolare di Baone vantano una lunga tradizione culturale e gastronomica.

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 XVª Festa dei Bisi, si presenta con un ricco carnet di proposte di degustazione in ristoranti, trattorie, pizzerie e agriturismi del territorio. La qualità e la versatilità dei piselli in cucina saranno una piacevole scoperta.





Ristorante Pizzeria **IL VECCHIO VELIERO**

BAONE

Tacos di manzancolla
in tempura su crema di piselli
Rettangoli ripieni alla cernia
al profumo di piselli

Calamario ripieno gratinato
al forno su torretta di riso nero
venere e Bisi de Baon

Sorbetto

“ Ea torta de Baon”
(a base di piselli)

vino, acqua, caffè e digestivo

€ 25,00

solo su prenotazione

durante il mese di Maggio
ogni giorno prelibatezze
a base di piselli.

venerdi 10 e 17 maggio

Rist. Pizzeria Il Vecchio Veliero
Pza XXV Aprile, 36 Baone (PD)
tel. 0429 4356
www.ilvecchioveliero.it



Agriturismo **DE GUSTO** alla Roccola

CINTO EUGANEO

Fagottino con piselli e ovetto
Cestino con piselli e fonduta di malga
Affettati della casa
Crudo DOP di Montagnana con
mazzetto di piselli fritti

Zuppetta di piselli con gnocchetti
filanti all'ortica

Fettuccine con piselli e Crudo di
Montagnana

Oca al forno

Musetto con lingua su letto di piselli

Patate al prezzemolo

Insalatina primaverile dell'orto

Crostata di frutta

Tre tipi di pane della casa

acqua, vino, caffè e digestivo

€ 30,00

Per esigenze alimentari diverse è gradito
l'avviso al momento della prenotazione.

sab.11 h.20.30 - sab.18 h.20.30

Azienda Agricola La Roccola
Via Dietromonte, 10
Cinto Euganeo (Pd)
tel.0429 94298 www.laroccola.it



Ristorantino Bar **VENIER**

BAONE

Antipasto della casa
con salumi e verdure

Bigoli con panna,
funghi e piselli

Pasta al forno con piselli

Spiedini di carne mista
e peperoni

Ossobuchi con piselli

Piselli e insalata

Dolce della casa

Vino, acqua e caffè

€ 30,00

solo su prenotazione

dal 16 al 28 maggio

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



Trattoria **TRE CAMINI**

CALAONE DI BAONE

Tartelletta di piselli
con insalatina e noci

Tagliatelle con piselli

Tortelloni ripieni di magro
con crema di piselli
e guanciale croccante

Ossobuco di vitello con piselli
contorni

Torta di mele
con mousse di piselli
vino della casa, acqua

€ 28,00

ven. 17 e ven. 24 maggio

Trattoria Tre Camini
via Capitello, 9
Calaone di Baone (PD)
tel. 0429 3274 - 347 4437602



Agriturismo **L'ALVEARE**

VO' EUGANEO

Torta salata ai Piselli
con affettati

Pasticcio Prosciutto e Piselli

Fettuccine ai piselli

Rotolo di pollo ai Piselli

Spezzatino di Manzo con Piselli

Piselli, Insalatina novella
e Patate al forno

I dolci

Dalla nostra cantina i Vini:
Colli Euganei Pinello
Colli Euganei Rosso
Colli Euganei Fior D'Arancio

€ 25,00

solo su prenotazione

sabato 18 maggio

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



Agriturismo Podere **VILLA ALESSI**

CINTO EUGANEO

Selezione di salumi aziendali
con frittatina di piselli e brusch
Risi, bisì e tajadele "maridà"
co la luganega.

Pasticcio di piselli
porro e "morette"

Oca e Bisi

Contorni cotti e crudi

Fantasia di dolci

€ 25,00

bevande escluse

**sab. 18 maggio a cena
dom. 19 maggio a pranzo**

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



Azienda Agrituristica
ALBA
BAONE

sabato 18 maggio

Fettuccine con
Piselli e Prosciutto
Caserecce al ragù di coniglio
Oca e bisi
con patate al forno
Semifreddo alla frutta
€ 25,00

sabato 25 maggio

Risotto con piselli
Bigoli all'anatra
Faraona in agrodolce
con piselli e verdure saltate
Crostata alle fragole
€ 25,00

sabato 18 e 25 maggio

Azienda Agrituristica Alba
Via Madonnetta delle Ave, 14
Baone (Pd) tel.0429 4480
www.agriturismoalba.it



Ristorante
LE STRIE
ESTE

Ovetto di quaglia nel suo nido
con crema di piselli e branzino
marinato
Nastroni verdi fatti in casa
con baccalà, favette, piselli e
coriandoli di pomodorini secchi
Pescatrice con cuore
di gamberone bardata
alle melanzane con polenta
incatenata di piselli
Boule di variegato al pistacchio
in semighiaccio con pavè
di sfoglia caramellata
Vino in abbinamento
€ 30,00

giovedì 23 maggio

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



Trattoria Pizzeria
LA PERGOLA
CALAONE DI BAONE

Crocchette di Piselli e ricotta
con tegola di bacon fritta
Tagliatelle fresche
con sughetto al cotechino
con piselli e guanciale
Maialino Gratinato con piselli
Meringata in verde
Cabernet e Serprino
acqua, caffè
Limoncello (per chi non guida)
€ 24,00
solo su prenotazione
MENÙ PIZZERIA con piselli freschi
Baguette Calaone (pomodoro,
mozz. fior di latte, porchetta di
montagna, piselli stufati; fine
cottura fonduta di stracchino)

24-25-26 maggio

Trattoria Pizzeria La Pergola
Via Capitello 10 Calaone di
Baone (PD) tel. 0429 3009
www.lapergoladicalaone-it.it

trattoria
“Da Nadæe”

**Trattoria
DA NADAE**

VILLADOSE

Lingua di Manzo
su crema di Piselli
Tortino con Piselli
Risi e Bisi
Bocconcini di Vitello
con Piselli
Piselli Stufati
Insalata Mista
Crostatà di Frutta
Acqua, vino, caffè
€ 25,00

giovedì 30 maggio ore 20.30

Trattoria Da Nadæe
via Garibaldi 371
Villadose (Ro)
tel. 0425 476082



**Agriturismo Bioecologico Fattoria
MONTE CEVA**

BATTAGLIA TERME

Pane morbido con crema
di piselli e basilico
Pane morbido con ricotta
e coriandolo
Polpettine di carne e piselli
Risotto ai piselli
Carbonara con piselli
Pollo arrosto con coriandolo
o spezzatino con piselli
Torta di fave e piselli
Piselli ripieni
Gelato di menta e piselli con
cialdine di coriandolo glassate
Acqua, vino e mokaffè

ven. 31 maggio 1, 8 e 9 giugno

Fattoria Monte Ceva
via Catajo, 68 Battaglia Terme (PD)
tel. 347 2500714
www.agriturismobioecologico.it



**Trattoria
ALLA NAVE**

MASI

Croccante di Piselli
e Crudo di Montagnana
su fonduta di Asiago
Tagliatelle
con Faraona e Piselli
Oca Lombardella in
“confit coi bisi”
Gelato alla Crema
con Piselli sciropati
e briciole di “Zaleti”
Vini dei Colli Euganei
€ 28,00

per tutto il mese di maggio

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



Ristorante Pizzeria **SEGATO**

ARQUA' PETRARCA

RISTORANTE

Frittatina con piselli
Risi e Bisi
Seppioline con Piselli
Bisi
Sorbetto
Dolce, caffè, amari
€ 25,00

PIZZERIA

Pizza Bufala, piselli e Rucola
Pizza Piselli, Cotto e Scamorza
Pizza Sopressa, Piselli e Olive
Pizza Spinaci, Piselli e Ricotta

dal 15 al 31 maggio

Ristorante Pizzeria Segato
Via Aganoor, 43
Arquà Petrarca (PD)
tel. 0429 718102



Enoteca **SAN DANIELE**

TORREGLIA

Frittata con piselli
e culatello di Sauris
Gallina Padovana
con crudita di asparagi
Risotto (Grumolo delle Abadesse)
con gallina Padovana e piselli

oppure
Fettuccine tirate
a mano pancetta e piselli

Oca in onto padellata
con piselli

oppure
Filetto di maiale
padellato con piselli

Torta fatta in casa

Acqua, caffè

€ 26,00 vini esclusi

dal 15 al 31 maggio

Enoteca San Daniele "da Serafino"
Via S. Daniele 55 Torreglia (Pd)
tel. 049 5212482
www.enotecasandaniele.net



Trattoria **LA FAMIGLIA**

CORREZZOLA

Sformatino ai Piselli
con Gamberi
e Prosciutto Crudo croccante
Mezzi Paccheri
con Calamari spillo Piselli
e Burrata
Filetto di Branzino
in crema di piselli
e patate con Pomodorini confit

Piatti inseriti
nel menù alla carta del locale.

dal 15 al 31 maggio

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

Trattoria al Piriò "da Giona"

Trattoria
AL PIRIO
TORREGLIA

Pappardelle al coltello
con piselli di Baone
e aroma di menta
Filetto di vitello scottato
su crema di piselli

Piatti inseriti
nel menù alla carta del locale.

dal 15 al 31 maggio

Trattoria Al Piriò
Via Piriò, 10 Torreglia (PD)
tel. 049 5211085
www.alpirio.com



Ristorante
OSTE SCURO
ESTE

Pizza Goccia d'Oro
con birra abbinata
Mousse
di cioccolato bianco e piselli
Calice di vino
€ 20,00

Piatti inseriti
nel menù alla carta del locale.

dal 13 al 31 maggio

Ristorante Osteria del Gallo
Piazza Beata Beatrice, 9
Este (PD) tel. 392 9945104
www.ristoranteostescuro.it



Osteria
OSTERIA DEL GALLO
BADIA POLESINE

Saccottino di pasta fillo al forno
con provola dolce su crema
di piselli dei Colli Euganei

Tagliatelle con piselli
dei Colli Euganei,
pancetta croccante
e burrata

Insalatina tiepida
di gallina padovana
(Presidio Slow Food)
con piselli dei Colli Euganei

Piselli dei Colli Euganei stufati

Piatti inseriti
nel menù alla carta del locale.

dal 15 al 31 maggio

Osteria del Gallo
via Cigno, 25 Badia Pol. (Ro)
tel. 0425 594760
www.osteriadelgallobadia.it



Trattoria
MONTICELLO

ROVOLON

Tagliatelle fatte in casa
servite con sugo di piselli
di Baone

Piatto inserito
nel menù alla carta del locale.



Ristorante
VAL POMARO

ARQUÀ PETRARCA

Focaccia con farine Biologiche
ai multicereali con Piselli,
burrata e scampi saltati.

Piatto inserito
nel menù alla carta del locale.



Antica Trattoria
DEI PACCAGNELLA

PADOVA

Seppioline con ripieno
di verdure primaverili
su letto di salsa ai piselli
di Baone

Piatto inserito
nel menù alla carta del locale.

dal 15 al 31 maggio

Trattoria Monticello
via Gazzo, 20 - Rovolon (Pd)
tel. 049 9900070
www.trattoriamenticello.it

dal 15 al 31 maggio

Ristorante Val Pomaro
via Scalette, 19 Arquà Petrarca (Pd)
tel. 0429 718229
www.ristorantevalpomaro.it

dal 15 al 31 maggio

Antica Trattoria
Dei Paccagnella
Via Del Santo, 113 - Padova
tel. 049 8750549

*Per benedir la santa primavera
che fa dei orti tanti paradisi
a mi me basta solo una supiera
'na supiera dei nostri risi e bisi*

Risi e bisi era ed è il piatto celebre dei territori della Serenissima. Sulla tradizionale minestra veneziana era imperniato il banchetto della festa del Patrono, San Marco, il 25 aprile a Palazzo Ducale dove il Doge invitava le personalità dell'epoca.

Questo piatto aveva anche un valore simbolico come festa della primavera e della rinascita della natura come celebrano le rime di Domenico Varagnolo, poeta veneziano del secolo scorso.

Pasticcio di crespelle con piselli aromatici

ingredienti

gr. 300 di piselli sgranati

gr. 100 di prosciutto cotto

n.1 cipolla

n.1 carota

n.2 zucchine

gr. 600 di besciamella

1/2 bicchiere di vino

bianco secco

gr.50 di grana

olio e sale (q.b.)

rosmarino

n.1 foglia di alloro

per 12 crespelle:

gr. 250 di latte

gr.120 di farina

n.2 uova

gr.30 di burro

sale (q.b.)

Unire il latte, la farina e il sale. Mescolare bene il tutto, aggiungere le uova intere e continuare a mescolare.

Mettere in frigo per 30 minuti.

Soffriggere la cipolla con un pò di olio, aggiungere i piselli e le erbe aromatiche, tagliare le carote e le zucchine a dadini, bagnare con il vino bianco ed evaporare.

Brasare le verdure con un pò di acqua e sale per 20 minuti.

Preparare il pasticcio alternando: crespelle, piselli, prosciutto cotto, besciamella e grana.

Terminare l'ultimo strato con besciamella e grana. Infornare per 20 minuti alla temperatura di 180°.

Servire caldo.

Ricetta di

Iva Evarchi

Vincitrice Concorso

Cuochi&Bisi 2007

via Montà 3, Baone (Pd)

tel. 0429 55797

cell.3397082937



Saltimbocca di merluzzo su crema di piselli alla menta

ingredienti
per 5 persone
10 filetti merluzzo
10 fette speck
10 foglie salvia
farina 00
vino bianco
olio evo
sale

per la crema:
gr. 270 pisellini di Baone
1/3 cipolla bianca
foglie di menta
olio evo
succo di limone
sale

Mondare, affettare la cipolla e soffriggerla in padella con olio; unire i pisellini e portare a cottura con acqua, insaporendo con il sale.

Una volta pronti versarli nel bicchiere apposito e frullarli con il frullatore ad immersione, profumando con le foglie di menta ed il limone. Tenere da parte.

Disporre su ogni filetto di merluzzo una foglia di salvia e lo speck, piegare i filetti e mantenerli chiusi con uno stecchino. Passare ogni involtino nella farina e disporlo in una padella, bagnando il fondo con un pò d'olio.

Portare a cottura con il vino bianco, insaporendo con il sale. Servire gli involtini disponendo sul piatto prima la crema di piselli e poi il pesce.



Ricetta di
Silvia e Manuela Bizzo
spizzichiandbocconi.blogspot.it



Bisi & Bisi
ASSOCIAZIONE PRODUTTORI
PISELLI DEI COLLI EUGANEI



La Festa dei BISI

15^a ed. provinciale

BAONE (PD) COLLI EUGANEI
dal 24 al 28 maggio 2013



BAONE

Teneri e Dolci



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.



ALBERTIN MARCO

Via Prossima, 38
Valle S. Giorgio di Baone
Cell. 340-6405534

ARZENTON GINO

Piazza XXV Aprile, 9 Baone
Tel. 0429-55278

BAGNO LUIGINO

Via Fiorentina, 18
Calaone di Baone
Tel. 0429-56531

BELLAMIO GIORGIO

Via Gemola, 10
Valle S. Giorgio di Baone
Tel. 0429619136
Cell.3398408879

BOVO VALTER

Via Donna Daria, 1
Valle S. Giorgio di Baone
Tel. 0429-635112

BREGOLIN LORENA

Via Cà Borini, 37 - Baone
Tel. 0429-55517

BORTOLATO MARCO

Via G. Ghirardini, 13 - Este
Tel. 347-6358990

CALLEGARO AQUILINO

Via Prossima, 3
Valle S. Giorgio di Baone
Tel. 0429-619149

DAL MASO LUCIANO

Via Preare, 180 Baone
Tel. 0429-4876
cell. 349 8809389

DE FACCI GRAZIOSA

Via Capitello. 31
Calaone di Baone
Tel. 0429-50284

IL MURALE

Via Murale, 18 - Baone
Tel. 347-2221091

MARON GIOVANNI

Via Casette, 7/A - Baone
Tel. 0429-55577

MENESELLO GRAZIELLA

Via Terralba, 9/b - Baone
Tel. 0429-55452

ONGARO URBANO

Via Villanova, 21
Calaone di Baone
Tel. 0429-55224

RONCOLATO DANILO

Via Banze, 58
Rivadolmo di Baone
Tel. 0429-619315

RUSSO DAVIDE

Via Cà Borini - Baone
Cell. 389-0258651

SCHIVO GIANNI

Via Commezzare, 15
Arquà Petrarca
Tel. 0429-718146
Cell.340-4066319

TASINATO EMMA

Via Tavole, 2 - Baone
Tel. 0429-603803

ZAMBON STEFANO

Piazza XXV Aprile, 20
Baone
Tel. 0429-57182
Cell. 329-1591760

ZAMPIEROLO LUCIANO

Via Laghetto, 3 - Baone
Tel. 0429-55363

ZULATO SILVANO

Via Fontana, 37 - Baone
Tel. 0429-55453