

## Comunicato stampa del 21.05. 2013

### Presentata la 15<sup>a</sup> Festa dei Bisi

---

È stata presentata lunedì 20 maggio nella splendida cornice di Villa Ca' Pesaro a Este, la 15<sup>a</sup> edizione della Festa dei Bisi e delle tante iniziative correlate. **Paolo Bottaro**, presidente della Pro Loco di Baone, ha sottolineato l'importanza del "progetto Bisi", costruito con pazienza in 15 anni di lavoro, e che ormai è diventato un prodotto d'eccellenza, impossibile da promuovere se non in abbinata col prodotto "territorio".

**Stefano Zambon**, presidente dell'Associazione Bisi&Bisi ha presentato l'importante lavoro di sperimentazione condotto con il Parco Regionale dei Colli Euganei nel quinquennio 2008-2012, l'importanza dei dati raccolti per individuare le migliori varietà di Bisi, ma anche i grossi problemi che il clima ha causato al raccolto 2013.

Parole di apprezzamento e incoraggiamento sono venute dal Sindaco di Baone **Francesco Corso**, dal presidente del CVS e consigliere regionale Giuseppe Mossa e dal presidente del Parco Regionale dei Colli Euganei **Gianni Biasetto**: tutti hanno sottolineato l'importanza della sinergia dei diversi attori attorno al progetto comune di promozione non solo di un prodotto, ma di un intero territorio.

Ampio spazio anche alle altre iniziative, come il concorso "Spaventapasseri, l'amico dei campi" giunto alla 11<sup>a</sup> edizione e presentato dal vicesindaco di Baone Alberto Corò, e *Bisi a Tavola*, l'itinerario di degustazione dei bisi di Baone nei ristoranti, agriturismi e trattorie, introdotto da Andrea Galeota della **Camera di Commercio di Padova**, da Andrea Cesarone in rappresentanza dell'**APPE** (Associazione Provinciale Pubblici Esercizi), e Matteo Mingardo di Glass Studio. Ulteriore novità 2013 è Cantine in piazza, l'enoteca presente sabato 25 e domenica 26 maggio in Piazza XXV aprile a Baone per far assaggiare un'altra eccellenza del nostro territorio: i vini di 9 cantine del Comune di Baone, alcuni dei quali già oggetto di numerosi riconoscimenti internazionali.

Un programma articolato ed esteso ben oltre i giorni della Festa che ha spinto Paolo Bottaro ad invitare tutti a "*non parlare di sagra*", perché la Festa dei Bisi è un progetto molto più esteso, complesso e prestigioso.

## Il programma della Festa

---

Cuore della festa sarà la degustazione dei Bisi di Baone. Lo **stand gastronomico** gestito dalla Pro Loco di Baone sarà attivo tutte le sere dal 24 al 28 maggio e domenica 26 anche a mezzogiorno, con primi e secondi piatti (ma anche i dessert) a base di piselli. In contemporanea, per tutta la durata della festa, funzionerà in Piazza lo stand “**Risi&Bisi**” dove degustare i bisi di Baone con il riso di Isola della Scala (Verona), a cura della Riseria La Pila. Altra isola del gusto, tra sabato e domenica, sarà offerta dall’incontro tra “**Lasagne, oca & bisi**”, sempre in Piazza, con le Lasagne di Baone del Pastificio Cavallari, l’Oca in Onto (Presidio SlowFood) di Michele Littamé e l’abile maestria degli chef di Oste Scuro (Este) ed Enoteca San Daniele (Torreglia).

In Piazza a Baone arriva anche **Cantine in Piazza**, l’enoteca con i vini delle 9 cantine del Comune di Baone: Ca’ Orologio, Ca’ Salarola, Fior di Vite, Griswine, Il Filò delle Vigne, Il Mottolo, La Montecchia, Le Volpi, Vignale di Cecilia.

Una mostra di moto d’epoca, le rievocazione degli antichi mestieri a cura de La Corte Medioevale, e decine di bancarelle di produttori locali e hobbisti completano il ricco quadro della piazza.

Sul fronte **spettacoli**, venerdì 24 si balla con i Papaya Show, sabato 25 Joe Dibritto, domenica 26 dal pomeriggio Gli Idraulici del Suono, HopeN’Liberty e alla sera cabaret con Bepi&Maria Show. Lunedì 26 Memphis Experience e martedì 27 ballo con i Sabia. Domenica mattina, premiazioni dei concorsi e **gara di sgranatura dei bisi!**

Il programma completo è disponibile sul sito [www.festadeibisi.it](http://www.festadeibisi.it)

## Ma i bisi, ci sono?

---

Quella 2013 si annuncia come la stagione dei record: mai così tanti bisi sono stati seminati dai 21 bisicoltori dell’associazione Bisi&Bisi, e mai così difficoltosa è stata la maturazione e la raccolta. Il **maltempo** che ha caratterizzato l’inverno e la primavera, che ha compromesso il 50% della produzione agricola del Veneto, ha colpito anche i bisi di Baone, riducendo la produttività e ritardando la maturazione. A queste difficili condizioni si è sommata la calamità dei **cinghiali**, che hanno ripetutamente distrutto le coltivazioni più vicine ai boschi dei Colli Euganei, sia al momento della semina che in fase di maturazione.

Di fronte a questa situazione, l’Associazione Bisi&Bisi ha fatto la **difficile scelta** di ridurre quasi a zero la vendita di piselli freschi (lasciando a bocca asciutta i tanti estimatori

accorsi anche a *Sapori di Primavera*, il 18 e 19 maggio a Padova), per privilegiare i ristoratori aderenti a *Bisi a Tavola* e lo stand gastronomico della Festa dei Bisi.

Scelte difficili, che riflettono però una particolarità dei bisi di Baone: una piccola produzione, destinata ad ambiti di eccellenza (il commercio locale, la ristorazione, e non la grande distribuzione), deve fare i conti anche con risultati quantitativamente inferiori alle attese, senza andare ad intaccare la fama di **qualità e genuinità** del prodotto, duramente conquistata in questi anni.

A pochi giorni dall'inizio della Festa, possiamo garantire che **i bisi di Baone ci saranno**, sicuramente in tavola, e se il meteo sarà dalla nostra parte, li troverete anche in vendita sui banchetti dei produttori, magari raccolti solo qualche ora prima dai campi. Numerosi sono i produttori che avranno disponibili i piselli freschi anche dopo la festa dei bisi, quando giungeranno a maturazione le varietà tardive.

## Ulteriori informazioni

---

Paolo Bottaro, *Presidente Pro Loco di Baone* - tel. 347 6234240

Stefano Zambon, *Presidente Associazione Bisi&Bisi* - tel. 0429 57182 - 329 1591760

Pro Loco Baone: [www.festadeibisi.it](http://www.festadeibisi.it) - [prolocobaone@gmail.com](mailto:prolocobaone@gmail.com)

[www.facebook.com/BISIdeBAON](https://www.facebook.com/BISIdeBAON)