



Comunicato stampa del 30.05. 2014

La Festa dei Bisi

È iniziata venerdì 30 maggio e proseguirà fino a martedì 3 giugno la 16^a edizione della Festa dei Bisi di Baone, l'evento che attira migliaia di visitatori ai piedi dei Colli Euganei con un ricco cartellone di iniziative e spettacoli.

Nel corso della festa si potranno degustare i BISI allo **stand gastronomico** gestito dalla Pro Loco di Baone, che è attivo tutte le sere e domenica e lunedì anche a mezzogiorno, con primi e secondi piatti (ma anche i dessert) a base di piselli. Ma la novità del 2014 è l'**Isola del Gusto** realizzata in Piazza a Baone, dove sarà possibile gustare i bisi declinati in tanti piatti diversi, come con il riso di Isola della Scala (Verona), a cura della Riseria La Pila, con l'oca di Michele Littamé (Sant'Urbano), con la gallina padovana di Enoteca San Daniele (Torreglia), con il fritto del Ristorante Val Pomaro (Arquà Petrarca), e accanto ad altre specialità del nostro territorio, come il Crudo Veneto Berico-Euganeo di Brianza (Montagnana), l'olio del Frantoio di Cornoleda (Cinto Euganeo) e il pesce de I Fasolari (Chioggia): una serie di eccellenze del nostro territorio, a sottolineare quanto di meglio le nostre terre e i nostri chef possono offrire.

A completare il tutto, l'**enoteca** con i vini del Consorzio Vini Colli Euganei, con oltre venti diverse proposte per veri intenditori.

Gli spettacoli

Sabato sera protagonisti assoluti i JOE DIBRUTTO. Domenica mattina premiazioni e gara di sgranatura presentate da Laura Ferrari e Fred, e con la partecipazione straordinaria di **Bruno Pizzul**. Nel pomeriggio WONDERBRASS STREET BAND e alla sera cabaret con TANTO PAR RIDARE SHOW. Lunedì pomeriggio musica col DUO DAVIDE & ROBERTA, cabaret con PAOLO FRANCESCHINI ed esibizione della scuola di ballo A PASSO DI DANZA. Finale Martedì sera con l'orchestra PAPAYA SHOW.

Di estremo valore la mostra LA BICI NEL TEMPO... CON NOI, che unisce i pezzi più pregiati della Collezione Cenzi con le foto d'epoca di Baone e dintorni.



I Bisi, assenti dalla piazza, protagonisti in tavola

L'inverno mite e la primavera anticipata hanno portato ad una maturazione assai precoce dei Bisi, che dopo un apice di produttività tra fine aprile e inizio maggio, sono ormai del termine della produzione annuale. Ecco perché in Piazza a Baone ci saranno pochissimi bisi freschi per la vendita, mentre invece le quantità necessarie allo stand gastronomico e all'Isola del Gusto (23 quintali di prodotto fresco) sono già stati sgranati nelle scorse settimane e sono pronti per i palati più raffinati.

L'Associazione Bisi&Bisi e la Pro Loco di Baone hanno scelto di non ammettere venditori di piselli di altra provenienza, per non confondere le idee ai visitatori, preferendo spiegare ai possibili acquirenti la preziosità di un prodotto fortemente stagionale come i Bisi di Baone.

Ulteriori informazioni

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

Antonio Ferraretto, *Presidente Pro Loco di Baone* - tel. 347 9440203

Pro Loco Baone: www.festadeibisi.it - prolocobaone@gmail.com

www.facebook.com/BISIdeBAON